

Concurso de culinária caiçara envolve estudantes da rede

Pratos típicos da cultura caiçara foram preparados na iniciativa com o objetivo de valorizar a cultura regional

Surpresa de banana, feita por Anderson da Silva Saraiva de Pádua, 11 anos; pirão de Búzios, de Lílian Brites Pereira da Silva, 10, e bagre com chuchu, preparado por Isadora Carolina Santana da Silva, 12, foram os vencedores do concurso Receitas da Cozinha Caiçara, que teve a segunda etapa realizada quarta-feira, no campus da UniSantos.

Foram sete finalistas, todos alunos da escola Monte Cabrão (Área Continental). A primeira fase ocorreu na Semana da Cultura Caiçara, em março, com a seleção das receitas, trazidas do cotidiano das crianças.

A iniciativa, parceria dos cursos de Gastronomia e Nutrição da UniSantos e Secretaria de Educação, valorizou a tradição caiçara e integrou a comunidade com a cultura regional.

CONCORRENTES

Outros pratos concorreram com os ganhadores: peixe com banana verde, Hayslan Costa Barreto Dias, 13; bolinho de



FOTOS: RAIMUNDO ROSA



Receitas foram apresentadas por sete finalistas, todos de Monte Cabrão, na Área Continental da Cidade

camarão caiçara, Franciele Santos da Silva, 11; farofa de ovo com banana, Maria Vitória Carneiro Sales, 9, e camarão com pimenta e cebola, Maicon

Farias de Oliveira, 9.

A atividade teve o auxílio de universitários e professores, no Laboratório de Gastronomia e Nutrição.

Todos os participan-

tes receberam certificados e kits de brinquedos educativos, material escolar e doces. Os três primeiros colocados também ganharam medalhas.



“

“Faço arroz, feijão, carne, ovo e o pirão”

LÍLIAN BRITES PEREIRA DA SILVA, 11