

A nossa escola encontra-se entre as premiadas no projeto “Desafio UHU” do Eco-Escolas.

[Ver notícia aqui](#)

<https://desafiouhu.abae.pt/trabalhos-2022/escultura-de-um-mocho/trabalho/?school=2076&activity=1&work=1>



Concurso UHU – “Escultura de um Mocho” utilizando materiais reutilizáveis. Participação dos alunos da turma 8.º F (3.º ciclo).

Tema(s) abordado(s): Biodiversidade e Resíduos.

EB António Gedeão/ 2.º Semestre



Também foi premiada no projeto “Alimentação Saudável e Sustentável”.

[Ver notícia aqui. https://alimentacaosaudavelesustentavel.abae.pt/trabalhos-2021-22/na-minha-casa-nao-desperdicamos/trabalho/?school=2076&activity=1&work=1](https://alimentacaosaudavelesustentavel.abae.pt/trabalhos-2021-22/na-minha-casa-nao-desperdicamos/trabalho/?school=2076&activity=1&work=1)

9.º E – Perda de comida – Desperdício alimentar

NOVO PRAZO – ATÉ AO DIA SEXTA-FEIRA – 1 DE ABRIL – 12 HORAS
de início até às 12:00h

1. Após os primeiros desperdícios, avante a utilização dos resíduos do quarto ao ar em 4 pratos, incluindo pelo menos um vegetal desceado (cabo de feijão, etc).
2. Após a 1ª refeição, refaça-se de forma a não desperdiçar e planeie a alimentação.
3. Prepare uma carta para os seus 4 pratos, incluindo os alimentos desperdiçados e a quantidade de cada um deles.

<https://www.escolasdesustentabilidade.com.br/2022/03/22/9-ano-educacao-ambiental/>

Atividade	Objetivos	Conteúdos	Recursos
Desperdício alimentar	Conscientizar os alunos sobre o desperdício alimentar	Alimentos desperdiçados	Alimentos desperdiçados

Na minha casa não há desperdícios

ATE 31/12

Receita de bolo caseiro de maçãs

Ingredientes

- 1kg de maçãs (sem casca)
- 1kg de açúcar
- 1kg de farinha
- 1kg de leite
- 1kg de óleo
- 1kg de ovos
- 1kg de sal

Preparação

1. Lavar as maçãs e cortar para remover o caroço. Cortar as maçãs em pedaços pequenos.

2. Cozinhar as maçãs em água até ficarem bem macias. Escorrer a água e reservar.

3. Em uma panela, aquecer o açúcar e o óleo até ficarem bem quentes. Adicionar as maçãs e cozinhar por mais alguns minutos.

4. Em uma tigela, misturar a farinha, o leite e os ovos. Adicionar a mistura de açúcar e maçãs e mexer bem.

5. Assar em forno médio por 45 minutos.

Os alunos do 9.º E foram desafiados a refletir e propor soluções para o desperdício alimentar.

<https://online.visual-paradigm.com/share/book/recette-riz-au-four-4--mesclado-1--znkimu8ix>

Tema(s) abordado(s): Alimentação e desperdício

EB António Gedeão/ 1.º e 2.º Semestre

Doce de cascas de banana

Ingredientes

- 1kg de cascas de banana
- 1kg de açúcar
- 1kg de leite
- 1kg de ovos
- 1kg de sal

Preparação

1. Lavar as cascas de banana e cortar para remover o caroço. Cortar as cascas em pedaços pequenos.

2. Cozinhar as cascas de banana em água até ficarem bem macias. Escorrer a água e reservar.

3. Em uma panela, aquecer o açúcar e o leite até ficarem bem quentes. Adicionar as cascas de banana e cozinhar por mais alguns minutos.

4. Em uma tigela, misturar o açúcar e as cascas de banana. Adicionar o leite e os ovos e mexer bem.

5. Assar em forno médio por 45 minutos.

Recebemos os parabéns pela qualidade final e pelo empenho colocado nos trabalhos desenvolvidos no âmbito destes projetos!

O reconhecimento é redobrado pelo facto de, mais uma vez, ter sido um ano complexo e mesmo assim, os nossos alunos e colegas, terem participado no Eco-Escolas e no trabalho de educação ambiental para a sustentabilidade.

Prevê-se que os prémios sejam entregues em outubro.

Serão convidadas para este evento todas as escolas premiadas.