

⇒ **MATERIA: PORTUGUÊS.**

⇒ Profesora: Ádega Mariña Andrade Freire (ademandrade@gmail.com). En caso de dúbida, contacta a través deste correo.

⇒ Tarefas para a semana do 16-18 marzo:

⇒ **3ºESO/ 4ºESO/ 1ºBAC:** escolle un dos textos das LEITURAS EM PORTUGUÊS e practica lectura en voz alta ata conseguir fluidez e comodidade na pronunciación. No caso dos/as alumnos/as que xa leran na clase, escollede outro dos textos e facede o mesmo.

⇒ Cando poidas, **grávate** co móbil, por exemplo e conserva esa gravación. Dentro duns días empezaremos a traballar coa aula virtual e e podereina escoitar. Non imos dar materia para un exame escrito, como sabedes, pero estas cousiñas orais podíámolas facer, xa que foi o que nos quedou pendente para a avaliación (parte do alumnado xa as ten feitas. En breve colgarei traballo na dita aula virtual. Saúdos a tod@s e moito ánimo.

Força!

CALÇAS DE GANGA

Em 1567, surgiram os termos "*genoese*" e "*genes*" para se referir às calças usadas pelos marinheiros da cidade de Gênova. Elas eram fabricadas na cidade de Nimes, na França. Em 1792, a indústria têxtil de Maryland, nos Estados Unidos, popularizou o uso de um tecido de algodão trançado que chamaram de "denim" por ser semelhante ao tecido fabricado em Nimes (o nome "tecido de Nimes" acabou sendo abreviado para apenas "denim"). Em meados do século XIX, os tecidos de Maryland, na cor marrom, passaram a ser utilizados como cobertura de carroças durante a corrida do ouro na Califórnia.

Foi quando o empresário alemão-estadunidense e judeu Levi Strauss, ao não conseguir vender seus tecidos na Califórnia por saturação do mercado, teve a ideia de criar um novo uso para o tecido: a fabricação de calças, que eram mais resistentes que as calças então usadas pelos garimpeiros. No início, foi uma experiência. Levi Strauss confeccionou duas ou três peças reforçadas com a lona que possuía, deu-as aos mineradores e o sucesso foi imediato. Altamente resistente, as peças não estragaram com facilidade. Estava criado o *jeanswear*, o estilo reforçado de confecção, o qual foi, originalmente, destinado a roupas de trabalho. Em 1860, foram adicionados botões de metal. Os rebites de reforço foram patenteados em 1873 por Levi Strauss e Jacob David. Utilizaram-se tachinhas de cobre para tornar mais resistentes os bolsos ao peso colocado neles. Os pontos críticos das calças foram reforçados, tornando-as mais duráveis. O primeiro lote das calças tinha, como código, o número 501, que acabou nomeando o modelo mais clássico da empresa. Em 1886, foi adicionada a etiqueta de couro.

Peças de *jeans* são artigos de confecção têxtil destinado ao vestuário que usam, como matéria-prima, tecidos *denim*. O que podemos chamar de verdadeiro *jeans* é o de coloração azul, que surgiu por volta de 1890, quando Levi Strauss decidiu tingir as peças com o corante de uma planta chamada *Indigo*, dando-lhes a cor pela qual o *jeans* é hoje conhecido. Em 1910, foram adicionados bolsos traseiros. A partir de então, cada vez mais os trabalhadores passaram a usar o *jeans* para exercer suas tarefas mais árduas e de exigência física. O *jeans* só passou a ser utilizado no dia a dia no século XX, quando teve seu uso popularizado pelos caubóis dos filmes estadunidenses, pelos soldados estadunidenses na época da Segunda Guerra Mundial, por astros do cinema e da música estadunidenses como James Dean, Marilyn Monroe, Marlon Brando e Elvis Presley e pelos *hippies* como símbolo de contestação e rebeldia.^[2]

O primeiro estilista a colocar os *jeans* na passarela foi Calvin Klein na década de 1970. Podemos considerar que o grande feito do *jeans* foi o caráter democrático do produto: tanto um simples operário quanto pessoas ricas usam o tecido azul.

