

DIÁRIO
de Notícias

23 02 19

AMALTA DO DIÁRIO



PLANTAS NA CULINÁRIA

ESTA REVISTA FAZ PARTE INTEGRANTE DO DIÁRIO DE NOTÍCIAS E NÃO PODE SER VENDIDA SEPARADAMENTE

A FESTA DA MALTA NA ESCOLA DE SÃO ROQUE



2

AGADOIZÓ

Esta semana, a Malta fez novas amizades na Escola de São Roque! Para além da simpatia e das brincadeiras, as crianças mostraram os seus conhecimentos sobre o tema desta semana: Plantas na Culinária.

ESTEPILHA

Ofereceram-me um ramo de... salsa!!!
Arghhhhhhhh!

DIA DE FESTA PARABÉNS



**Constança
Graça**
20/02/2013



**Salvador
Martim**
26/02/2018



**Vitória Rocha
Bargante**
27/02/2017



FICHA TÉCNICA:

Capa: Escola de São Roque

Artista: Inês, 3º A

Arte: Ricardo Ferreira

Ilustração: Eder Luís

Redação: Arteleia

Publicidade: comercial@dnoticias.pt

3

A MALTA E A NOS MADEIRA

LEVAM-TE AO CINEMA!



Quando a Malta fizer a festa na tua escola, clube ou associação, participa na rúbrica A MINHA ARTE, esmera-te e vai ao cinema com a NOS Madeira. Oferecemos 4 bilhetes aos desenhos ou textos mais bonitos.

VENCEDORES



Joana



Inês

Sabe mais em malta.dnoticias.pt

Apoio:

NOS Madeira

SE EU MANDASSE NO MUNDO

Se eu mandasse no mundo dizia às pessoas para não deitarem lixo no chão, para não poluírem o planeta.

Se as pessoas continuarem a deitar lixo no chão e no mar o planeta morre e desaparece e nós morremos.

Dizia também para não incendiarem a floresta para não matarem os animais. Temos de cuidar do nosso lindo planeta!

Ariana 3.º B

Se eu mandasse no mundo eu dizia para as pessoas apertarem o lixo e fechar que fossem mais cuidadosos com as florestas. Em vez de deitarem as coisas para o lixo, mandava que reciclassem mais as coisas, como por exemplo: coisas para o metal e para outros vários coisas. Mandava também proteger os peixes que estão no mar e mandava multar quem deitasse lixo para o mar.

Lusna 4.º B





Para ajudar o ambiente eu mandaria cortar as árvores mortas e plantar árvores novas. Faria uma instituição para recolher todo o lixo para reciclar e queimar o que não presta e proibir, ao mundo inteiro, a venda de tabaco.

Inês 4º B
Laura



Se eu mandasse no mundo, para ajudar o ambiente, eu dizia às pessoas que não deitassem lixo no chão, que não fizessem mal às plantas, que não poluissem o ar...
Elas dão-nos tantas coisas! O oxigénio, comida e frutos, que são importantes para a nossa saúde e para a vida de todos.

Fernanda 3º B



Para ajudar o ambiente mandava o homem fazer menos fogueiras.
Mandava plantar mais árvores e flores nos espaços abandonados.
Proibia deitar o lixo para o chão e para o mar.
Mandava ter só veículos eléctricos a andar nas cidades.
Mandava reciclar muito mais fazendo bem a separação do lixo.
Mandava multar quem jogasse, ligaves para o chão.

Sofia 4º B



6

VAMOS
PINTAR



DESCOBRIR AS DIFERENÇAS
SÃO 5



PRODUÇÃO
**YELLOW
STAR
COMPANY™**

DIÁRIO DE NOTÍCIAS
APRESENTA
UMA PRODUÇÃO DREAMWORKS

DIÁRIO
de Notícias

Baseado no filme de animação da Dreamworks

Encenação
Paulo Sousa Costa

M/6



Texto de
Kevin Del Aguila

Músicas e letras originais de
George Noriega & Joel Someillan

15 DE MARÇO
SESSÕES ESCOLAS

10H00 E 11H30

RESERVAS: 291 202 300 (Dias úteis das 10h às 12h) | marketing@dnoticias.pt

16 DE MARÇO
SESSÕES PÚBLICO

11H00 E 18H00

CENTRO DE CONGRESSOS CASINO DA MADEIRA

BILHETES À VENDA:

LOJAS DIÁRIO | LOJAS FLOW | FORUM MADEIRA (Balcão de Informações) | CASINO DA MADEIRA (Recepção) | TABACARIA SILVA E GOMES (Av. Infante)
TABACARIA BECAS (Machico) | CLUBE DE VÍDEO (R. Brava) E ONLINE EM INICIATIVAS.DNOTICIAS.PT

Assinantes DIÁRIO, com possibilidade de entrada antecipada e porta dedicada,
mediante a validação dos ingressos + cartão assinante.

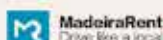
ORGANIZAÇÃO



PATROCINADORES



PARCEIROS



Sabias que?

Muitas das receitas tradicionais da gastronomia madeirense têm como tempero principal plantas. Descobre alguns exemplos.

Segurelha (*Thymus vulgaris* L.)

A Segurelha é um dos temperos utilizados na tradicional açorda madeirense. Esta receita surgiu em alturas de escassez de produtos alimentares. É feita com pão duro, milho cozido ou batata-doce, água a ferver e condimentos como alho, azeite, sal, pimentas e um raminho de segurelha. Adiciona-se um ovo e serve-se de imediato.



Salsa (*Petroselinum crispum* Mill.)

Esta planta é utilizada na tradicional omelete de cebola e salsa, uma receita muito característica da nossa ilha. Ovos, cebola picada, sal, gordura para fritar e uma mão cheia de salsa picada. Quente ou fria no prato ou no pão, uma autêntica delícia.



Funcho (*Foeniculum vulgare* Mill.)

O Funcho é o ingrediente principal dos tradicionais rebuçados de funcho. Açúcar, água e essência de funcho são os ingredientes necessários para a confeção deste doce de cor alaranjada. Dadas as propriedades medicinais desta planta, os rebuçados são utilizados como calmantes para a tosse.



Louro (*Laurus nobilis* L.)

A espetada em pau de louro é um prato tradicional do arquipélago da Madeira. É confeccionada com carne de vaca cortada em cubos, temperada com sal grosso, alho esmagado e folhas de louro. A carne é espetada com um pau de Loureiro (*Laurus novocanariensis* Rivas Mart.) e colocada a grelhar na brasa. Um prato típico dos arraiais e romarias, geralmente acompanhado de pão e vinho, sendo a carne comida à mão.



Alho (*Allium sativum* L.)

O alho é um dos temperos da manteiga de alho e salsa utilizada para barrar o tradicional Bolo do Caco, um pão de trigo redondo e achatado, que antigamente era cozido sobre um caco de basalto aquecido nas brasas.



Cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.)

Da cana-de-açúcar provém o mel-de-cana que é utilizado nas mais diversas iguarias da gastronomia madeirense, em especial para regar as malassadas típicas do Carnaval. O mel-de-cana da Madeira remonta à época da produção de açúcar no arquipélago.



MENSAGENS PARA A MALTA

A minha mãe usa salsa para as folhas, mas como não gosta muito, ela tira e fica o sabor que é muito bom e maravilhoso.

Ela deixa orgãos na salada de queijo e tomate. Tira rabarros e muito apertado.

Na casa da minha avó, ela usa salsinha para o miolo frito. Ela faz muito molho frito porque é delicioso. Todos comem e não sobra nada.

Sara 4°C



Leo

São Roque, 5 de fevereiro de 2019

Hoje é terça → feira

De minha mãe usa salsa para fazer uma omeleta - gosto da omeleta tão redondinha e salgada da minha mãe.

De minha avó eu e a minha mãe fazem uma batata saltada com orgãos como a batata aos cubos e fica com água na boca.

Leo 5°C



Da plantar asométua.

Quando o meu pai faz lavanda ele deixa as seguintes ervas orgãos e salsa.

Ele faz uma lavanda divina. Umm... é com se quiser a melhor coisa do mundo, mas é um feito.

