PROJETO: IdEAL

Construir a Identidade Europeia: Cultura, Educação Alimentar e Língua

(Construire l'Identité Européenne: Culture, Éducation Alimentaire et Langues)

As nossas tradições - Santos populares

Our traditions- Popular Saints

Junho é o mês das celebrações e das festividades dos santos populares, por todo o país nas noites de Santo António, São João e São Pedro.

As festas mais importantes são as de Lisboa, nas quais se celebra o Santo António, e as do Porto, que celebram o São João.

Estas festas são muito vividas pela população, que sai à rua para comer, beber e para se divertir nos antigos bairros, que são enfeitados com arcos e balões coloridos e onde se sente o aroma do manjerico.

Segundo a tradição os rapazes compram um manjerico em vaso, para oferecer à namorada. O vaso tem espetada uma bandeira de papel com uma quadra popular.

June is the month of celebrations and festivities for the Popular Saints throughout the country on the nights of Santo António, São João and São Pedro (Saint Anthony, Saint. John and St. Peter).
The most important celebrations are those of Lisbon, in which we celebrate the St. António, and Oporto, where we celebrate São João.
These are enormously vivid celebrations, during which the people take to the streets eating, drinking and having fun in the old neighbourhoods, that are bedecked with arches, colourful balloons and the aroma of sweet basil. According to tradition the boys buying a potted basil, to offer his girlfriend. The vessel has stuck a paper banner with a popular court.

Funded by European Union

Financiado pela União Europeia

Erasmus+

agência nacional erasmus+ educação e formação

Santo António (Lisboa)

Santo António, altamente respeitado e adorado em Lisboa e tratado como um verdadeiro padroeiro da cidade, dá o mote para as festividades que atingem o seu ponto alto na noite de 12 de junho, com o desfile das marchas populares ao longo da Avenida da Liberdade. Na tarde de 13 de Junho, uma procissão em homenagem ao santo popular - que acredita-se promover casamentos - segue o seu caminho através das ruas em torno da catedral Sé e proporciona um sabor religioso para as festividades.

As noites são animadas por festas tradicionais em Lisboa bairros mais antigos - de Castelo a Mouraria, Graça, Alfama, Ajuda e Bairro Alto - com muita música e dança ao ritmo de canções populares. Decorado com balões e guirlandas coloridas, as ruas da cidade são invadidas pelo cheiro de sardinhas assadas e do manjerico acompanhado de cravos de papel e quadras populares.

Santo António, highly respected and worshipped in Lisbon and treated as a true patron of the city, sets the mood for the festivities that reach their highpoint on the evening of June 12, with the parade of popular marches along Avenida da Liberdade. On the afternoon of June 13, a procession in homage to the popular Saint - who is believed to foster marriages - winds its way through the streets around the Sé cathedral and provides a special religious flavour to the festivities.

Evenings are animated by traditional festivities in Lisbon's oldest neighbourhoods - from Castelo to Mouraria, Graça, Alfama, Ajuda and the Bairro Alto - with lots of music and dance to the rhythm of popular songs. Decorated with coloured globes and garlands, the city's streets are invaded by the smell of roasted sardines and sweet basil accompanied by paper carnations and popular poems.

Funded by European Union

Financiado pela União Europeia

Santo João (Porto)

As festividades são igualmente coloridas e animadas, no Porto, nos bairros mais tradicionais que incluem Miragaia, Fontainhas, Ribeira e Massarelos. Mas o Porto tem outros hábitos e costumes: a antiga tradição foi para os foliões de bater com um alho-porro na cabeça de outros foliões, se bem que, actualmente, se usem, sobretudo martelos de plástico. À meia noite do dia 23 de junho, é lançado o fogo de artifício, ou fogo de São João, no rio Douro. As margens do Douro enchem-se com milhares de espetadores que vêm para assistir ao maior espectáculo do ano, cheio de luz, cor e emoção. Os balões tradicionais São João, feitos de papel e cores vivas, são lançados para o céu, proporcionando um espetáculo ímpar de centenas de pontos ascendentes de luz. Para muitos, a noite termina na praia, para ver o nascer do sol, e alguns ainda seguem a tradição de começar a manhã do dia 24 com um mergulho no mar.

São João (Oporto) - The festivities are just as colourful and lively in Oporto, in the more traditional neighbourhoods that include Miragaia, Fontainhas, Ribeira, and Massarelos. But Oporto has other habits and customs: the old tradition was for revellers to beat each other on the head with a leek, but now they use mostly plastic hammers. At midnight on the 23 June, there are fireworks, or São João's fire, on the river. The banks of the Douro fill up with thousands of spectators who come to watch the biggest show of the year, bursting with light, colour and emotion. The traditional São João balloons, made out of paper and brightly coloured, are carefully launched into the sky, providing an unparalleled spectacle of hundreds of ascending points of light. For many, the night ends on the beach, to see the sun rise, and some still follow the tradition of taking an early morning dip in the sea.

Funded by European Union

Financiado pela União Europeia

Nos santos populares, é costume comer sardinhas e beber cerveja e sangria.

Sardinhas assadas:

Combinando a frescura do mar com o sabor picante da grelha, as sardinhas grelhados no carvão são o prato mais típico das festas populares. Podem ser comidas nos restaurantes, mas são sobretudo comidas na rua, servidas com uma salada de pimentos.

- A sardinha deve ser salgada cerca de 20 minutos antes de ir às brasas.

- O carvão deve ser de boa qualidade. As brasas devem estar quentes no ponto. Ou seja, não demasiado para evitar queimar o peixe e eliminar os óleos gordos contidos na pele, tidos como bons para a saúde;

- O carvão deve queimar 30 minutos antes de receber as primeiras sardinhas;

- Por outro lado, a grelha, sobre as brasas, deve estar bem quente no momento de receber o peixe, para evitar agarrar a sardinha;

- A sardinha assa pouco tempo. Há que evitar deixar o peixe muito seco. Basta assar cinco minutos cada face. Acompanhe sempre a assadura, evitando chamas sobre as brasas (o óleo que pinga da sardinha pode atiçar o fogo).

Funded by European Union

Financiado pela União Europeia

During these festivities, we use to eat grilled sardines and drink beer and "sangria".

Grilled sardines

Combining the freshness of the sea with the pungent flavor of the grill, the charcoal grilled sardines are the most typical dish of popular saints festivities. You can eat in the restaurants but mostly in the street, served with a salad of grilled peppers.

- The sardines must be salt about 20 minutes before going to grill.

- The coal should be of good quality. The coals should be hot on the spot. They can't be very hot to avoid burning the fish and remove the fatty oils contained in the skin, thought to be good for health;

- The coal should burn 30 minutes before receiving the first sardines;

- Secondly, the grill on the coals should be very hot at the time of receiving the fish to avoid grabbing sardine;

- Sardine bake shortly. We must avoid leaving too dry fish. Just bake five minutes per side. always accompany the rash, avoiding burning on the coals (the oil that drips sardine can stoke the fire).

Funded by European Union

Financiado pela União Europeia