O *jeans* ganhou outra conotação quando, dentro de sua composição, foi adicionado o elastano, assim dando um melhor caimento. E, depois, houve a inclusão do algodão, com o poliéster e o elastano adicionando, à praticidade do *jeans*, o brilho do poliéster e o caimento perfeito do elastano.

O **caqui** (português brasileiro) ou **dióspiro** (português europeu) é o fruto do **caquizeiro** ou **diospireiro**, uma árvore da família Ebenaceae. O nome dióspiro (*Diospyros*) tem origem no grego: *διόσπυρος* (*dióspyros*), que significa alimento de Zeus, enquanto caqui vem do japonês *kaki* (柿).

Existem diversas variedades: a vermelha, quando madura, é muito doce e mole e precisa de muito cuidado no transporte para não se amassar. Esta variedade é muito consumida em Portugal. A variedade conhecida como **caqui-sileide** (no Brasil) é de cor alaranjada e no interior tem riscas cor de chocolate. É mais dura e resistente e não tão doce como a vermelha. Tem poucas calorias (cerca de 80 por 100 g) e possui vitaminas A, B1, B2 e E, além de cálcio, ferro e proteínas.

O dióspiro é muito cultivado na região sul do Brasil e no estado de São Paulo, particularmente em Itatiba, Piedade e em Mogi das Cruzes, conhecida como *Terra do Caqui*, pois o fruto dá-se bem em climas amenos e frios (subtropical e temperado). No Brasil, as primeiras variedades do caqui doce foram trazidas por imigrantes japoneses em 1916. Os brasileiros só conheciam o caqui do tipo adstringente, aquele que «amarra a boca». É também cultivado em Portugal, nomeadamente na região das Beiras.

Portugal, oficialmente **República Portuguesa**, é um país situado no sudoeste da Europa, cujo território se situa na zona ocidental da Península Ibérica e em arquipélagos no Atlântico Norte. Possui uma área total de 92.391 km², e é a nação mais ocidental do continente europeu. O território português é delimitado a Norte e a Leste por Espanha e a Sul e Oeste pelo Oceano Atlântico, e compreende a parte continental e as regiões autónomas: os arquipélagos dos Açores e da Madeira. Tem cerca de 10,561 milhões de habitantes e a sua capital é Lisboa.

Nascendo desde um pequeno condado do Reino de Leão, o Condado Portucalense, tornou-se independente em 1143 com D. Afonso Henriques, primeiro rei de Portugal, que com a sua valentia fez nascer uma nova nação e a alargou conquistando território aos Mouros. Após a Reconquista, Portugal iniciou a sua empresa nos Descobrimentos, dando *novos mundos ao Mundo*. Durante os séculos XV e XVI, Portugal foi uma potência mundial económica, social e cultural, constituindo-se o primeiro e o mais duradouro império colonial de amplitude global. O ouro e diamante que vinha do vasto Império permitiu a construção de magníficos monumentos que ainda hoje se podem admirar. Devido a crises de sucessão, Portugal incorporou em Espanha, outro vastíssimo Reino e Império. Reconquistando a sua independência após 60 anos de poderio espanhol, Portugal enfrentou muitas "tribulações". Destaca-se o Terramoto de 1755 que vitimou milhares de pessoas e destruiu Lisboa por completo. O Marquês de Pombal encetou um plano de reconstrução que está ainda patente na Baixa da cidade. Crises políticas e económicas levaram à queda da Monarquia Constitucional, após o golpe de estado de 5 de outubro de 1910, já preludiado pelo regicídio de 1908. Instaurada a I República, Portugal procurou resolver os seus problemas sociais e económicos e garantir uma maior estabilidade política. Mas as dificuldades na resolução desses problemas, agravados com uma extrema instabilidade política, levaram a que a I República caísse após 16 anos de vigacidade, com o golpe de Estado de 28 de maio de 1926. Deste modo, o país entrou num regime ditatorial, a II República, inicialmente de cariz militar, e depois, com a chegada de Oliveira Salazar ao poder, constitucionalizado. Salazar instaurou um regime de partido único, autoritário, corporativista e com pendor confessional. Após a saída de Salazar do poder, em 1968, Marcelo Caetano tornou-se primeiro-ministro. A lentidão na aplicação de reformas com o objetivo de liberalizar o regime, culminaram no golpe militar de 25 de abril de 1974, conhecido como a Revolução dos Cravos. Após um período de alguma instabilidade política e social, conhecido por "Verão Quente", conseguiu-se consolidar um regime parlamentar e democrático, a III República.

