

Semana inicia com o curso de culinária regional oferecido pela Prefeitura de Gravatá

Publicado em 01 de setembro de 2021, por Mathilde Souza | Categoria: Desenvolvimento Econômico

Este curso é oferecido de forma prática, onde as alunas irão aprender a produzir comidas da região nordeste

A Prefeitura de Gravatá, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, em parceria com o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), oferta mais um curso à população gravataense, que é o de culinária regional, nesta segunda-feira (09).

O curso acontece entre os dias 09 a 11 (de segunda a quarta-feira), das 08h às 12h, com intervalo para o almoço, e volta das 13h às 17h, tendo assim a carga horária de 24h (8h diárias).

No decorrer desses três dias, as alunas vão aprender a fazer várias comidas regionais nordestinas, como bolos, pratos com macaxeira, carne de sol e peixe. Isto é uma maneira de valorizar a nossa culinária.

Dez alunas estão participando deste curso e a aluna Cimone Maria fala do que a motivou a fazer o curso: “Os cursos do SENAR são excelentes, não é o primeiro que eu faço. O que me motivou a fazer é a capacitação mesmo que eu sou curiosa e gosto de aprender coisas novas”.

A instrutora do curso, Alessandra Vasconcelos, comenta sobre o que vai ser ensinado durante o curso: “Nesse curso de culinária regional nós vamos utilizar ingredientes da nossa região como macaxeira, carne de sol, batata doce, temperos naturais. Então a gente vai fazer baião de dois, paçoca de carne de sol, escondidinho de batata doce, sorvete de macaxeira, pão de queijo, focando mesmo na nossa gastronomia nordestina, utilizando todos os ingredientes nordestinos e bem regionais”.

Lidiane Bezerra, secretária executiva de Desenvolvimento Econômico fala da importância do curso e dá oportunidade à população gravataense: “Firmamos mais uma parceria com o SENAR, nesse momento estamos realizando o curso de culinária regional. Um curso muito rico e o importante é que elas aprendam fazendo. É um curso 100% prático onde nós disponibilizamos os ingredientes para que elas possam de fato aprender essa culinária que é tão rica. O mais importante também é prepará-las tanto para o empreendedorismo feminino onde elas possam empreender no segmento como também prepará-las para o mercado. Nossa rede gastronômica é muito rica em nosso município, então mais uma vez a gestão vem reforçando esse compromisso com as pessoas do município”, disse.

Reportagem: Mathilde Souza

Fotos: Nilson Silva (SECOM)