



"No dia de S. Martinho vai à adega e prova o teu vinho"

Jornal de

S. MARTINHO



EDITORIAL

Ingredientes

Castanha; Jeropiga; Docente; Discente; São Martinho. (q.b.)

Preparação

Pesquise as variedades da castanha, investigue a sua influência na alimentação de ontem e de hoje, e atente na sua importância para a economia familiar, local, regional ou nacional;

Conheça os ingredientes necessários ao fabrico da jeropiga, investigue a forma de a produzir e sua harmonização na gastronomia;

Procure as lendas, a literatura e as tradições de São Martinho;

Elabore textos adequados ao momento e à mensagem e disponha-os num design gráfico apropriado;

Leve à impressora e releia com cuidado;

Retifique com uma pitada de linguagem mais conveniente e um grafismo mais comunicativo;

Sirva num papel adequado e enquadre numa decoração alusiva.

Lenda

No ano de 337, um outono muito frio assolava a Europa. Reza a lenda que um cavaleiro gaulês, chamado Martinho, tentava regressar a casa quando encontrou a meio do caminho, durante uma tempestade, um mendigo que lhe pediu uma esmola. O cavaleiro, que não tinha mais nada consigo, retirou das costas o manto que o aquecia, cortou-o ao meio com a espada, e deu-o ao mendigo. Nesse momento, a tempestade desapareceu e um sol radioso começou a brilhar.



O milagre ficou conhecido como "o verão de São Martinho". O famoso cavaleiro da lenda era um militar do exército romano que abandonou a guerra para se tornar num monge católico e fazer o bem.

História de S. Martinho



Venerado como São Martinho de Tours, tornou-se o primeiro Santo não mártir a receber culto oficial da Igreja católica e tornou-se um dos santos mais populares da Europa medieval.

Martinho, filho de um oficial do exército romano, nasceu no seio de uma família pagã, no ano de 316. Desde muito cedo mostrou curiosidade pela doutrina de Cristo e começou a gostar do convívio com os cristãos. Isso preocupou o seu pai, que desde logo procurou afastá-lo do cristianismo. Assim, fê-lo ingressar na cavalaria do exército imperial aos 15 anos, contra a própria vontade de Martinho. Mas se o intuito do pai era afastá-lo da Igreja, o resultado foi inverso, pois Martinho, não só continuou fascinado e interessado pela religião cristã, como passou a pôr em prática os seus ensinamentos.

Posteriormente é destacado para a região da Gália, com as funções soldado da cavalaria do exército romano. Mais tarde, afasta-se da vida da corte e do exército e torna-se monge, professor, missionário. Permanece na região da Gália e é nessa região que desenvolve o seu notá-

*Mas o fruto dos frutos, o único que ao mesmo tempo alimenta e simboliza,
cai de umas árvores altas, imensas, centenárias, que, puras como vestais,
parecem encarnar a virgindade da própria paisagem.*

*Só em Novembro as agita uma inquietação funda, dolorosa,
que as faz lançar ao chão lágrimas que são os ouriços.*

*Abrindo-as, essas lágrimas eriçadas de espinhos
deixam ver numa camada fofa a maravilha singular de que falo,
tão desafectada que até no próprio nome é doce e modesta – a castanha.*

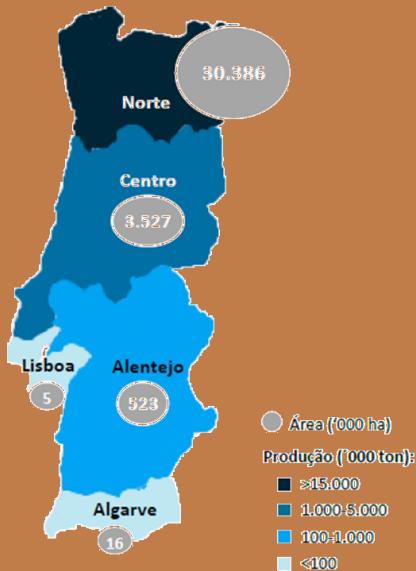
*Assada, no S. Martinho, serve de lastro à prova do vinho novo. Cozida,
no Janeiro glacial, aquece as mãos e a boca dos pobres e ricos. Crua,
engorda os porcos, com a vossa licença...".*



