

Aljubarrota

4

maio
2024

Oficina de Coquinária

À mesa com
Brites de Almeida



*Comer bem
Pagar pouco
Ganhar muito
Servir bem*

Inscrições limitadas e obrigatórias
Contato - geral@jfaljubarrota.pt

ALJUBARROTA - 4 DE MAIO DE 2024

APRESENTAÇÃO E DEGUSTAÇÃO

**DESTINADA 20 PESSOAS DE
ALJUBARROTA
QUE ESTEJAM PRESENTES EM
ALJUBARROTA MEDIEVAL /2024
E FAÇAM RESTAURAÇÃO**

DEVEM TRAZER

**O SEU PRATO
O SEU COPO
AS SUAS BEBIDAS
A SUA CANETA
A SUA FOLHA DE PAPEL**



 **ALCOBAÇA**
Terra de Paixão



Apresentação – Fernando Brecha

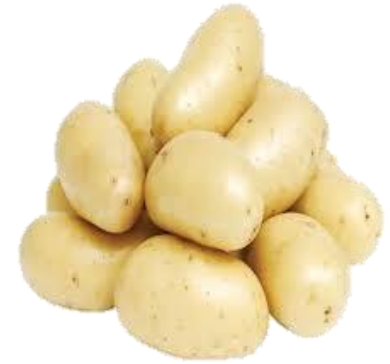
OFICINA DE COQUINARIA

**COMER BEM
PAGAR POUCO
GANHAR MUITO
SERVIR BEM**



NÃO HÁ NO SÉCULO XIV

Abóbora
Batata
Café
Chocolate
Milho
Perú
Tomate



RARO E MUITO CARO

MAS PODE SER USADO

AÇAFRÃO

AÇÚCAR DE CANA

CANELA

CRAVINHO

GENGIBRE

NOZ MOSCADA

MOSTARDA

PIMENTA

PIMENTOS

SÉCULO XIV

PORÇÕES

Peixe: 200 gr. quando inteiro



Carne: 200 gr limpa ou 250 gr c/osso



PÃO - 4 FATIAS



Legumes: 100 gramas



Alimentação dos pobres



**O CONCEITO
DA BUCHA COM
CONDUTO É
MUITO ANTIGA
A HISTÓRIA DO
PÃO TEM
6.000 ANOS**



EGIPTO



GRÉCIA



ROMA



ISLÃO



JUDEIA



MEDIEVAL



O CONCEITO DA BUCHA COM CONDUTO É MUITO ANTIGA A HISTÓRIA DO PÃO TEM 6.000 ANOS E AINDA NÃO PASSOU DE MODA



Best Sandwiches in the World

1	Tombik	4.7	26	Bifana	4.3
2	Butifarra	4.6	27	Bocadillo de calamares	4.3
3	Sandwich de lomo	4.6	28	Maxwell Street Polish	4.3
4	Spiedie	4.6	29	Roast Pork Sandwich	4.3
5	Bánh mì heo quay	4.6	30	Bagel and Lox	4.3
6	Lobster Roll	4.5	31	Sanduiche de pernil	4.3
7	Choripán	4.5	32	Francesinha	4.2
8	Toast Skagen	4.5	33	Mollete (Mexico)	4.2
9	Sánduche de milanesa	4.5	34	French Dip Sandwich	4.2
10	Arepa andina	4.5	35	Muffuletta	4.2
11	Cuban Sandwich	4.4	36	Mozzarella in carrozza	4.2
12	Chivito	4.4	37	Stjernesked	4.2
13	Vada pav	4.4	38	Bauru	4.2
14	Montreal Smoked Meat	4.4	39	Fricassee	4.2
15	Prego	4.4	40	Pork Tenderloin Sandwich	4.2
16	Kumru	4.4	41	Hot Chicken Sandwich	4.2
17	Mettbrötchen	4.4	42	Arepa reina pepiada	4.2
18	Bánh mì thịt	4.4	43	Jibarito	4.2
19	Croque-monsieur	4.3	44	Avocado Toast	4.1
20	Reuben	4.3	45	Bacon, Egg and Cheese	4.1
21	Cheesesteak	4.3	46	Fischbrötchen	4.1
22	Bocadillo de jamón	4.3	47	Monte Cristo Sandwich	4.1
23	Medianoche	4.3	48	Welsh Rarebit	4.1
24	Pastrami on Rye	4.3	49	Bacon Butty	4.1
25	Sabich	4.3	50	Torta ahogada	4.1

HÁ PRIMEIRA TODOS CAEM







PÃO E ... IMAGINAÇÃO

FIAMBRE



SANDES ABERTA FILETE DE PEIXE OU MARINHEIRA



SANDES ABERTA ESCABECHE DE PETINGA



OVO MEXIDO



PÃO DE SARDINHA





PÃO DE TORRESMOS

TORRESMOS



ENTREMEADA



A PORCALHADA



ATUM



ROJÕES



FRANGO



ALBONDEGAS



DESFIADA



MISTA DE CARNES



PERNIL

A close-up photograph of a sandwich. The sandwich is filled with pulled pork, tomato slices, and a red sauce. The bread is golden brown and appears to be a soft roll. The sandwich is served on a white plate.