Portugal é hoje um país relativamente desenvolvido, social e politicamente estável e com um Índice de Desenvolvimento Humano muito elevado. Possui 18 distritos e 2 regiões autónomas, já referidas. O seu sistema político é uma República parlamentar, sendo o seu Presidente Marcelo Rebelo de Sousa e o seu primeiro-ministro António Costa. A sua língua oficial é o português e a sua moeda o Euro. A bandeira nacional e o seu hino nacional *A Portuguesa* são os símbolos nacionais de Portugal.

Gastronomia portuguesa no mundo

A presença portuguesa no mundo ao longo da história, principalmente durante os Descobrimientos do século XV e nos territórios do império português, influenciou em ambos os sentidos, com os portugueses a importarem técnicas e novos ingredientes e a deixar também a sua marca em países tão distantes como o Brasil, Índia e Japão. Da Ásia, onde eram conhecidas pelo nome *narang*, as laranjas terão chegado à Europa através de Portugal no tempo das cruzadas. Da Índia os Portugueses trouxeram depois laranjas doces, que plantaram ao longo das suas rotas no século XV, dada a sua importância no combate ao escorbuto que afectava os marinheiros. Desde então muitos países nomearam este fruto com o seu nome. Os portugueses também foram responsáveis pela introdução de vários outros tipos de frutas na Europa.

Para além das especiarias vindas da Ásia, cujo comércio os Portugueses dominaram - como a canela desde então muito presente na doçaria tradicional - a influência oriental na gastronomia portuguesa pode ver-se na tradicional "*canja*", um caldo de galinha e arroz tradicionalmente utilizado como terapia de convalescentes, que tem o seu paralelo no asiático *congee*, cujo nome, ingredientes e utilização são idênticos. Também do oriente os Portugueses trouxeram o Chá.^[1] Em breve a Europa começou a importar as folhas, com a bebida a tornar-se rapidamente popular, especialmente entre as classes abastadas em França e Países Baixos. O uso do chá, bem como da compota de laranja amarga (*orange marmalade*) em Inglaterra é atribuído a Catarina de Bragança, princesa portuguesa que casou com Carlos II de Inglaterra cerca de 1650. Terão igualmente sido os Portugueses a levar a primeira pimenta malagueta do novo mundo para a Índia, através de Espanha, onde é hoje um ingrediente fundamental,^[2] baseado na sua forte presença na culinária de Goa, centro da presença portuguesa na Índia.

Os Portugueses deixaram também a sua influência na culinária do Brasil, com variações da feijoada e da caldeirada. E em Goa, com pratos como o vindalho, cujo nome tem origem no tempero tradicional de marinada em vinha d'alhos, e na culinária macaense. O comércio português estendeu-se ao Japão a partir de 1542. A doçaria portuguesa deixou marcas na culinária japonesa, onde introduziu pela primeira vez o açúcar refinado, originando os chamados *Kompeito* e ainda na adaptação dos fios de ovos e trouxas, que originaram a especialidade japonesa *keiran somen* ou "cabelos de anjo" *Tong*". O tradicional "pão de ló" derivou em Nagasaki no bolo Castela, *Kasutera*. A tempura, hábito de fritar alimentos envoltos em polme, foi introduzida no Japão em meados do século XVI por missionários portugueses, sendo inspirada no prato português peixinhos da horta.