Miguel Torga ("Um Reino Maravilhoso")

A Castanha em Portugal

Área de Colheita e Produção por Região



Variedades Predominantes

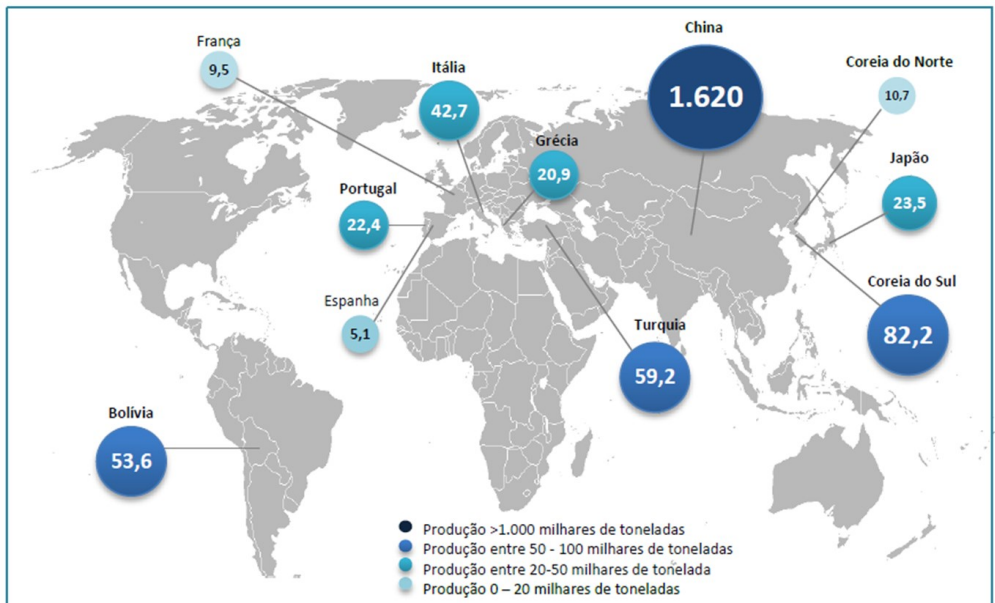
Martaíinha
Longal
Judia
Boa ventura

Curiosidades

Produto sazonal, na produção e consumo
Produção centra-se no Norte do país
Mercado formal e informal coexistem
Produtividade baixa
Portugal é o 4º exportador mundial
A China – principal produtor e exportador

A Castanha no Mundo

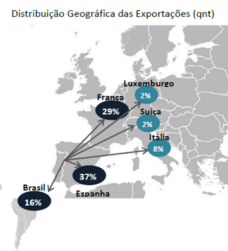
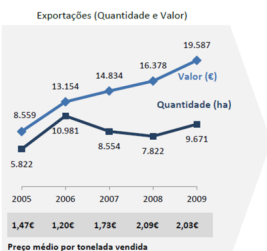
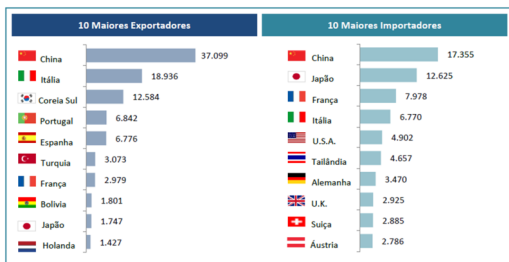
Principais Produtores Mundiais