CARNE ESTUFADA



FARTA BRUTOS



**DEPÓSITO OBRIGATÓRIO – 12 SANDUICHES
200 GRAMAS CADA UMA**

**POR
INSCRIÇÃO
E
MARCAÇÃO
E É PARA
UM
INDIVIDUO
SEM AJUDA
TEMPO
40 MINUTOS**



**QUEM
COMER
6 NÃO
PAGA**

**SE
NÃO
AS
COMER
PAGA
12**

MOLHO DE PIMENTA



**4 COLHERES DE SOPA DE
PIMENTA VERDE EM GRÃOS;
1 XÍCARA DE CHÁ DE VINHO
BRANCO SECO;
4 COLHERES DE SOPA DE
AGUARDENTE AMARELA ;
400 ML DE NATAS ;
SAL A GOSTO.**

MOLHO DE PIMENTO



**4 PIMENTOS VERDES
PICANTES**

**2 COLHERES DE SOPA DE
CEBOLINHO PICADO**

**1/4 CHÁVENA DE SUMO DE
LIMÃO**

**1/4 CHÁVENA DE ÓLEO
VEGETAL**

**2 COLHERES DE SOPA DE
COENTROS PICADOS**

**3 COLHERES DE SOPA DE
VINAGRE**

**1 COLHER DE SOPA RASA DE
SAL**

VINHO TINTO



**1 COLHER DE SOPA DE
MANTEIGA;
1 / 2 XÍCARA DE CEBOLA
PICADA;
1 DENTE DE ALHO
PICADO;
1 XÍCARA DE VINHO DO
PORTO;
3 / 4 DE XÍCARA DE
VINHO TINTO
1 XÍCARA DE CALDO DE
CARNE;
1 RAMO DE TOMILHO**

MOLHO DE SARDELA



**3 PIMENTOS VERMELHOS GRANDES
(CERCA DE 800 G)**

**3 DENTES DE ALHO AMASSADOS
SARDINHA SEM ESPINHAS E **ESCORRIDA****

3 A 4 ANCHOVAS ESCORRIDAS

1 CEBOLA MÉDIA PICADA

AZEITE

SAL E PIMENTA(OU ALGO MAIS FORTE)

PÃO RECHEADO

- **ALHEIRA**
- **BACALHAU**
- **BACON**
- **CARNES FRIAS**
- **ENCHIDOS**
- **QUEIJO**
- **FARINHEIRA**
- **FRANGO**
- **TOUCINHO**
- **VEGETARIANO**



QUEIJO

PÃO RECHEADO COM BACALHAU



FARINHEIRA





AÇORDA DE COELHO NO PÃO

PEPINO E HORTELÃ



1/4 DE PEPINO SEM CASCA CORTADO EM FATIAS FINAS

1/2 COLHER (CHÁ) DE SAL

2 COLHERES (CHÁ) DE HORTELÃ PICADA

1 COLHER (CHÁ) DE AÇÚCAR

1/2 COLHER (CHÁ) DE SUMO DE LIMÃO

3 COLHERES (SOPA) DE MARGARINA

4 FATIAS DE PÃO DE CENTEIO OU

ESPELTA

1/2 COLHER (CAFÉ) DE PIMENTA

2 FOLHAS DE HORTELÃ

COGUMELOS



200 G DE COGUMELOS PICADOS

200 ML DE NATAS

1/2 CEBOLA PICADA

1 DENTE DE ALHO

1 C. SOPA DE MANTEIGA

AZEITE Q.B.

SAL Q.B.

PIMENTA Q.B.