Peçam a um português que vos diga 10 palavras que associe a Natal, e quase de certeza que **bacalhau** será uma delas! Mas, de onde veio a tradição? Os pioneiros na descoberta do bacalhau foram os vikings. A falta de sal na época fazia com que se limitassem a secar este peixe ao ar livre, até endurecer, para depois ser consumido nas longas viagens que faziam.

Os primeiros relatos que correlacionam a actividade da pesca e da salga em território português datam de meados do século XIV. Contudo, foi durante a época dos Descobrimentos, já no século XV, que os portugueses motivados pela necessidade de encontrar produtos que resistissem às longas travessias marítimas, descobriram o peixe ideal nos mares setentrionais do Atlântico. Pioneiros na pesca do bacalhau na Terranova (Canadá), rapidamente o introduziram nos hábitos alimentares nacionais, cozinhando-o de “mil e uma maneiras”. A pesca nos grandes bancos da Terranova e Gronelândia era tradicionalmente efectuada por grandes veleiros denominados lugres, mais tarde substituídos pelos navios de arrasto. Embora a tecnologia de pesca fosse diferente, os procedimentos pós-captura para preparação e salga do bacalhau eram idênticos.

O bacalhau é um dos alimentos mais consumidos e apreciados pelos portugueses. A secular cura tradicional portuguesa, com seca e salga, é natural, não são adicionadas substâncias químicas, e preservam-se as propriedades nutricionais do peixe. Normalmente, o bacalhau é vendido seco e salgado, mas também o podemos encontrar já demolhado e ultracongelado, uma inovação da indústria portuguesa. Também pode ser encontrado fresco e até em conserva, porém sem as características de aroma, sabor e textura que resultam da cura tradicional portuguesa.

Há 1001 maneiras diferentes de cozinhar bacalhau! Escolha uma, junte as pessoas de quem mais gosta, vista um sorriso bonito, tempere com um estado de alma caloroso, e tenha um Feliz Natal!

Fado

A origem do fado, um estilo musical tipicamente português, é de difícil localização temporal e geográfica. Mesmo assim, pensa-se que o fado de Lisboa terá nascido a partir dos cânticos do povo muçulmano, marcadamente dolentes e melancólicos. Outras teorias apontam para a origem do fado no lundum, música dos escravos brasileiros que teria chegado até nós através dos marinheiros, cerca de 1820. Outra hipótese remete para os trovadores medievais cujas canções contêm características que o fado conserva. As cantigas de amigo revelam semelhanças com alguns temas recorrentes do Fado de Lisboa, assim como as cantigas de amor possuem a áurea romântica do Fado de Coimbra.

A crítica política e social tão típica do Fado tem correspondência nas cantigas de escárnio e maldizer. Nos centros urbanos de Lisboa e do Porto, o fado é um fenómeno situado nas zonas mais antigas da cidade, e é cantado em casas típicas, onde a decoração alusiva ao fado – o xaile negro e a guitarra portuguesa – está sempre presente. Os temas mais recorrentes passam pelo amor, a tragédia, as dificuldades da vida, e a saudade, daí o seu tom triste e lamentoso. A ideia do destino (a palavra fado deriva do latim *fatum*, que significa destino) como uma força implacável que está para além da vontade humana é essencial para a compreensão deste estilo musical.

Artesanato

O Artesanato Português tem uma forte ligação à cultura popular e é muito característico das zonas rurais, onde as tradições permanecem vivas, essencialmente transmitidas de forma oral de geração em geração. Cada região tem o seu artesanato tradicional e peculiar, de acordo com o modo de viver das gentes locais, e no seu todo constituem a beleza policromática que deslumbra os turistas, que andam sempre à procura de uma peça tradicional quando visitam Portugal. O artesanato é uma riqueza da tradição portuguesa destacando-se a joalharia, a tapeçaria, as rendas, os bordados, a tecelagem, a cestaria e a cerâmica pintada.

