Merendeiras aprendem receitas saudáveis em oficina de culinária

Aprender receitas saudáveis, usando alimentos ecológicos, melhorar a qualidade nutricional da merenda, assim como o sabor e a apresentação, além de aumentar a variedade de cardápios, foram alguns dos motivos que levaram as merendeiras de escolas públicas a participarem da Oficina de Culinária e Agroecologia, no município de Três Cachoeiras, dia 27/06.

À convite da nutricionista do município, Daniele Galeriano, a Ação Nascente Maquiné (ANAMA) realizou a formação para as merendeiras locais e dos municípios de Torres e Arroio do Sal. A nutricionista Mariana Ramos e a pedagoga Valéria Bastos ensinaram sete receitas que utilizam ingredientes naturais, provenientes da agricultura familiar. As 25 participantes ficaram entusiasmadas com as conversas sobre saúde, alimentos nutritivos e a importância de consumir alimentos da agricultura familiar. “É preciso valorizar as merendeiras, pois elas também são educadoras” afirmou Valéria.

Com gostinho de quero mais, a nutricionista Daniele disse que a oficina foi muito interessante e trouxe várias receitas possíveis de serem aplicadas. “Os reflexos do aprendizado já estão sendo notados no dia-a-dia das cozinhas das escolas”, observou com otimismo.

A formação faz parte das ações do projeto Agricultura Familiar e Agroecologia, desenvolvido pela ANAMA, com patrocínio da Petrobras, através do Programa Petrobras Desenvolvimento & Cidadania. Um dos eixos do projeto visa incentivar e orientar merendeiras, professores, nutricionistas e diretores de escolas sobre a importância de comprar alimentos da agricultura familiar, principalmente o agroecológico. Desta maneira, além de contribuir para a geração de renda do agricultor e incentivar a preservação ambiental, a comunidade escolar estará consumindo alimentos mais saudáveis e nutritivos.