

CORPO NACIONAL DE ESCUTAS JUNTA REGIONAL DOS AÇORES



C.N.E. Corpo Nacional de Escutas 31/Jul a 6/Agosto
Lagos V.F.C. S.Miguel Açores

FOLHA INFORMATIVA N.º 2

Passado, Presente e Futuro...

É chegada a hora de começares a preparar com muito entusiasmo a tua participação no XII Jamboree Açoriano. Para que nada falte à tua patrulha ou equipa, iremos começar, aos poucos, a levantar a ponta ao véu desta grande actividade!

Sob o tema **Passado, Presente e Futuro** decorrerão todas as actividades.

No âmbito deste imaginário, o sub campo dos Pioneiros irá ficar dividido em diferentes **Ciclos**. Estes **Ciclos** corresponderão a actividades económicas que ou tiveram grande importância no Passado, ou que têm grande importância no Presente ou que, finalmente, se prevêem vir a ter grande importância no Futuro.

O Ciclo da Laranja

O cultivo da **Laranja** teve grande importância na economia do Arquipélago nos séculos XVII, XVIII e XIX. Produzido em quase todas as ilhas, este fruto foi fonte de grande riqueza para a Região. O início do seu cultivo ocorreu no século XVI e dadas as condições ambientais os laranjais rapidamente se desenvolveram. No século XVII ocorrem as primeiras exportações para a Europa. A produção da **laranja** foi sendo aprimorada com o decorrer dos tempos, novas técnicas de cultivo foram sendo introduzidas, nomeadamente para proteger as árvores dos ventos fortes. Os muros de pedra solta em muitos locais das ilhas são uma marca remanescente desses tempos. A par disso, também foram plantados muitos pinheirais que actuavam como abrigo e ao mesmo tempo forneciam matéria-prima para a construção das caixas de transporte dessa mercadoria. As tempestades no mar constituíram um grande risco para o mercado de exportação deste fruto, sendo que é desconhecido o número de embarcações que naufragou na viagem de ida ou de regresso do seu destino. No ano de 1834 as plantações sofreram duas infestações que deram início ao declínio desta produção. O mal mais conhecido foi a infestação provocada por um insecto conhecido como cochonilha, o qual foi introduzido na região em dois limoeiros que foram enviados para a ilha do Faial e que, rapidamente, se propagou para as restantes ilhas. Um outro mal que assolou os laranjais é vulgarmente conhecido como a "lágrima". Esta doença provoca a perda prematura da **laranja**. A cultura e comercialização da **laranja** atingem o seu apogeu no século XIX, todavia o seu declínio ocorre também neste século. Muitos historiadores atribuem este último facto à grande depressão económica mundial que se viveu entre os anos de 1873 e 1896.

LARANJA¹

Classificação científica

Reino: Plantae

Divisão: Magnoliophyta

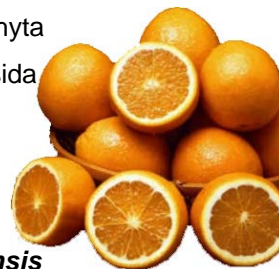
Classe: Magnoliopsida

Ordem: Sapindales

Família: Rutaceae

Género: Citrus

Espécie: **C. x sinensis**



A **laranja** é o fruto produzido pela laranjeira (*Citrus x sinensis*), uma árvore da família Rutaceae. A laranja é um fruto híbrido, criado na antiguidade a partir do cruzamento do pomelo com a tangerina.

O sabor da **laranja** varia do doce ao levemente ácido. Frequentemente, esta fruta é descascada e comida ao natural, ou espremida para obter sumo. As pevides (pequenos caroços duros) são habitualmente removidos, embora possam ser utilizados em algumas receitas. A casca exterior pode ser utilizada também em diversos pratos culinários, como ornamento, ou mesmo para dar algum sabor. A camada branca entre a casca e as gomas, de dimensão variável, raramente é utilizada, apesar de ter um sabor levemente doce. Recomendada para "quebrar" o sabor ácido da **laranja** na boca, após terminar de consumir o fruto.

A **laranja** doce foi trazida da China para a Europa, no século XVI, pelos portugueses. É por isso que as **laranjas** doces são denominadas "portuguesas" em vários países, especialmente nos Balcãs (por exemplo, laranja em grego é **portokali** e **portakal** em turco), em romeno é **portocala** e **portogallo** com diferentes grafias nos vários dialectos italianos.

¹ Informação retirada da página <http://incompreendido.files.wordpress.com>



Contactos:

Junta Regional dos Açores
Largo João de Deus, Santa Cruz
9760-585 Praia da Vitória
Telef./fax: 295 513 829
E-mail: geral@acores.cne-escutismo.pt
Sítio: www.acores.cne-escutismo.pt/

Junta de Núcleo de S. Miguel
Apartado 345
9501-904 Ponta Delgada
Telef./fax: 296 284 158
E-mail: cne_jnsm@sapo.pt



Cozinha em Campo

Está na altura de começarem a treinar a preparação das refeições que farão em campo. Por isso, fornecemos já nesta edição a ementa.

