

REDE ESTADUAL

# Seletiva SuperChef da Educação Melhores Receitas acontece nesta terça para escolha de representante

A GRANDE FINAL que acontecerá no dia 21 de agosto em Cuiabá

ROSIL OLIVEIRA /  
REDAÇÃO DS

Há praticamente um mês da grande final da 3ª etapa da competição SuperChef da Educação – Melhores Receitas da rede estadual de ensino, as selecionadas estão a todo vapor para fazerem bonito representando suas cidades com os pratos elaborados exclusivamente para o SuperChef.

Na lista divulgada recentemente foram 42 profissionais selecionados e dentre essas estão duas de Tangará da Serra, que passarão por mais uma das etapas eliminatórias para a grande final que acontecerá no dia 21 de agosto no Senac Boa Esperança, em Cuiabá.

Nessa terça, as três escolhidas pela Diretoria



FOTO: DIVULGAÇÃO



Regional de Educação (DRE), duas de Tangará e uma de Barra do Bugres farão as suas receitas para definição do 1º, 2º e 3º lugares por DRE. A eliminatória acontece no Instituto Gourmet a partir das 13h30, com a escolha entre as três selecionadas da DRE Tangará da Serra que irá para a final no próximo mês.

Uma das representantes de Tangará da Serra é Geraldina Maria de Oliveira Vala, da Escola Estadual

Professor João Batista, que fará a receita de Casadinho de Creme de Abóbora com Banana e Peixe. “Esse desafio não é meu, é da comunidade João Batista que buscou voto e divulgou o trabalho”, diz a selecionada.

Já a segunda selecionada é da Escola Estadual 29 de Novembro, Eliane Pereira Leite, que escolheu para sua participação apresentar aos jurados a receita do Rocambole de Carne Moída ao Molho de Mamão. “Fiz um prato simples que todo mundo pode fazer, usando produtos da agricultura familiar e que usa bastante coisas da merenda escolar e ficou muito gostoso”, revela Eliane.

Também selecionada pela DRE, Eliene Machado Cunha da Escola Estadual Evangélica Assembleia de

“  
**ESSE DESAFIO NÃO É MEU, É DA COMUNIDADE QUE BUSCOU VOTO E DIVULGOU O TRABALHO**

Deus, representará Barra do Bugres no SuperChef com a receita Escondidinho Cuiabano de Banana da Terra com Carne Seca.

Serão avaliados a criatividade, apresentação de preparação, detalhamento dos ingredientes e da receita, apresentação visual do prato, harmonização dos ingredientes, sabor da preparação, aroma e textura. Todas as receitas serão

avaliadas pelas nutricionistas da Seduc e conferidas se seguem todas as exigências do edital.

O concurso de receitas tem o objetivo de valorizar a política de Alimentação Escolar, que é uma das 30 políticas educacionais que compõem o Plano Educação 10 anos, que objetiva colocar a Rede Estadual de Ensino entre as mais bem avaliadas no país até 2032. Os pratos serão salgados contendo, obrigatoriamente, uma proteína de origem animal, além de outros requisitos, e serão degustados por jurados renomados, além da análise de um estudante da rede estadual.

Os autores das três receitas campeãs serão premiados com R\$ 5 mil (1º lugar), R\$ 3 mil (2º lugar) e R\$ 2 mil (3º lugar).



## SERVIÇO DE QUALIDADE



**Paulinho**  
**(65) 9 9987-1077**

**(65) 3326-6950**

Limpeza de caixas de gordura sépticas, desentupimento de esgotos e limpezas em geral.

**Agora com produtos para eliminar GORDURA E MAU CHEIRO.**

**RUA ANTONIO JOSÉ DA SILVA, 2065-W - JD. AMÉRICA  
TANGARÁ DA SERRA-MT**