**Identificação**

**Escola:** EB Professor Noronha Feio

**Professoras Coordenadoras Eco-Escolas:** Mónica Costa e Mª da Graça Fernandes

**Professora Coordenadora do Projeto “Cozinhar em família”:** Mónica Costa

**Ano/Turma:** 5ºA (19 alunos), 5ºB (25 alunos), 5ºG (1 aluno), 5ºE (20 alunos), 5ºF (20 alunos) e 6ºG (26 alunos).

**Memória Descritiva**

O Projeto “Cozinhar em família”, foi apresentado nas sessões síncronas pela professora Mónica Costa, às turmas acima referidas e ainda deu conhecimento do Projeto a alguns dos membros do seu grupo disciplinar (240- EVT).

O envolvimento dos alunos requereu o apoio das respetivas famílias para ajudar na consecução das etapas do Projeto (confeção do prato saudável e sustentável, respetiva ficha técnica, edição e divulgação do vídeo no Youtube), sem eles seria impossível implementar a metodologia proposta.

Envolveram-se os alunos Francisco Farinha (5ºE), Afonso Morais e Laura Albuquerque (5ºB), Ricardo Goulart (5ºA), Pedro Neto e Stefanie Rocha (5ºF)

Após publicação no Youtube e divulgação dos trabalhos entregues em diversas páginas do FB (EcoGeração Noronha, página da escola no FB, Global Action Days e Prof. Eco-Escolas Coordenadores), passou-se à seleção dos trabalhos apresentados. Esta seleção não foi fácil visto ter 3 pratos e apenas ser possível selecionar 1 e as propostas serem todas merecedoras de um lugar de destaque. A escolha dos restantes trabalhos foi fácil, pois foram entregues 3 e bastou atribuir-lhes diferentes categorias: pequeno-almoço, lanche, e sobremesa.

Desta forma foi selecionado o trabalho para representar a EB Professor Noronha Feio.

Atribuímos a seleção da **sobremesa** à aluna **Stefanie Rocha (5ºF)** com:

**Roscas húngaras**

Ingredientes massa:

- 45g de fermento biológico fresco

- 60g de açúcar

- 2 xícaras (chá) de leite morno

- 2 ovos

- 1 colher (sopa) de margarina

- 120ml de óleo

- 1kg de farinha de trigo

Ingredientes massa:

- 150g de margarina

- 60g de açúcar

Ingredientes calda:

- 500ml de água

- 1 lata de leite condensado

Preparação:

Misture os ingredientes gradualmente.

Por fim coloque a farinha de trigo até que desgrude das mãos.

Deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto isso faça o recheio.

Misture tudo até virar um creme.

Abrir a massa em 4 pedaços com um rolo.

Coloque o recheio, espalhe bem e enrole a massa em rolo.

Corte as fatias, coloque - as em formas untadas e leve ao forno até dourar.

Com as fatias prontas e ainda quente deitar a calda por cima.

*Professora Responsável pelo Projeto: Mónica Costa*