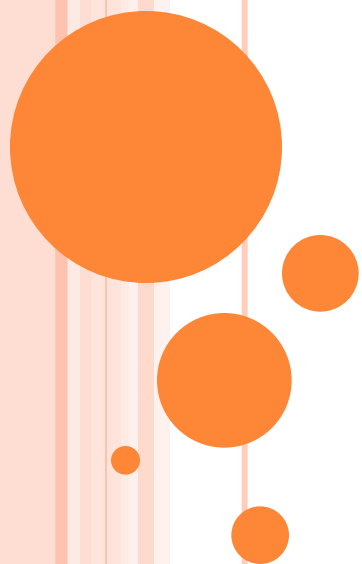




BRAGA

PRINCIPAIS MONUMENTOS:

CAMARA MUNICIPAL DE BRAGA

- É uma construção do século XVII onde se destaca a fachada barroca, uma das mais interessantes da Península Ibérica. Na parte superior da porta principal existe uma imagem de Nossa Senhora do Livramento. O interior do edifício possui uma coleção de azulejos alusivos a monumentos da cidade já desaparecidos.



ARCO DA PORTA NOVA

- É uma construção do século XVII que associa o estilo barroco ao neoclássico. Durante muito tempo foi a entrada principal da cidade. Na parte superior apresenta uma figura feminina que simboliza a cidade de Braga.



PALÁCIO DO RAIO

- É um dos exemplares mais representativos do gosto barroco, no auge da sua exuberância. Foi construído em 1754 e é da autoria de André Soares da Silva. A classificação refere-se à fachada rocaille e à escadaria.



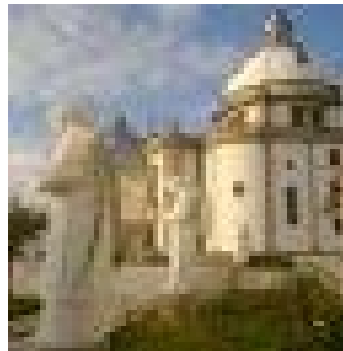
PONTE DO PRADO

- Ponte de tabuleiro horizontal com duas rampas colocadas sobre nove arcos desiguais redondos e quebrados. Os passeios encontram-se apoiados numa série de modilhões e as guardas são em ferro.



SANTUÁRIO DA SENHORA DO SAMEIRO

- Santuário revivalista localizado no cimo do Monte do Sameiro, constituído por um escadório, um recinto para missa campal e uma igreja. Ao redor existe um amplo espaço com um parque arborizado, jardins, um cruzeiro, algumas fontes, uma capela, a Casa das Estampas, a Casa do Reitor e um restaurante.



SANTUÁRIO DO BOM JESUS

- É um santuário católico constituído por conjunto arquitetónico-paisagístico integrado por uma igreja, um escadório onde se desenvolve a Via Sacra do Bom Jesus, uma área de mata (Parque do Bom Jesus), alguns hotéis e um elevador do Bom Jesus.



FESTIVIDADES

- A mais importante festividade da cidade de Braga acontece pela altura da Páscoa. Altura em que se realizam diversas procissões com encenações de passagens bíblicas.



GASTRONOMIA

○ Papas de Sarabulho:

Ingredientes:

(+/- 24 doses)

1 galinha (caseira de preferência) com cerca de 3 kgs. de carne limpa

1,750 Kg. de carne da veia

1 Kg. de fressura (ou colada) de porco

1 osso velho da suã (ou na falta deste 1 pernil fumado)

1 salpicão

1 pedaço de presunto

0,500 Kg. de toucinho magro

1 chouriça de carne

1 chouriça de sangue

36 pães de trigo secos (+/- 4 dias

vários limões

bastantes cominhos

sal

pimenta branca





PUDIM DO ABADE DE PRISCOS

- Ingredientes:

400g de açúcar

1 pau de canela

5dl água

1 casca de limão

50g de presunto (deve ser presunto bom)

1 cálice de vinho do porto

15 gemas

200g açúcar para o caramelo

- Preparação:

Leve ao lume o açúcar com a água, a casca de limão, a canela e o presunto. Deixe ferver até atingir ponto fraco e reserve. Tire depois a casca de limão, o presunto e a canela. Bata as gemas, adicione-lhes o vinho do porto e depois junte-lhes a calda em fio.

Faça um caramelo com o restante açúcar e barre a forma do pudim. Deite dentro o preparado, tape a forma e leve a cozer em banho maria, no forno já bem quente, cerca de 1 hora.

Quando estiver cozido retire-o do forno e deixe arrefecer. Desenforme depois de frio.

Um dos truques para o pudim ficar cremoso é que não se pode deixar ferver a água do banho maria. Se acontecer, retire um pouco de água do tabuleiro do forno e adicione mais água fria.





7gramas de Ternura



DANÇAS E CANTARES

- Vira do Minho

