

SAMPLE TRIP MATERIAL

For B1/B2 level trips



Note: This is a sample study pack, created for demonstration purposes only. The actual material used on the trip will be tailored to the specific trip.

© Offscript Escapes. All rights reserved



OFFSCRIPT
ESCAPES



Viana do Castelo

Viana do Castelo fica no norte de Portugal, onde o rio Lima encontra o mar. As pessoas chamam a cidade de Princesa do Lima. É uma cidade muito bonita e antiga, com uma forte ligação ao mar. Durante muitos séculos, Viana foi um porto importante para os barcos que viajavam para outros países. A cidade cresceu graças ao comércio marítimo e à pesca do bacalhau.

Hoje, Viana do Castelo mantém o seu carácter tradicional. Nas ruas estreitas do centro histórico, pode ver casas antigas com varandas de ferro trabalhado. A cidade está situada entre o mar e a montanha, o que cria paisagens maravilhosas. É um lugar perfeito para conhecer a cultura e as tradições do Minho.

História e Património

O centro histórico de Viana tem edifícios muito antigos e bonitos. A Praça da República é o coração da cidade antiga. Aqui podes ver os Paços do Concelho (a antiga Câmara Municipal) e um **chafariz** do século XVI, muito decorado. Perto da praça, há também a Igreja Matriz.

No alto da montanha de Santa Luzia está o Santuário de Santa Luzia. É uma igreja grande e famosa, construída no início do século XX. De lá, tem uma vista maravilhosa da cidade, do rio e do oceano Atlântico. Podes subir de carro, de funicular ou a pé. Muitas pessoas consideram esta vista uma das mais bonitas de Portugal. Num dia de sol, consegues ver até as colinas da Galiza, em Espanha.



Tradições / Cultura Popular

Viana do Castelo é famosa pelo seu **traje tradicional**. As mulheres usam este traje nas festas e ocasiões especiais. O traje é muito bonito e colorido, com saias bordadas e lenços na cabeça. Usam também muitas joias de ouro feitas à mão — com a técnica de **filigrana**. Estas joias são uma arte tradicional muito importante na região. As mulheres usam colares, brincos e o famoso coração de Viana.

Em agosto, há as Festas de Nossa Senhora d'Agonia. É a festa mais importante de Viana! Durante três dias, a cidade fica cheia de cor e música. Há procissões religiosas, as mulheres usam os trajes tradicionais, há **gigantones e cabeçudos** (figuras grandes e divertidas), música folclórica e danças tradicionais. No último dia, há uma procissão especial que vai até ao mar para **abençoar** os barcos dos pescadores. À noite, há fogo de artifício sobre o rio.

Mar / Tradições Marítimas

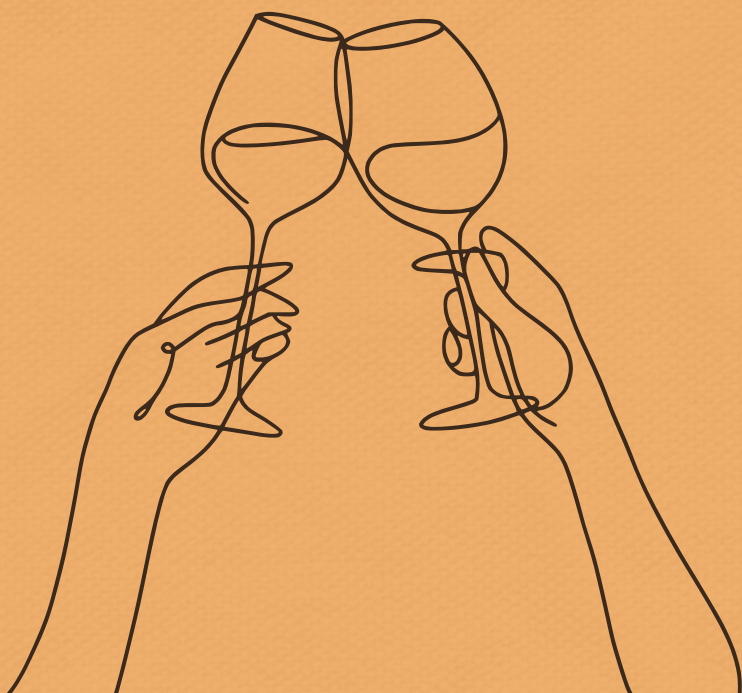
A vida de Viana sempre esteve ligada ao mar. Durante muitos anos, os barcos de Viana iam pescar **bacalhau** muito longe — na Terra Nova (Canadá) e na Gronelândia. As viagens duravam meses e eram muito difíceis e perigosas. Hoje podes visitar o Gil Eannes, um antigo barco-hospital que agora é um museu. Este barco acompanhava os pescadores nas suas viagens e tratava os homens que ficavam doentes ou feridos. É possível entrar no barco e ver como era a vida no mar.