O meu pai é o melhor cozinheiro do mundo. Ele usa ervas e pouco sal.

Os orgãos também servem para fazer chá.

Da. Inácio

Com salsa, a minha avó faz amêijoas com framboesa e fica gostosa.

A minha mãe deixa orgãos na batata frita. Adoro a batata dourada que ela faz.

A minha tia, com salsinha faz molho copado na panela, com atum.

Alartim 4°C

A

A

A

A



DA HORTA PARA O PRATO

11



A Malta continua a percorrer o concelho do Funchal para conhecer o máximo de estabelecimentos de ensino que se preocupam com as questões ambientais. Nestes dias, a nossa equipa passou pela Escola de São Roque para falar com a Paula Marote, a subdiretora da escola, que nos falou sobre as atividades desenvolvidas anualmente e dos vários projetos que a escola promove. Conhecemos também a Inês Garrido, a coordenadora do projeto “Ludoteca”, enquanto que a Cláudia Nóbrega, a técnica da biblioteca, também falou das atividades que são feitas neste espaço e que vão desde a componente lúdica até à pesquisa. Deu-nos ainda a conhecer o projeto eco escolas que está a ser desenvolvido em São Roque há 10 anos. É a Cláudia que sensibiliza os meninos desta escola para as questões relacionadas com o ambiente, através do desenvolvimento de diversas atividades, entre as quais Grandes Ideias com objetos feitos a partir de materiais reutilizados. Além disso, a escola também tem

uma bonita horta que a Malta visitou a propósito do tema desta semana: “Plantas na Culinária”. E ficamos a conhecer as plantas que passam da horta para o nosso prato, dando um sabor extraordinário aos cozinhados. O Agadoizó e o Estepilha apareceram no pátio da escola e não é que eles conheciam outras plantas que normalmente são usadas na culinária? Falaram-nos do tomilho, dos coentros, do louro, do cebolinho e do rosmaninho. Estes dois estão sempre a surpreender! Depois de darem um ar da sua graça com os conhecimentos que transmitiram às crianças, os nossos dois amigos divertiram-se à grande nas brincadeiras com os meninos e meninas. Claro que houve muitas gargalhadas, abraços e fotografias! Para já, fica a promessa de voltarmos a mostrar trabalhos fantásticos das crianças funchalenses que estão empenhadas em ajudar o Planeta Terra!



12

A NOSSA FESTA



TEM A PALAVRA

13



A



Ana Paula da Siva Freitas Marote
Substituta legal da diretora

A Escola de São Roque conta com cerca de 185 alunos. O nosso plano de atividades é sempre móvel e é feito por equipas de trabalho. Há atividades que vamos incluindo sempre ao longo do ano. Há outras que são anuais, há ainda aquelas que se desenvolvem por período, há as festividades e temos também os nossos projetos. Relativamente a estes últimos, temos “Uma escola amiga da criança”; “Uma escola, um jardim”; a “Ludoteca”; o “Recreio vivo” e a “Eco escola”.

No “Recreio vivo” as crianças aprendem a brincar sem violência, sem conflitos. São jogos muitas vezes construídos na expressão plástica e levados para o recreio. É um projeto que estamos a iniciar, mas as crianças adoram. Estamos a construir uma ludoteca e é a professora Inês quem está a coordenar este projeto que se destina à ocupação de tempos livres. As crianças brincam e aprendem a partilhar também. Entendemos que as crianças estão demasiado tempo na escola e temos de criar estes momentos de brincadeira. “Uma escola, um jardim” é no fundo um concurso que fazemos desde o ano 2007. Criámos uma horta e agora plantamos muitas plantas, bem como batata, feijão, milho, alface, couves, entre outros.

Recentemente, abraçamos um novo projeto que é um percurso dos pés descalços. Construímos caminhos em “z” e estamos a pedir aos pais que ofereçam materiais variados desde cascas de árvores, areia, folhas secas para que os meninos possam ter contato com a natureza e possam sentir texturas e cheiros diferentes.

No Carnaval vamos para o Campo do Clube Desportivo de São Roque, onde organizamos um desfile com direito a prémio para o melhor disfarce, seguido de um lanche e baile de Carnaval.