Que tal trazerem mais alguns condimentos e especiarias que mais gostam para darem “um toque” especial aos vossos pratos?

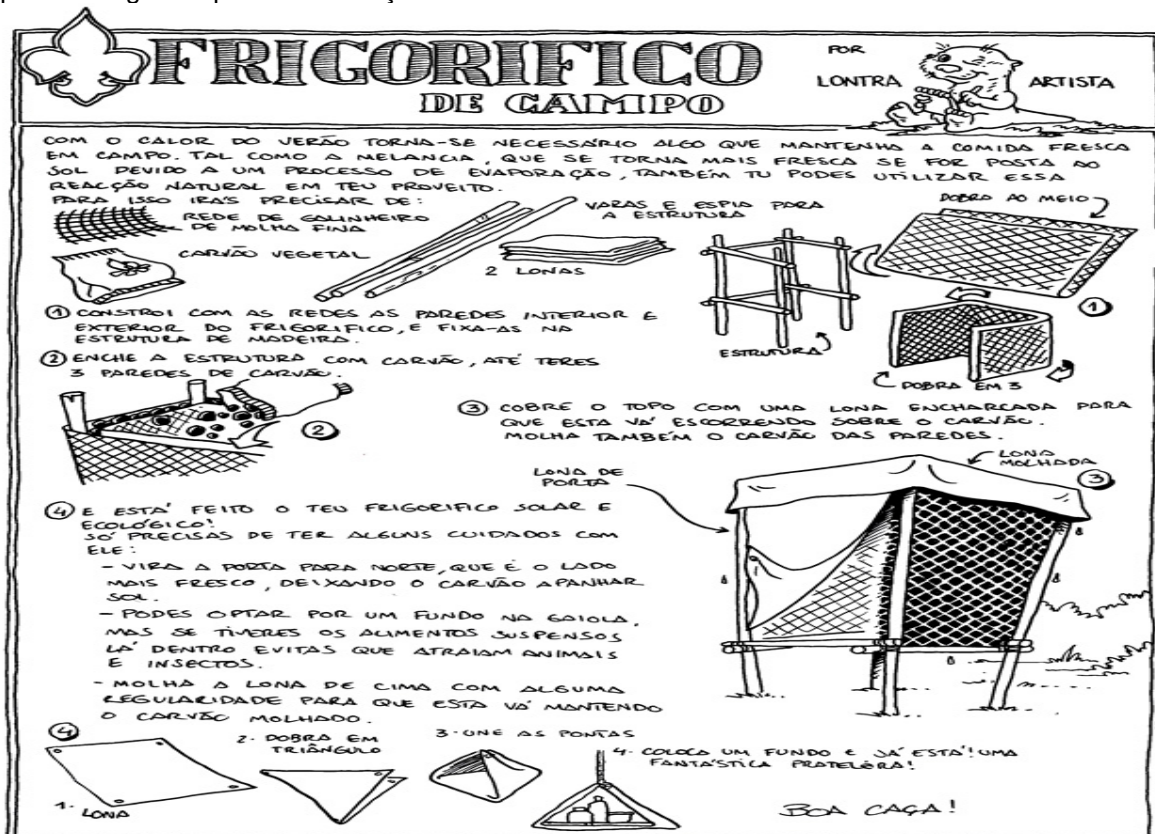
Em campo será apenas fornecido, como condimentos, **sal, azeite, vinagre, pimenta branca, cebola, alho e polpa de tomate.**

	31/07/2009	01/08/2009	02/08/2009	03/08/2009	04/08/2009	05/08/2009
Almoço		Carne moída com esparguete	Caldeirada de peixes	Feijão guisado com chouriço	Massa de Bacalhau	Febras estufadas com puré de batata
Jantar	Canja Arroz de Atum	Creme de Tomate; Salada de Bacalhau com grão.	Creme de ervilhas com presunto; Bife de frango à Stroganoff com arroz.	Sopa de cozido; Salada de massa com delícias	Sopa de grão com espinafres; Carne de vaca à jardineira	Sopa Primavera Salada de Atum

Informamos, ainda, que todos os produtos não perecíveis serão fornecidos na sua totalidade para todo o acampamento. Sugerimos que tragam recipientes para os acondicionarem devidamente (**tipo caixa plástica com tampa para o açúcar,**

manteiga, biscoitos, pão, sal....) e porque não fazerem um frigorífico para guardarem tudo bem fresco e protegido?

Aqui vai a sugestão para a construção de um:



In <http://inkwebane.cne-escutismo.pt> na ligação “Frigorifico de campo”

O primeiro socorro

Esta notícia é para os socorristas.

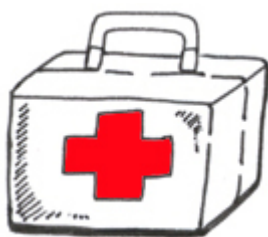
O primeiro socorro é sempre prestado pelo socorrista da patrulha/equipa. É claro que haverá um hospital em campo, que servirá para as situações que vocês não estão preparados para resolver, mas um pequeno corte ou queimadura, uma dor de barriga ou de músculos, obrigatoriamente terá de ser apenas tratado por vós.