MIMOS E GRACINHAS

COM MOLHO

DIABO

LIMÃO

PIMENTA

SARDELA

ESCABECHE

VINHO TINTO



PIZZA SEM TOMATE

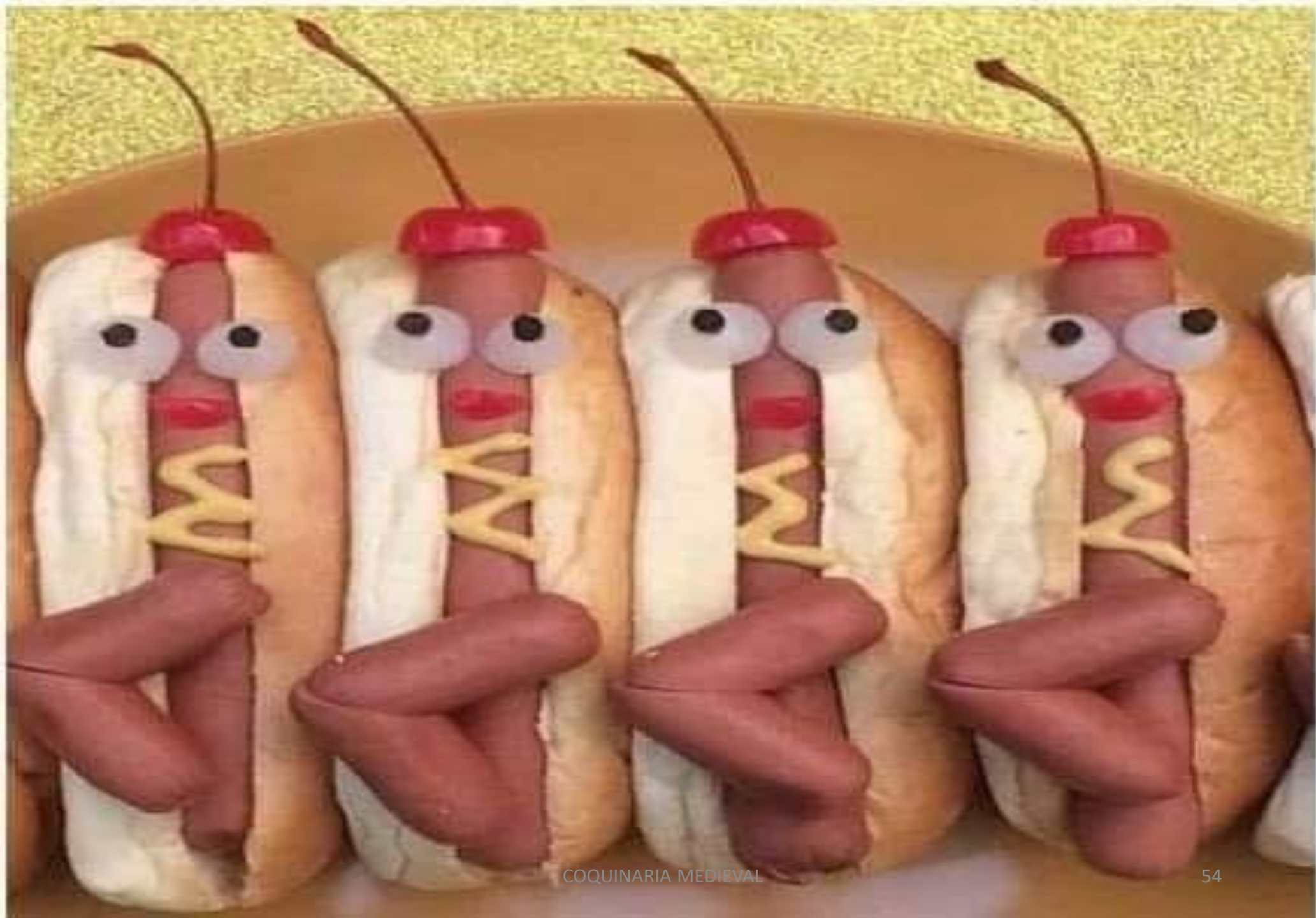








CEBOLA FRITA



**TODAS...AS “FEIRAS MEDIEVAIS”
VENDEM ISTO
VAMOS INOVAR ?**





VAMOS AO QUE INTERESSA

EMPREGADO DE MESA - € 703 - € 833/MÊS

COZINHEIRO(A)- 1250€

ALMOÇO DEMORA EM MÉDIA 39 MINUTOS E NOVE SEGUNDOS

ESPAÇO OCUPADO : 6 LUGARES: 150 A 180 CM DE COMPRIMENTO X 80 A 100CM DE LARGURA (RETANGULAR) E 120 A 140CM DE DIÂMETRO (REDONDA).

**UMA SANDUÍCHE É INGERIDA EM UMA MÉDIA DE 12 MINUTOS E 49 SEGUNDOS.
SEM ESPAÇO OCUPADO**



Companhia Livre

ASSOCIAÇÃO COMPANHIA LIVRE

RECRIAÇÃO HISTÓRICA



+351 919 158 310



medieval@companhialivre.com



www.companhialivre.com



[/CompanhiaLivreOficial](https://www.facebook.com/CompanhiaLivreOficial)

FIM