Gastronomia

A comida típica da região é deliciosa e mostra a tradição da terra e do mar. Podes provar o **arroz de sarrabulho** (um prato tradicional muito saboroso), os rojões (carne de porco frita) e, claro, o bacalhau preparado de muitas maneiras diferentes. Cada restaurante tem a sua receita especial!

Para beber, experimenta o **vinho verde** — um vinho branco fresco e um pouco gaseificado, típico do Minho. Este vinho tem este nome porque é jovem, não porque é verde! Acompanha muito bem os pratos de peixe e marisco. Nos mercados locais, também é possível encontrar doces tradicionais como as tortas de Viana e os biscoitos de orelha.



Vocabulário



PT

EN

chafariz	ornamental fountain
traje tradicional	traditional dress
filigrana	filigree (delicate gold metalwork)
gigantones e cabeçudos	giant carnival figures with big heads
abençoar	to bless
codfish	codfish (dried, salted cod)
arroz de sarrabulho	traditional rice dish with pork and blood
vinho verde	young, slightly sparkling regional wine

Add your notes





Workshop Gastronómico

A cozinha minhota é uma cozinha de substância, onde cada prato conta a história de gerações. O bacalhau é o rei da mesa portuguesa—durante séculos, este peixe foi essencial para as famílias portuguesas. Hoje, prepara-se de mil e uma maneiras, e cada família tem a sua receita especial. No nosso workshop, vamos preparar bacalhau com **broa**, uma receita típica que combina o peixe com o pão de milho característico da região.

Os **enchidos** são fundamentais na gastronomia do Minho. A **alheira** tem uma história única—foi criada pelas comunidades judaicas durante a Inquisição. Como não podiam comer carne de porco, criaram este enchido com aves, pão e alho. Hoje, a alheira é apreciada por todos, normalmente frita e servida com batata e **grelos**. O **chouriço** é outro enchido essencial, feito com carne de porco, alho e **pimentão**.

As **entradas** portuguesas são variadas e saborosas. Os **peixinhos da horta** são **vagens** verdes cobertas em massa e fritas—o nome é uma brincadeira, porque parecem peixinhos pequenos. A **açorda** é um prato antigo, feito com pão, alho, azeite e, muitas vezes, **marisco** ou peixe. É um prato de aproveitamento—usava-se o pão duro que sobrava.

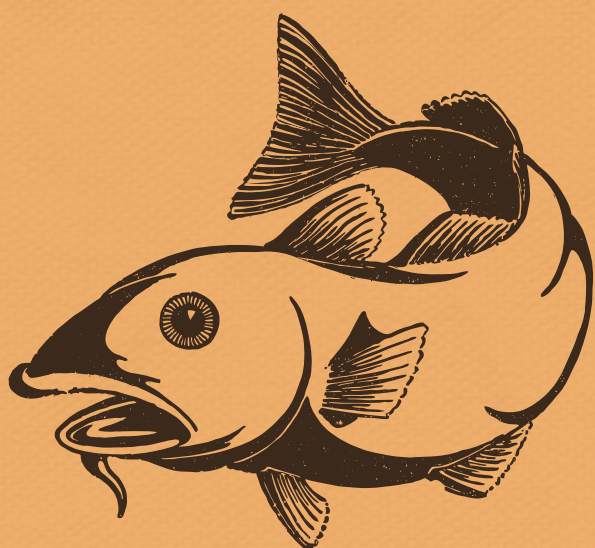
A **batata a murro** é um acompanhamento simples mas delicioso. As batatas são cozidas com casca, depois amassadas ligeiramente com um murro (um soco!), regadas com azeite e sal, e assadas no **forno** até ficarem estaladiças por fora. O nome vem do gesto de as amassar com a mão.



Workshop Gastronómico

Para **sobremesa**, o **leite-creme** é um clássico—um creme suave feito com gemas de ovo, leite e açúcar, coberto com açúcar que se queima com ferro quente para criar uma camada caramelizada e **crocante**. E, claro, não pode faltar o vinho verde—um vinho jovem, fresco e ligeiramente efervescente que acompanha perfeitamente os pratos regionais.