Importações | Exportações

10 Maiores Exportadores e Importadores Mundiais de Castanha

Análise das Exportações Portuguesas de Castanha – Fresca e Seca



Mercados

Produção oficial

Produção e venda informal

Exportações : 70 a 80 %, sendo 65% para a EU

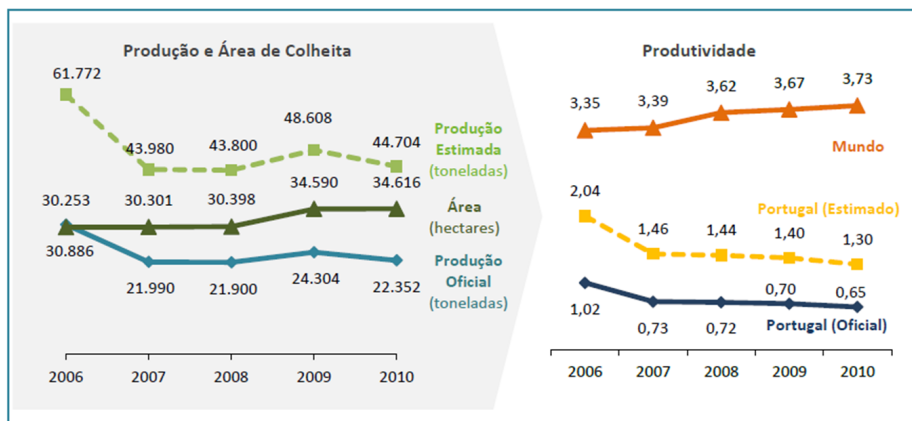
Feiras

Mercado interno: 20 a 30%

Venda de estrada

Produtividade

Produção, Área de Colheita e Produtividade em Portugal (2006 a 2010)



Anos	Superfície (hectares)	Produção (tonelada)	Produtividade Tonelada/ hectares
2015	35 595	27 628	0,78
2016	35 718	26780	0,75
2017	36759	29 875	0,81

The Chestnut Tradition in Great Britain

“Chestnuts roasting on an open fire...” The opening lyric of ‘The Christmas Song’ immortalised by Nat King Cole’s delightful tones, which are as smooth and sweet as the sweet chestnut itself, shows that chestnuts have always been associated with Christmas and all of its traditions.

In Britain, they make a delicious stuffing for the Christmas turkey or enliven a dish of boiled sprouts. In fact they're as much a part of the festive season as mulled wine.

Considering that chestnuts have become so cherished in Christmas tradition, it's surprising that few, if in fact any, of those bought in the UK are home-grown. Most come from Europe, especially Portugal and France.

The truth is that there is a growing appreciation of chestnut versatility in Britain and the British are now starting to realise that their uses can extend beyond 25 December.

Roasted in their shells or cooked in sublime soups and puddings - now's the time to enjoy them!

Games and Traditions

Oddly, the English tradition is to put uncut chestnuts near the fire so they explode.

An ancient game involved girls scratching names into chestnuts. The first 'name' to pop was the first lover to propose marriage. If he jumped into your lap, you had him; if he popped into the fire and was burnt up ... well, you didn't...

The Chestnut Rap

I really do love chestnuts
And to smell them when I'm riding down the street
It's worth a million dollars
Let's go spread the seed

Sitting around the fire
Together on the ground
Waiting for them to be roasted
And listening to that beautiful sound

It's like a boom bap
When they explode near the fire
Let them jump into your lap
And you'll get all you desire

That wonderful taste
That brings family and friends together
Certainly the best stage
Let's hope it lasts forever!

Saint Martin et le temps (11 novembre)

Le militaire Martin, venu de Hongrie, membre de l'armée romaine, partage son manteau avec un pauvre, à la porte d'Amiens.

Dans l'armée il était interdit de détériorer le matériel militaire. En guise de punition, on l'a déshabillé, puis on l'a attaché à un poteau. Pourtant, il faisait bien froid. Mais tout à coup, le froid est tombé, le temps s'est radouci, le soleil est apparu et les arbustes ont fleuri. Pendant les trois jours de sa punition, le beau temps fit que Martin ne souffrit pas du froid.

La nuit, il vit Jésus en songe qui lui promet un éternel printemps au Paradis et l'assurance que, chaque année, à la même époque, le beau temps apparaîtrait. C'est ce qu'on appelle l'été de la Saint Martin.

D'autres racontent que ce radoucissement s'est produit après sa mort, lorsqu'on ramenait son corps de Candes à Tours.

La plupart des statues de Saint Martin le représentent sur son cheval, coupant son vêtement. C'est ce qu'on appelle "la charité Saint Martin".



Symbole

Cette coupure du manteau symbolise la coupure entre le temps chaud et le temps froid.



