



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS ANTÓNIO GEDEÃO - 170940
Escola Básica Comandante Conceição e Silva

SEMANA DA MULTICULTURALIDADE



Multiculturalidade

CABO VERDE

CABO VERDE



Trabalho realizado por

Ariana 6º I

Irish Lobo, 5º G

Jéssica Albuquerque, 5º G

Madalena Gomes, 5º G

Lenda



O nome Cabo Verde advém desta lenda.

Era uma vez um lavrador que deixou a sua enxada cravada na terra, voltando ao local tempos depois, o cabo estava brotando, o cabo era verde.

POEMA



Talvez um dia
Quem sabe!...
Sim talvez um dia...
pedra jogada
a nossa gaiola de vidro
e para nós
a fuga
além fronteira do mar.
Talvez arrebente um dia
o búzio dos mistérios
no fundo do mar
e mais um vulcão venha a tona
— dez vinte
mil vulcões — Quem sabe!...
e as ilhas fiquem derretidas:
Estranha alquimia
de montes e árvores
de lavas e mastros
de gestos e gritos.

POEMA DE QUEM FICOU

⦿ *Eu não te quero mal*
⦿ *por esse orgulho que tu trazes;*
⦿ *por esse teu ar de triunfo iluminado*
⦿ *com que voltas...*
⦿

⦿ *... O mundo não é maior*
⦿ *que a pupila dos teus olhos:*
⦿ *tem a grandeza*
⦿ *da tua inquietação e das tuas revoltas.*
⦿

⦿ *... Que teu irmão que ficou*
⦿ *sonhou coisas maiores ainda,*
⦿ *mais belas que aquelas que conheceste...*
⦿ *Crispou as mãos à beira do mar*
⦿ *e teve saudades estranhas, de terras estranhas,*
⦿ *com bosques, com rios, com outras montanhas*
⦿ *– bosques de névoa, rios de prata, montanhas de oiro–*
⦿

⦿ *que nunca viram teus olhos*
⦿ *no mundo que percorreste...*
⦿



CULTURA MUSICAL DE CABO VERDE



Escolhemos a música “Sodade” da primeira cantora que cantou num palco em Cabo Verde, e de pés descalços, Cesária Évora:

<https://youtu.be/ERY8GJ-i0I->

Gastronomia de Cabo Verde

Cachupa



- 1- Coloque em uma panela a carne em pedaços, o bacon, um pé de porco, chouriços, pimenta, sal ou caldo de carne.
- 2- Na panela de pressão ferva durante 30 minutos os grãos de milho e os feijões cobertos com água, 1 cebola, 1 fio de azeite, 1 folha de louro e sal.
- 3- Depois em uma panela maior coloque os feijões com o milho, cubra com água e leve ao fogo para ferver.
- 4- Acrescente a carne marinada.
- 5- Quando tudo estiver quase cozido, acrescente as batatas e a couve.
- 6- Terminado o cozimento, deixe repousar por alguns minutos e está pronto a ser servido.
- 7- A cachupa deve ficar um pouco líquida.

Gastronomia de Cabo Verde

Doce de Papaia



Descasque as papaias, retire as sementes e triture-as num ralador.
Num tacho, coloque as papaias já trituradas e deixe o conteúdo ferver em lume brando por cerca de 10 minutos;
Acrescente o açúcar ao preparado e deixe-o cozinhar até ganhar a consistência desejada;
Mexa de vez em quando;
Junte o moscatel e a raspa de limão, e deixe ao lume brando por mais 10 minutos;
Quando atingir o ponto de estrada (estiver apurada), desligue o fogo e deixe esfriar.

<https://nhamnhamsaborescaboverde.webnode.pt/products/doce-de-papaia/>.