Vá! Comecem a rever os vossos conhecimentos nessa área e não se esqueçam que a mala de primeiros socorros terá de vos acompanhar **SEMPRE**.

- A vossa caixa/mala tem?

Material:

- 1 frasco de solução dérmica;
- 1 frasco de soro fisiológico;
- 1 frasco de álcool;
- 1 saco plástico;
- 2 pares de luvas;
- 1 tesoura;
- 2 ligaduras de gaze;
- 2 ligaduras elásticas;
- 2 pacotes de compressas 10x10;
- 1 caixa de pensos rápidos;
- 1 rolo adesivo;
- 1 termómetro;
- 1 cobertor térmico (opcional).



Conselhos úteis

- Guardar em local seguro e fora do alcance das crianças;
- Fazer uma lista do seu conteúdo e colar na tampa;
- Inspeccionar periodicamente para rever validades e repor material danificado.

Características da caixa de primeiros socorros

- Portátil;
- Material resistente e lavável;
- Local de fácil acesso.

Dados a ter em consideração

- Está tudo dentro da validade?
- Sabes para que serve tudo o que está na caixa/mala e a forma mais correcta de aplicar cada produto?
- Conheces as necessidades especiais de todos os elementos da tua patrulha/equipa?

Biodegradável

O Escuta protege as plantas e os animais, diz o sexto artigo da Lei.

Deixar o mundo um pouco melhor do que o encontramos é a nossa missão.

E porque o XII Jamboree Açoriano irá decorrer numa zona protegida, onde os lençóis freáticos estão muito à superfície, obriga-nos a ter algumas preocupações acrescidas.

Assim, só serão permitidos **detergentes, champôs e sabonetes biodegradáveis**, e iremos ter em campo **recolha selectiva de lixo**.

Champôs, sabonetes e detergentes biodegradáveis? O que isto quer dizer?

Biodegradável é todo o material que, após o seu uso, pode ser decomposto pelos microrganismos usuais no meio ambiente. Desta forma o material quando se decompõe, perde as suas propriedades químicas nocivas em contacto com o meio ambiente.



Biodegradável pode ser decomposto em matéria, através de processos biológicos naturais, é composto por substâncias que podem ser destruídas no ambiente, através da acção de organismos vivos.

Os materiais **biodegradáveis** não se acumulam nas cadeias alimentares e desaparecem do ambiente com relativa rapidez.

Então patrulhas e equipas, mãos à obra! Vão à procura do que necessitam usar em campo vejam bem onde os adquirir ou fabriquem vocês mesmos!

Sabias que...

...se colocares, durante um ano, dois jornais por semana no ecoponto mais próximo está a evitar o abate de uma árvore? Ou que um total de 47 garrafas de plástico colocadas no ecoponto produz fibra suficiente para fazer o enchimento de um saco cama? Já a reciclagem de um *pack* de latas por semana permite, ao fim de um ano, a poupança de 50 kg de minério. Números que nos devem fazer pensar, antes de desfazermos dos objectos ou substâncias que já não consideramos úteis...

POVOAÇÃO

Quando os descobridores chegaram, pela primeira vez, à ilha de São Miguel aportaram num local então conhecido por **Povoação Velha**.

Esse local corresponde actualmente ao Concelho da **Povoação**. O concelho da **Povoação** localiza-se na zona oriental da costa sul da ilha de São Miguel, e está delimitado pelos concelhos de **Vila Franca do Campo** a poente, **Nordeste** a nascente e **Ribeira Grande** a norte. Dele fazem parte seis freguesias: **Povoação**, **Furnas**, **Ribeira Quente**, **Nossa Senhora dos Remédios**, **Água Retorta** e **Faial da Terra** e tem cerca de 7000 habitantes.

Se fizermos um passeio por este concelho encontraremos magníficas paisagens, parques, miradouros e praias. Destaca-se de todo este conjunto a **Lagoa das Furnas**.



Lagoa das Furnas vista do miradouro das Pedras do Galego

Já o **Vale das Furnas** é conhecido pelos seus riquíssimos recursos hídricos. Lá poderemos encontrar cerca de 22 qualidades de águas minero-medicinais e as tão conhecidas fumarolas, que mais não são do que manifestações do vulcanismo activo.



Caldeira das Furnas

A par de toda a beleza natural podemos ainda encontrar neste concelho o Museu do Trigo, o núcleo museológico de **Ribeira Quente**, o Parque Terra Nostra, ou ainda o Parque Zoológico da Povoação.



C. N. E. Corpo Nacional de Escutas
Lagos V.F.C. S. Miguel Açores



Jardim da Vila da Povoação

A **vila da Povoação** é conhecida no roteiro gastronómico regional pelas suas afamadas “focas da Povoação”.



Vista sobre as lombas da Povoação

Para quem gosta do contacto com a Natureza e aventura existem 12 trilhos pedestres homologados neste concelho. Nesses percursos para além do luxurioso verde da paisagem, podem-se encontrar ainda quedas de água e ribeiras.

Em termos escutistas o concelho da Povoação tem, no activo, os agrupamentos 260 – Ribeira Quente, 766 – Povoação e 1033 – Furnas.