Projeto Taramandahy – Fase II leva culinária saudável e agroecologia na reunião da Rede de Educação Ambiental do Litoral Norte

Integrantes da equipe do Projeto Taramandahy – Fase II levaram a biodiversidade de alimentos à reunião mensal da Rede de Educação Ambiental do Litoral Norte do Rio Grande do Sul. A oficina de Culinária Saudável e Agroecologia foi realizada pela coordenadora pedagógica Valéria Bastos, juntamente com a técnica em Meio Ambiente Janaína Soares, com auxílio de Ana Maria Quiles Oliveira, da equipe do Projeto.

A oficina de Culinária Saudável e Agroecologia se insere nas ações de fortalecimento da Rede de Educação Ambiental do Litoral Norte, proposta pelo Projeto Taramandahy – Fase II, patrocinado pela Petrobras, através do Programa Petrobras Socioambiental, o qual contempla atividades de apoio à sensibilização ambiental e à agrobiodversidade.

O cardápio apresentou tapioca com açaí de juçara, cuscuz de forno, biomassa de banana verde, pasta de ricota com ora-pro-nobis, purê com inhame e batatas cará e suco de polpa de açaí. Tudo produzido na hora e degustado logo em seguida, gerando um debate sobre a biodiversidade resgatada pela agroecologia e sobre os diversos interesses que não promovem a sua divulgação. Ao final, os participantes receberam apostila com as receitas e um muda de frutífera nativa, ou de planta alimentícia não convencional, produzidas no viveiro do Taramandahy - Fase II.

As reuniões da Rede acontecem todas as 2ªs terças-feiras do mês, na Associação do Municípios do Litoral Norte (Av. Marechal Floriano, 920 - Sala 214/ 215. Centro - Osório/RS) e conta com a participação de técnica do projeto Taramandahy.