L'été est terminé, l'hiver reprend ses droits.

La pensée populaire, rapproche cette histoire de l'ouverture des bogues des châtaignes pour y voir un emblème du passage à l'hiver.

Observez une bogue après son mûrissement, vous la verrez ouverte, coupée en deux, symbolisant les deux périodes.

Le manteau (la mère) qui couvre le fruit est bien celui, "fait de poils grossiers" de Martin qui avance sur son âne, en quête d'âmes à convertir. La conversion de l'été à l'hiver provoque la déchirure du manteau et l'accouchement du fruit automnal préfigurant la naissance, 40 jours plus tard, du soleil nouveau, de Jésus ou de Mithra.

Saint Martin et l'armistice

Saint Martin est patron de l'infanterie - et, par extension, de l'armée.



En 1918, les allemands étaient d'accord pour signer l'armistice bien avant le 11 novembre.

Les maréchaux Joffre et Foch insistèrent pour que celui-ci fut signé le 11 du 11 à 11 heures. C'est que le 11 novembre est le jour de la fête de Saint Martin. (...)

L'armistice fut signé dans un lieu hautement oursin : la forêt de Compiègne, à 5 heures du matin, pour devenir effectif à 11 heures.

C'est au moment - et à l'heure - où la tradition veut que l'ours entre en hibernation et rejoigne le monde des morts, que prend effet la cessation des combats.

A Jeropiga

O S. Martinho e o magusto devem ser aproveitados com boa comida e bebida, junto de uma boa fogueira, de preferência de uma lareira tradicional e sempre em boa companhia.

Em Portugal, a tradição manda beber Jeropiga, Água-Pé ou Abafado, mas também os maravilhosos moscatéis.

A Jeropiga é uma bebida alcoólica tradicional em Portugal, preparada adicionando aguardente ao mosto para parar a fermentação, resultando uma bebida mais alcoólica que o vinho. Trata-se de mostos de menor qualidade, em que a adição de álcool os valoriza e melhora a sua condição de conservação, suprimindo a falta de novo vinho para consumo.

A Jeropiga harmoniza bem com frutos secos, nomeadamente a castanha e doces encorpados e gordos, bem como com carnes gordas, torresmos (muito típico da zona rural) ou queijos gordos, mas na meia cura. Deve servir-se a uma temperatura de cerca de 12°C.

A Jeropiga na cozinha:

Magret de Pato com Castanhas e Redução de Laranja e Jeropiga

Pudim Abade de Priscos com Toffee de Jeropiga

S. Martinho Cocktail

Ingredientes

Jeropiga(2 cl)

Licor de Canela (1,5 cl)

Rum Escuro (Jamaicano) (3,5 cl)

Puré de Castanha Assada (4 cl)

Sumo de Maça Natural (2 cl)



Preparação

Agite bem todos os ingredientes no shaker, verta com o passador (duplamente) para uma taça de cocktail, enfeite com noz-moscada e raspas de castanha.

Receita de Flávio Próspero

Empreendedorismo

No âmbito da disciplina de Plano de Negócios e Empreendedorismo, foi solicitado aos alunos do 3º TRCPB que imaginassem alternativas ao tipo de cartucho tradicional. Foram muitas as ideias, umas mais viáveis que outras, mas todas válidas e passíveis de discussão.



Creme de Castanhas

com cogumelos do bosque e bacon

Ingredientes

Castanhas (200 g)

Bacon (400 g)

Batata (200 g)

Óleo de trufa (1 ml)

1 Cebola

2 Dentes de Alho

Azeite (2 ml)

Broa de milho (10 g)

Cogumelos (80 g)



Preparação

- | | |
|---|--|
| 1. Colocar panela ao lume com azeite e cebola em meia lua | 9. Laminar mix de cogumelos |
| 2. Deixar refugar um pouco | 10. Cortar bacon em juliana fina |
| 3. Adicionar as castanhas descascadas e as batatas | 11. Saltear cogumelos e bacon em azeite |
| 4. Deixar suar | 12. Perfumar com óleo de trufa |
| 5. Juntar água ou caldo de carne e temperar com sal | 13. Reservar |
| 6. Deixar cozer | 14. Cortar fatias muito finas de broa de milho |
| 7. Passar por mix e chinês | 15. Levar ao forno até ficar bem crocante |
| 8. Reservar | 16. Reservar |

Para servir...