Nos últimos anos, em função de uma ligação mais estreita com o design, o artesanato português urbano tem associado a produção manual a um visual mais moderno e adaptado ao estilo actual. Existem nos dias de hoje, muitos artesãos de negócios de pequena dimensão, os quais abastecem a demanda crescente destes produtos tradicionais portugueses, assim como lojas vocacionadas para o artesanato português. A joalharia, a porcelana e a faiança, sectores tradicionais do artesanato português de primeira linha, apresentam produtos tradicionais portugueses vinculados pela qualidade de uma tradição secular de braço dado com o design actual. O artesanato português, bem como outras manifestações de ordem cultural, evoluiu com a própria sociedade portuguesa e é actualmente motivo de um reinventar constante, como o artesanato urbano.

Azulejos

A partir dos finais do século XV, princípios do XVI, quando a decoração ornamental muçulmana teve um papel importante na arte portuguesa, foi estimulado o desenvolvimento do azulejo. Eram feitas encomendas de azulejos às cerâmicas mouriscas de Sevilha e então dominava o gosto por superfícies completamente cobertas com azulejos, que permitiam uma melhor compreensão da organização geométrica das formas. Na segunda metade do século XVI chegam a Portugal azulejos vindos das oficinas flamengas e espanholas de Talavera e Sevilha. Por influência destes centros, Portugal aprendeu o método de fabrico e pintura de faianças (de origem italiana), o uso de composições figuradas e a divulgação da última decoração renascentista que exerceu a sua influência durante o século XVII.

Do Oriente chegou o sentido do brilho, exuberância e fantasia de motivos ornamentais, especialmente através dos tecidos, e o uso das cores intensas. Da China veio o azul da porcelana, que na segunda metade do século XVII deu ao azulejo composições já sem carácter repetitivo, cheias de dinamismo, de formas em movimento. Nos finais do século XVII, princípios do século XVIII, Portugal importou da Holanda grandes quantidades de azulejo, absorvendo a pureza e o refinamento dos materiais, assim como a ideia de especialização de pintores.

O GALO DE BARCELOS

A construção da imagem turística do país, cuja identidade era marcada pela sabedoria, honestidade e simplicidade, passou, forçosamente, pelas figurinhas de barro que eram, e continuam a ser, a expressão artística mais forte desta região do Minho. Estas passam a ser uma presença constante na política cultural e folclórica do Estado Novo. Neste sentido, imperdoável seria, de entre as várias figuras representativas do figurado de Barcelos, não falar do lendário Galo. Lendário porque, ao que a história indica, este ícone advém da interessante lenda popular que transporta Barcelos à época medieval, e que conta a epopeia de um peregrino a caminho de Santiago de Compostela, que foi salvo miraculosamente da forca, graças a Santiago, quando o cantar de um galo se fez ouvir de forma surpreendente. História de fácil entendimento popular e do qual emanou um símbolo de fácil interpretação.

Assim, no lento processo de ascensão turística do país, a olaria de Barcelos e a imagem do Galo, que já havia alcançado o respeito e o favoritismo de muitos anónimos e de notáveis artistas naquela região, fez, pela primeira vez, uma espécie de estreia internacional, em Genebra, na Exposição de Arte Popular Portuguesa, no ano 1935. Um ano mais tarde, esta exposição repete-se, em Lisboa, com um extraordinário sucesso. É com mais convicção que, a partir das décadas de 50 e 60, o Galo de Barcelos se transforma em símbolo do turismo nacional e ícone de identidade de uma nação.