No nosso workshop, vamos trabalhar com estes ingredientes e técnicas tradicionais. Vamos cortar, picar, fritar e provar—e, claro, vamos conversar em português enquanto cozinhamos. A cozinha é um lugar perfeito para aprender a língua, porque usamos as mãos, os sentidos, e as palavras fluem naturalmente.



Vocabulário



PT

EN

broa	cornbread
enchidos	sausages, cured meats
alheira	traditional poultry sausage
grelos	turnip greens
chouriço	spicy pork sausage
pimentão	paprika
entradas	starters, appetisers
peixinhos da horta	'little fish from the garden' (fried green beans)
vagens	pod
açorda	bread soup/stew
marisco	seafood, shellfish
batata a murro	'punched potato' (smashed roasted potato)

Vocabulário



PT

EN

forno	oven
sobremesa	dessert
leite creme	Portuguese crème brûlée
crocante	crunchy

Add your notes





Vila Nova de Cerveira

Vila Nova de Cerveira é uma pequena vila no norte de Portugal, mesmo ao lado do rio Minho. Do outro lado do rio está a Galiza, em Espanha. Esta vila é muito tranquila e bonita, conhecida pela sua ligação às artes e à cultura. Todos os anos, em agosto, há a famosa Bienal de Arte, mas a vila também tem algo especial todos os sábados: a sua **feira semanal**.

A feira acontece no centro da vila e é um lugar onde os locais se encontram para fazer compras, conversar e manter as tradições vivas. É uma experiência autêntica da vida portuguesa, muito diferente dos supermercados modernos. Aqui, as pessoas compram produtos frescos diretamente aos **produtores** — agricultores, pescadores e artesãos da região.

O que encontrar na feira

A feira tem muitas **bancas** diferentes. Nas bancas de fruta e legumes, pode-se ver produtos da época — no verão há tomates, pimentos e melão; no outono, há castanhas e abóboras. Os vendedores são muito simpáticos e gostam de falar sobre os seus produtos. Muitos falam sobre como cultivam a comida nas suas **hortas** e quintas.

Nas bancas de queijo e enchidos, é possível encontrar produtos locais como o chouriço, a alheira, a morcela e queijos de cabra e ovelha. Muitos destes produtos são feitos à mão, seguindo receitas antigas das famílias. Pode-se provar antes de comprar!



O que encontrar na feira

Há ainda bancas de roupa, sapatos, produtos para a casa e plantas. Algumas bancas vendem **artesanato** local — cestos de vime, toalhas bordadas e cerâmica tradicional. É um bom lugar para encontrar **lembranças** autênticas.

A experiência cultural

Visitar a feira é mais do que fazer compras — é uma experiência cultural. Vais ouvir as pessoas a falar em português e, às vezes, em galego (a língua da Galiza). Muitas pessoas atravessam a fronteira para vir à feira. O ambiente é animado e social. As pessoas cumprimentam-se, perguntam pela família e pelos negócios.

É importante saber que, na feira, **regatear** não é muito comum nas bancas de comida fresca, mas podes pedir um desconto se comprar em quantidade. Os vendedores apreciam quando os clientes mostram interesse genuíno pelos produtos e fazem perguntas.

A melhor hora para visitar é de manhã, entre as 9h e as 12h, quando há mais movimento e os produtos estão mais frescos. A feira normalmente termina ao início da tarde. Leva um **saco reutilizável** para as tuas compras — é mais sustentável e os vendedores apreciam.



Dicas práticas

Traz dinheiro em notas pequenas. Muitos vendedores não aceitam cartões e é mais fácil pagar com notas de 5€, 10€ ou 20€. Os preços são geralmente mais baixos do que nos supermercados e a qualidade é excelente.

Não tenhas vergonha de praticar o teu português! Os vendedores são pacientes e gostam quando os visitantes fazem o esforço de falar a língua. Perguntas simples como "Quanto custa?" ou "É da região?" são um bom começo. Esta é uma oportunidade perfeita para usar o português num contexto real e autêntico.



Vocabulário



PT

EN

feira semanal	weekly market
produtores	producers
bancas	market stalls
hortas	vegetable gardens
artesanato	handicrafts, artisan goods
lembranças	souvenirs, keepsakes
regatear	to bargain, to haggle
saco reutilizável	reusable bag
posso provar?	can I try/taste it?
faz por (cinco) euros?	will you do it for (five) euros?