Colocar o creme de castanhas num prato ou taça, adicionar um pouco da mistura de cogumelos e bacon, e dispor uma fatia de broa por cima. Servir bem quente.

Falacha

O doce é feito à base de farinha de castanha que, depois de devidamente amassada, se coloca numa folha de castanheiro e vai ao forno. Depois de cozida, polvilha-se com canela. Por opção, a farinha de castanha pode ser entremeada por pedaços de carne de porco. A falacha é um doce típico da freguesia de Moura Morta. São confeccionadas entre novembro e março, conservando-se até oito dias depois de prontas. Este doce regional vende-se em diferentes feiras e romarias da região do Douro, com especial destaque para os concelhos de Resende (Festa de São Brás, em fevereiro), Cinfães (feiras mensais do concelho e Feira das Falachas, em S. Cristóvão, no mês de março) e Armamar (Feira de S. Gregório, em março). A origem da receita remonta à Idade Média, uma época em que, nos períodos crise, a farinha de castanha substituía, nos meios rurais, os cereais na confeção do pão caseiro.

Ingredientes

Sal (1 colher)

Açúcar (100 gr)

Farinha de Trigo (100 g)

Água (200 ml)

Farinha de castanhas piladas (200 gr)



Preparação

1. Coloca-se todos os ingredientes numa taça
2. Amassar bem
3. Moldam-se bolas não muito pequenas e espalma-se
4. Colocam-se folhas de castanheiro num tabuleiro
5. Dispõe-se as falachas pelas folhas
6. Cozer em forno quente (200º, 15 m) até ficarem douradas
7. Retirar do forno e polvilhar com canela a gosto

Curiosidades...

As Falachas estiveram quase em extinção, não fosse a teimosia de uma ou outra falacheira.

Sobre Falachas, a textura da farinha de castanha define a sua qualidade. Se a farinha é moída sobre o grosso, parecem-se mais, em textura, com a broa de Avintes, e se a farinha é finíssima como a que se produz em Tendais - Cinfães, as falachas depois de saírem do forno são mais arredondadas e saem sempre espalmadas.

Castatempos

Sopa de Letras

G	Z	R	A	L	O	N	G	A	L	T	L	B	E	G	N	S	M
H	J	R	T	U	I	P	F	W	E	Q	R	T	Y	J	F	A	A
X	B	Z	R	C	V	B	A	F	G	E	W	G	J	K	L	O	U
E	R	I	S	G	H	J	L	B	D	Y	H	J	I	A	C	M	R
F	Ç	F	L	A	D	C	A	S	T	A	N	H	A	Z	N	A	Q
O	Q	X	Y	H	F	F	C	Q	A	D	T	G	V	X	H	R	W
J	W	Z	G	G	O	G	H	C	Q	F	G	A	E	C	B	T	E
J	E	R	O	P	I	G	A	V	T	R	B	V	L	V	G	I	R
K	M	F	E	K	Y	I	Q	B	G	E	B	E	E	B	V	N	T
L	U	A	R	P	D	M	W	N	C	B	V	R	I	H	F	H	F
A	I	H	R	U	P	S	O	U	T	O	A	D	R	T	D	O	Y
S	O	U	J	T	O	N	E	J	V	N	L	E	A	F	C	S	V
E	H	Y	U	L	A	Y	R	U	C	D	I	A	S	R	X	D	B
D	B	T	Y	P	H	I	T	U	X	A	K	L	R	O	S	F	Y
C	V	R	T	O	E	T	N	I	S	G	Q	E	A	I	Z	H	H
V	F	E	E	P	R	E	P	H	W	H	W	T	I	P	N	P	U
B	E	W	O	R	I	E	H	N	A	T	S	A	C	Q	Y	H	K
J	A	Q	X	M	Q	R	V	P	Q	J	K	Y	U	R	T	L	A

