

Saber Fazer

Cozinha e Alimentação

Açorda d'Alho com Ovos



Local de recolha: Morenos, Santa Catarina da Fonte do Bispo, Tavira

Informante: Eduardo Simão

Ingredientes:

Para cerca de 30 pessoas

35 Ovos, 7 pães de ½Kg,

Água, Alhos, Azeite, Coentros, Hortelã, Limão, Sal - quantidade é calculada na altura de acordo com o gosto de quem cozinha.

Preparação:

Num recipiente, que não vai ao lume, colocam-se os coentros e os alhos esmagados. Deita-se uma pitada de sal e espreme-se sumo de limão sobre a mistura. De seguida deita-se azeite de modo a cobrir o fundo. Numa bacia batem-se 5 ovos. Mistura-se os ovos batidos ao restante preparado. Deixa-se a repousar enquanto se corta o pão, de preferência duro, em fatias finas. Colocam-se as fatias no recipiente, por cima dos restantes ingredientes. Põe-se uma panela ao lume com água. Quando a água está a ferver, desliga-se o lume e deitam-se ovos inteiros – sem casca – durante um a dois minutos. De seguida despeja-se a água quente e os ovos sobre o preparado da açorda. Mistura-se tudo com cuidado. Enfeita-se com folhas de hortelã e está pronto a servir.



Origem/Historial

As sopas ou açordas são essenciais na cozinha do Algarve e Alentejo. A simplicidade e baixo custo desta comida contribui para a sua presença quotidiana nas mesas.

As sopas feitas a partir de água quente estão entre os primeiros alimentos confeccionados pelo ser humano. Aparentemente simples, esta técnica assenta num conhecimento profundo das plantas e frutos que definem as variantes de cheiro e sabor de cada açorda. O figo seco é um dos alimentos que tradicionalmente acompanham a açorda na serra algarvia. Uma mão cheia de figos secos dão energia suficiente para o esforço de um dia de trabalho.

A partir de pão duro cortado fino e de um molho de ervas aromáticas produzem-se uma série de pratos cujas variações são inspiradas pela sazonalidade dos alimentos disponíveis. No sul de Portugal a açorda de alho é a base comum de todas estas açordas. Durante todo o ano há pão, alhos e azeite, coentros e hortelã. Conforme a época agrícola podem incorporar o tomate, a azeitona, os espargos e outros alimentos. A açorda é consumida com ou sem proteína, sendo que esta pode incorporar as sopas ou ser servida em separado. É o caso da fava, dos ovos, do peixe seco ou salgado. Hoje, a abundância de proteínas animais trouxe uma maior variedade gastronómica à açorda.

Ficha técnica:

Recolha e Realização: José Barbieri / Memoria Imaterial CRL

Informante: Simão

Facilitadores: Museu Municipal de Tavira, Jorge Queiroz, Corinne Romeira, Luísa Ricardo

Local da recolha: Clube de Caça e Pesca dos Morenos, Santa Catarina da Fonte do Bispo, Tavira.

Ligação ao site:

<http://www.memoriamedia.net/index.php/acorda-d-alho-com-ovos>