Add your notes





Quinta de vinho verde

O vinho verde é um dos vinhos mais especiais de Portugal. Apesar do nome, não é verde — o nome vem do facto de ser um vinho jovem, bebido pouco tempo depois da **vindima** (a colheita das uvas). A região dos Vinhos Verdes fica no noroeste de Portugal, principalmente no Minho, onde o clima húmido e temperado cria condições ideais para as **castas** tradicionais.

Uma **quinta** é uma propriedade rural onde se cultiva e produz vinho. Muitas quintas no Minho são familiares — passam de geração em geração. Durante a nossa visita, vais conhecer não só o vinho, mas também a história e as tradições da família que cuida das vinhas há muitos anos.

As vinhas e a paisagem

Na região do Minho, as vinhas têm um aspeto muito característico. Tradicionalmente, as videiras crescem altas, apoiadas em **ramadas** ou **latadas** — estruturas elevadas de granito ou madeira. Este sistema permite que as uvas recebam boa ventilação e evita doenças causadas pela humidade. Também deixa espaço por baixo para cultivar outros produtos.

As castas mais comuns para vinho verde branco são o Alvarinho, o Loureiro e a Trajadura. Para o vinho tinto, usa-se principalmente o Vinhão. Cada casta tem características diferentes — algumas são mais aromáticas, outras mais frescas ou mais encorpadas. O produtor vai explicar as diferenças durante a **prova**.



O processo de produção

A vindima acontece em setembro. As uvas são colhidas à mão ou com máquinas, dependendo da quinta. Depois, as uvas vão para a **adega**, onde são esmagadas. O sumo das uvas (o **mosto**) fermenta em tanques de aço inoxidável. Este processo transforma o açúcar das uvas em álcool.

O vinho verde tem um sabor fresco e ligeiro. Muitos têm pequenas bolhas naturais (chamamos **agulha**) que vêm da fermentação. Esta ligeira efervescência é uma das características mais apreciadas do vinho verde. O teor alcoólico é normalmente baixo, entre 8% e 11%, o que torna o vinho perfeito para beber durante o dia ou com refeições.

Na adega, vão ver os tanques de fermentação, as pipas de carvalho (algumas quintas usam para vinhos especiais) e os equipamentos modernos. O produtor vai explicar cada etapa — desde a uva até à garrafa.

A prova de vinhos

A prova de vinhos é o momento mais esperado da visita! Vão provar diferentes vinhos da quinta — normalmente entre 3 a 5 variedades. O produtor explica como provar corretamente: primeiro, observar a cor; depois, cheirar os aromas; finalmente, provar pequenos goles e sentir os sabores na boca.

Cada vinho tem o seu perfil. Alguns são mais cítricos (com aromas de limão e lima), outros têm notas florais ou de frutas tropicais.



A prova de vinhos

O produtor vai falar sobre **harmonização** — que comidas combinam melhor com cada vinho. O vinho verde branco é excelente com peixe, marisco e saladas. O vinho verde tinto acompanha bem carnes grelhadas e enchidos.

Não se preocupem se não gostarem de todos os vinhos — o gosto é pessoal, e faz parte da experiência descobrir as vossas preferências. É perfeitamente aceitável dizer "Este não é bem o meu estilo" ou "Prefiro vinhos mais secos."

Dicas práticas

Faz perguntas! Os produtores adoram **partilhar** o seu conhecimento e a sua paixão pelo vinho. Perguntas sobre as castas, o clima, os desafios da **viticultura** ou as tradições familiares são sempre bem-vindas.

Se gostares de um vinho, podes comprar algumas garrafas para levar para casa. Muitas quintas também vendem azeite, mel, compotas e outros produtos locais. É uma boa forma de apoiar os produtores e de levar um pedaço do Minho contigo. O vinho verde deve ser bebido fresco, a uma temperatura de cerca de 8–10°C.



Vocabulário



PT

EN

vindima	grape harvest
castas	grape varieties
quinta	wine estate, farm property
ramadas/latadas	elevated vine support structures
adega	wine cellar, winery
mosto	grape must (juice before fermentation)
agulha	slight sparkle, natural fizz
prova	tasting, wine tasting
harmonização	food and wine pairing
viticultura	viticulture, grape growing

Add your notes



YOUR ADVENTURE IN PORTUGUESE BEGINS HERE.



OFFSCRIPT
ESCAPES