1. Bilhó
2. Falacha
3. Ouriço
4. Souto
5. Longal
6. Castanheiro
7. São Martinho
8. Castanha
9. Jeropiga
10. Martainha
11. Verdeal
12. Judia
13. Colarinha
14. Aveleira
15. Rebonda

Provérbios

“No dia de São Martinho, come-se castanhas e bebe-se o vinho”

“A cada bacorinho vem o seu São Martinho”

“A cada porco vem o seu São Martinho”

“Dia de São Martinho fura o teu pipinho”

“Por S. Martinho, nem favas, nem vinho”

“Martinho bebe o vinho, deixa a água para o moinho”

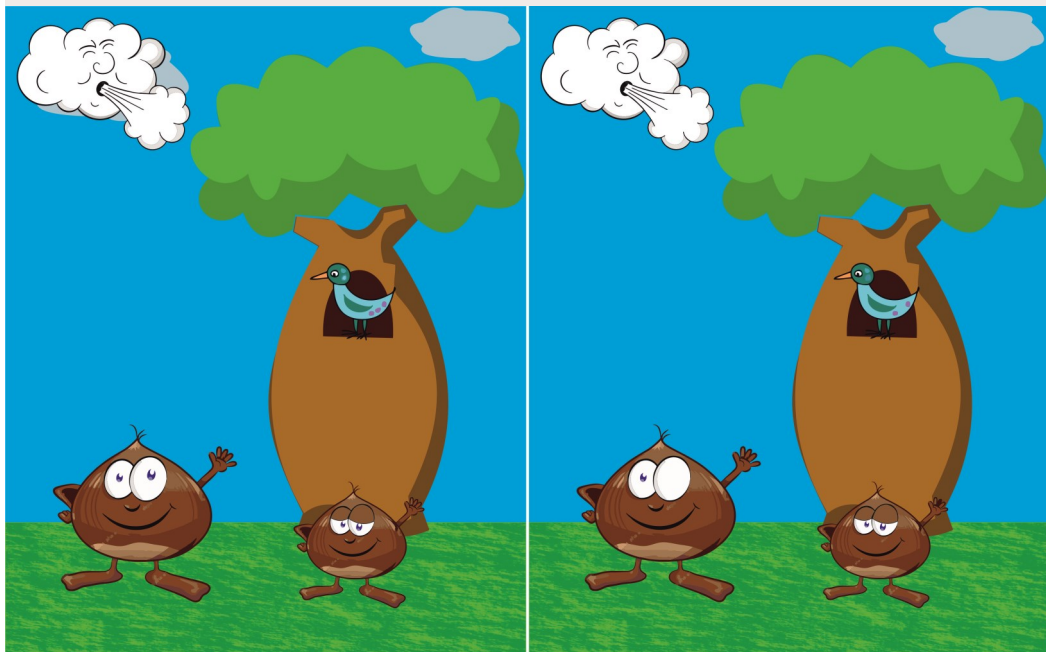
“Verão de S. Martinho são três dias e mais um bocadinho”

“Se queres pasmar o teu vizinho, lavra, sachá e esterca pelo São Martinho”

“Pelo São Martinho castanhas assadas, pão e vinho”

“No dia de São Martinho mata o teu porco, chega-te ao lume, assa castanhas e prova o teu vinho”

Descobre as 7 diferenças....



Sabias que....???

As castanhas, apesar de muito calóricas, estão recheadas de nutrientes que trazem vários benefícios à saúde, como as gorduras mono-insaturada e poli-insaturada, vitaminas e minerais, destacando-se os glícidos, o potássio e as vitaminas C e B.

A castanha é uma espécie autóctone, pois apareceu sozinha.

O castanheiro é uma árvore de grandes dimensões que atinge 20 a 30 metros de altura (por vezes mais) e de folha caduca. É uma árvore que se adapta facilmente a diversos tipos de clima e altitude, ocorrendo desde altitudes baixas até ao cimo das montanhas.

Há as seguintes variedades de castanhas: Judia; Martainha; Verdeal; Longal; Colarinha; Rebordã; Aveleira.

O concelho de Vinhais é o maior produtor nacional de castanha, com uma produção média anual de 8 mil toneladas que movimentam 25 milhões de euros.