Com o apoio da Câmara Municipal do Funchal, estamos a preparar a “Sema-na Natura” que acontecerá bem próximo da Páscoa. O Departamento de Educação Ambiental da Câmara virá à nossa escola fazer jogos sobre energia, eco amigos e jogos sobre rodas. Nós tentamos ter uma escola aberta à família e à comunidade escolar. Queremos que os pais venham à escola porque nós só podemos gostar daquilo que conhecemos. É bom que os pais participem sempre nas nossas atividades porque as crianças adoram vê-los cá dentro.



TEM A PALAVRA



Cláudia Nóbrega
Técnica de Biblioteca e
Coordenadora do Projeto
Eco escolas

Procuro motivar as crianças para a escrita e para a leitura através de atividades lúdicas, tais como as horas do conto, das oficinas de escrita, jogos de soletração, teatro, etc. Cada turma tem 2 horas por semana de biblioteca como atividade de enriquecimento. Quanto ao projeto Eco

escolas, posso dizer que já o abraçamos há imensos anos, mas este é o segundo ano em que estou na coordenação. Trabalhamos imensos temas, fazemos muitos trabalhos na expressão plástica com materiais reutilizados e incentivamos os meninos a fazê-lo. A ideia é mudar mentalidades. As crianças gostam muito, mas a verdade é que a educação ambiental tem de ser alargada aos adultos. É importante que as crianças sejam sensibilizadas para estas questões ambientais e têm que perceber que se nós não mudarmos os nossos comportamentos, não poderemos garantir um futuro sustentável.



Inês Garrido
Coordenadora do Projeto
"Ludoteca"

A palavra "ludoteca" significa brincadeira num espaço fechado. Criámos este projeto porque percebemos que as crianças precisavam de um tempo na escola onde pudessem brincar e ser livres. Brincar é o comportamento mais estruturante no desenvolvimento integral da criança. O projeto inicial da ludoteca surgiu no ano em que eu estava com a componente não letiva. Depois de 36 anos de serviço, per-

cebi que os meninos tinham horários muito estruturados e mal tinham tempo para brincar. Comecei a pedir brinquedos à minha irmã e às minhas amigas e depois fui recebendo muitas ofertas. A ludoteca começou por ser um espaço onde a criança podia brincar quando queria, sem horário, com o professor da turma ou com um auxiliar, mas atualmente e devido ao número reduzido de professores ela teve que ser integrada numa AEC. À terça e à sexta-feira, tenho turmas de 20 alunos na ludoteca. É um projeto muito engraçado, mas também é difícil. Num desses momentos sou apoiada pela psicomotricista Maurília Cró. Repartimos a ludoteca por um novo espaço que é a sala multiusos onde os meninos fazem outras brincadeiras não estruturadas: com colchões, bolas e tapetes e são muito felizes. Os pais destas crianças têm cá vindo muitas vezes e têm sido acarinhadas com um chá e um bolinho e aproveitam também para brincar um bocadinho com as crianças.

A MINHA ARTE

15



Joana



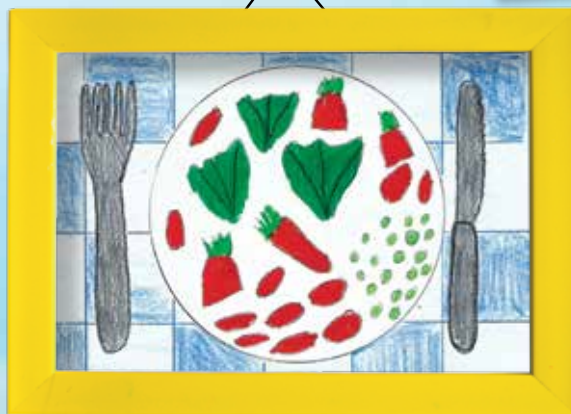
Maria Inês Sousa



Lara



Francisca



Ana Isabel

A



Jardim de Plantas Aromáticas e Medicinais

ENTRADA LIVRE

2ª a 6ª feira das 9h00 - 17h30

Rua da Mouraria, 31

São Pedro, Funchal

