**I Oficina de Culinária e Agroecologia abriu reflexão sobre saúde e alimentação**

*Atividade reuniu mulheres na cozinha para discutir sobre a realidade da agricultura na contemporaneidade e sua relação com água, alimentação, saúde e sustentabilidade*

Agricultoras e agentes de saúde do município de Osório participaram da primeira oficina de culinária e agroecologia realizada pelo Projeto Taramandahy – Fase III. Um bate-papo deu início ao encontro. Falou-se sobre alimentos transgênicos, sementes crioulas, PANCs (plantas alimentícias não convencionais), problemas relacionados à agricultura convencional - com uso de venenos conhecidos defensivos agrícolas - agroecologia, alimentação saudável, consumo consciente e saúde hídrica, entres outros assuntos. A importância do cuidado com nossas nascentes integrado às mudanças de hábitos alimentares e de consumo, incentivado pela agricultura sustentável foi constante na reflexão feita a partir desta conversa, na qual as participantes demonstraram interesse em proteger a qualidade da água de que fazem uso. A seguir, alguns de seus relatos sobre a relação da oficina com a melhoria na qualidade da água:

*“Acredito que quem escuta uma oficina com este valor de conhecimento, vai pensar no que estamos fazendo com a água, com o solo, com tudo.”*

*“O incentivo de plantação orgânica, não ao uso de veneno, cuidar das nascentes”.*

*“...frisa muito sobre cuidar da água desde a nascente, e sobre a importância de não usar agrotóxicos”.*

*“É fundamental a conscientização e divulgação no uso da água, para manter a qualidade. O cuidado com as nascentes faz parte da qualidade da água”.*

Algumas falaram de suas experiências com agricultura convencional e ecológica:

*“Uma diferença que percebi depois que comecei a produzir e consumir alimentos orgânicos está no sabor desses alimentos. O arroz orgânico, por exemplo, tem o gosto de infância”*, observou Maria de Lurdes da Silva, agricultora que, juntamente com sua família e com assessoria técnica do Projeto Taramandahy, transformou toda produção, de convencional a orgânica e atua fortemente na comercialização de seus produtos em vendas de cestas “delivery” para as regiões Litoral Norte e Metropolitana de Porto Alegre.

A conversa foi seguida pelas receitas. A assessora técnica em Meio Ambiente e culinarista Janaína Soares, conduziu as participantes até à cozinha, para acompanharem a produção de um *cuscuz de forno*. As receitas seguiram com educadora ambiental do Projeto Valéria Aparecida Bastos, fazendo uma *torta de raízes*, e por ambas fazendo a biomassa de banana verdee sucos de *açaí juçara* e *butiá*. Também foi elaborado um *bolo integral com polpa de açaí juçara* pela colaboradora Anaiara Ventura da Silva. A parte mais saborosa da oficina foi a degustação dos pratos que até então, eram desconhecidos das participantes. As receitas foram distribuídas em uma cartilha.

A oficina faz parte do *Programa de educação e sensibilização ambiental, educação alimentar e nutricional* do Projeto Taramandahy – Fase III, patrocinado pela Petrobras, por meio do Programa Petrobras Socioambiental e Governo Federal.