Vinho do Porto

Os primeiros vinhos conhecidos por este nome foram exportados na segunda metade do século XVII. Em 1386, o Tratado de Windsor tinha estabelecido uma estreita aliança política, militar e comercial entre a Inglaterra e Portugal. Sob os termos do tratado, cada país concedeu aos comerciantes do outro país o direito a residir no seu território e a comercializar em condições de igualdade com os seus próprios súbditos. Desenvolveram-se relações comerciais fortes e dinâmicas entre os dois países e muitos comerciantes ingleses estabeleceram-se em Portugal. Na segunda metade do século XV uma quantidade significativa de vinho português era exportada para a Inglaterra, muitas vezes em troca do famoso bacalhau.

O tratado comercial anglo-português de 1654 criou novas oportunidades para os comerciantes ingleses e escoceses que viviam em Portugal, permitindo-lhes privilégios especiais e direitos aduaneiros preferenciais. Naquela época, o centro do comércio do vinho não foi o Porto, como mais tarde se tornou, mas a elegante cidade costeira do norte, Viana do Castelo, cuja situação no amplo estuário do rio Lima a tornou num porto seguro natural. Os comerciantes importaram mercadorias, tais como lã e tecidos de algodão da Inglaterra e exportaram cereais, fruta, azeite e o que era conhecido como “red Portugal”, ou “tinto de Portugal”, esse vinho leve e ácido produzido nas proximidades na região verdejante do Minho, particularmente nos arredores das cidades de Melgaço e Monção.

Doces Conventuais

O mais famoso doce típico português é, sem sombra de dúvidas, o pastel de Belém (ou a sua imitação, menos perfeita mas igualmente deliciosa, o pastel de nata). No entanto, a variedade de doces típicos é enorme e pode mesmo dizer-se que cada pequena vila ou cidade do país possui o seu próprio doce. O pastel de Tentúgal, o pastel de Vouzela, as queijadas e os travesseiros de Sintra, as clarinhas de Esposende, o pão de Ló de Ovar, os ovos moles de Aveiro... os exemplos são incontáveis (e todos deliciosos). A apetência dos portugueses pelas coisas doces é conhecida, assim como conhecida é também a sua arte para trabalhar os ingredientes e elaborar autênticas delícias.

Mas afinal, de onde vem tanta variedade de doces típicos? A resposta, na maioria dos casos, é dos antigos conventos de freiras. As freiras possuíam os ingredientes, o tempo e a criatividade necessárias para criar novas receitas. E não apenas isso: possuíam também enormes quantidades de gemas de ovo (as claras do ovo eram utilizadas para tratar da sua roupa) e por isso sentiam a necessidade de descobrir uma actividade em que pudessem usar essas mesmas gemas. E assim surgiram tantos doces diferentes nos mais variados locais em todo o país.

Zé Povinho

O “Zé Povinho” é uma das mais conhecidas personagens criadas por Rafael Bordalo Pinheiro (1846-1905). Confunde-se com o povo português

amplificando todos os seus defeitos e virtudes. Criado há mais de cem anos o Zé continua a ser nosso contemporâneo. Raphael Bordallo Pinheiro (na grafia original) foi caricaturista, ilustrador, ceramista, decorador, editor e criador de uma das personagens que melhor personifica o ser português: o Zé Povinho.

A personagem nasceu em 1875 e passou a surgir com frequência nas vinhetas publicadas por Bordalo Pinheiro nas diversas publicações que editou ou onde colaborou. O “Zé” foi assumindo a personalidade do povo, mas também as críticas ao sistema político e aos seus protagonistas. Os regimes passaram e as críticas assumiram novos contornos ultrapassando mesmo a vida do seu autor, com o “Povinho” a recriar-se nas mãos de novos autores e criadores.

Lenço dos Namorados

Invenção original, deliciosa e comovente do espírito minhoto, os lenços de amor ou namorados popularizaram-se a partir do séc. XIX. Se as

meninas finas tendiam a bordá-los certinhos a ponto cruz, já as moçoilas do povo preferiram o pé-de-flor e o de cadeia, para composições ricas em corações, chaves, pombas, silva ou mãos unidas, incluindo quadras de amor... fatalmente semeadas de erros ortográficos, fruto da sua fraca literacia.

