

Sabores que nos unem

Piquenique Multicultural

17 de outubro de 2026 • Jardim Maria Amália

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL



À mesa, uma viagem de sabores

Pratos e contributos partilhados pelos participantes

Sabores de Angola Africana Cahoji Funge com calulu de carne seca, feijão de óleo de palma, molho de beringela e catato. Sumo e gelado de múcua.	Fidjos de banana Jociany Nelcy Monteiro Pereira Cabo Verde. Farinhas de trigo e milho, banana, ovo, leite, sal, açúcar, fermento em pó e baunilha.	Doce de calabaceira Márcia Tavares Calabaceira em grãos, açúcar e água.
Cuscuz de milho Lilhiam Etiene Varela Gomes Cabo Verde. Farinha de milho, puré de batata, água, sal e açúcar. Cozido a vapor; servido com manteiga, leite ou café.	Kamoka Priscilla Sollise Amarante Centeio Milho assado e triturado.	Caldo de mancara Nuria José Nhaga Guiné-Bissau. Pasta de amendoim, galinha, mandioca, abóbora, cebola, alho, pimenta, caldo de galinha, sal e sumo de limão.
Tachinhos de abade Ana Sofia Antunes de Carvalho Uma das propostas doces da tarde.	Cenouras, bolo salgado e dióspiros Maria Julieta Azevedo Cenouras à algarvia; bolo de queijo feta com manjerição, salsa e cebolinho (ervas aromáticas da horta do ISCAL); dióspiros biológicos de Lisboa.	Arroz doce de milho Caetana Pires Loureiro Arroz, leite de coco, raspa de limão, milho, pau de canela, açúcar e canela em pó.
Cuca de banana com farofa Carolina Vieira Seibert Brasil. Bolo de banana com cobertura doce de farinha, açúcar e canela. Receita completa no anexo.	Mici Achim Dennis Ștefan e Gabriele Mazilu Roménia. Rolos de carne picada grelhados, com porco, vaca, banha, especiarias e alho; habitualmente servidos com mostarda e pão.	Cornulețe Robert Natanael Balas Roménia. Pequenos croissants com doce de cereja e de ameixa.
Salame Ana Luísa Dias Bolacha Maria e chocolate. A ficha partilhada identifica trigo e leite, entre outros ingredientes.	Partilhar culturas. Reutilizar. Conviver. Copos, pratos e talheres reutilizáveis acompanharam uma tarde de descoberta gastronómica e de ligação à comunidade académica. Receitas completas e notas dos participantes no anexo.	