Obra de rapariga casadoira, o lenço era uma declaração de amor íntima oferecida ao rapaz que desejava. Aceitando o namoro, o rapaz atava o lenço ao pescoço sobre o fato de domingo, exibindo-o com orgulho. Não sendo correspondida, este devolvia o lenço. Ontem como hoje, saindo das mãos das bordadeiras minhotas, um lenço de namorados continua a ser um presente de amor sempre único e precioso.

Ginjinha de Óbidos

Trata-se, sem dúvida, de um dos mais famosos licores nacionais e começa inclusive a ganhar fama internacional: a ginjinha de Óbidos. A sua receita permanece em segredo mas há muitos que tentam a

sua sorte e conseguem resultados surpreendentes. A criação de licores à base de frutas remonta a tempos e locais ancestrais, onde estas eram tidas como medicinais ou na cura de diversos males. É difícil estabelecer com exactidão a origem do aparecimento da ginja. Contudo, pensa-se ser procedente da Ásia menor, das margens do Rio Cáspio, tendo sido gradualmente dispersa pelos países mediterrânicos através das rotas comerciais. Na Etnografia Portuguesa, José Leite Vasconcelos, refere que Plínio o velho (séc. I DC), famoso escritor romano, louva as ginja da Lusitânia.

Portugal tem, de facto, no Oeste, nomeadamente no concelho do Óbidos, graças ao seu particular microclima, as melhores ginja silvestres da Europa. Por isso mesmo, seria natural que a Ginjinha de Óbidos nascesse precisamente aqui, onde estão as melhores e mais saborosas ginja do país. Também denominada por “Ginjinha de Óbidos”, o licor tem um forte sabor, intensamente perfumado com o agridoce das ginja. De cor vermelho escuro, o licor apresenta duas variedades distintas: o licor simples e o licor com frutos no seu interior, por vezes aromatizado com baunilha ou um pau de canela.

Acredita-se que a origem deste licor remonta ao séc. XVII, de receita conventual, da qual um frade tirou partido das grandes quantidades de fruto existentes na região, executando o refinamento do licor hoje conhecido. A fórmula foi gradualmente difundida, passando o licor a ser confeccionado a nível familiar por obidenses, orgulhosos de presentear ilustres hóspedes com a melhor das ginja.

Com a chegada do mês de Junho, Portugal fica repleto de **manjericos**. Esta tradição está interligada com as famosas Festas dos Santos Populares que decorrem por todo o país. Reza a tradição que os rapazes apaixonados comprem um manjerico num pequeno vaso para oferecer à sua amada. Junto com o vasilho vem uma

bandeirinha com uma quadra popular que fala sobre o amor, ou contém uma rima engraçada e carinhosa. Por isso é considerado a “erva dos namorados”. O Manjerico é também conhecido por outros nomes como basílico, manjericão de folha-larga, alfavaca, remédio-de-vaqueiro, erva-real, etc.

O Manjerico é uma erva aromática, “parente” do Manjericão, e é utilizado para diversos fins como repelentes de insetos, e fins medicinais em casos de feridas, picadas de insetos, reumatismo, tosse, problemas de pele, mau hálito, gripes, etc.

As suas propriedades medicinais como anti – espasmódico, analgésica, anti-febril, anti-séptico, aromática, aromatizante, calmante, carminativa e digestivo, proporcionam a sua utilização em diversos males.

Para o manter viçoso, segundo dizem, não é aconselhável cheira-lo diretamente no vaso. Deve-se passar levemente a mão e depois levar a mão ao nariz para sentir o aroma. Cheira-lo diretamente no vaso, faz com que a planta não dure muito tempo. Apesar de apreciar a claridade não deixe seu Manjerico exposto diretamente ao sol e evite- encharca-lo com água.