

ENTRE AS MELHORES

“Não ganhei o prêmio, mas já sou uma vencedora”, pontua Nelsi

>> Rosi Oliveira
Redação DS

Mesmo não trazendo o prêmio para Tangará da Serra, o município foi destaque hoje entre vários outros que integraram a lista dos 15 finalistas do concurso nacional Melhores Receitas da Alimentação Escolar, realizado pelo Ministério da Educação (MEC) e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), onde a merendeira Nelsi Cassemiro Hoffmann concorreu à premiação. Do Centro-Oeste a vencedora foi Osmarina Pereira Assini, de Iporá (GO), com a torta saborosa de batata doce com peixe. Da região Norte, quem caiu no gosto dos jurados foi Maria Arlete da Silva, de Parauapebas (PA), com arroz de cuxá com charque. Anilda Berger, de Santa Maria de Jetibá (ES), ficou com o prêmio da região Sudeste, com bolo salgado de arroz. Do Sul, quem mais agradou foi Maria de Lourdes Fidelis, de Matelândia (PR), com torta de arroz nutritiva e do Nordeste Dejanira de Souza, de Salvador (BA),



“Todo aprendizado que tive aqui já foi compensador”, disse Nelsi

com abará de carne moída com aipim.

O concurso foi lançado no mês de setembro e teve mais de 2.500 concorrentes, das quais, hoje uma saiu vitoriosa. A escolha da melhor receita aconteceu em Brasília, onde desde domingo estão as tangaraenses Nelsi e sua acompanhante e assistente, a nutricionista, Janice Barreto que participaram durante dois dias de curso sobre elaboração de receitas e boas práticas na alimentação escolar, realizado na cozinha do

Senai, em Taguatinga. Além da manipulação de alimentos, segurança na cozinha, higienização dos alimentos e do ambiente também foram abordados. Na quarta-feira as finalistas prepararam suas receitas frente aos jurados para a avaliação, o que para Nelsi foi bem tranquilo. “Apresentei minha receita, onde estavam presentes cinco avaliadores, mas eu fiquei bem tranquila, fiz de conta que ali só estávamos eu e minha assistente e mais ninguém. Sendo assim, fiz

com todo cuidado e carinho”, disse a merendeira, afirmando que mesmo sem ser a ganhadora da premiação já é uma vitoriosa por ter chegado onde chegou. “Não estou triste porque fiz o curso de gastronomia infantil, que era meu sonho e que nunca poderia fazer por ser muito caro. Todo aprendizado que tive aqui já foi compensador”, enfatizou. O anúncio das vencedoras ocorreu na manhã desta quinta-feira, no auditório do MEC, em Brasília.

Torta de legumes de Nelsi Hoffmann

Após ter sua torta de legumes degustada por paladares tão sofisticados, Nelsi disponibiliza sua receita para que a população possa ter uma amostra do porque a receita a levou tão longe. Os ingredientes utilizados são baratos, encontrados com facilidade, saborosos, e principalmente saudáveis.

de Farinha, de trigo

- 2 Colher de sopa de Fermento em pó, químico
- 2 Colher de sopa de Manjerona, seca
- 1 Xícara de chá de Milho, amido, cru
- 1/2 Ramo/maço de Salsinha, crua
- 1/2 Ramo/maço de Cebolinha verde, crua

Modo de preparo:

Em uma tigela, junte à abobrinha, a cenoura, a cebola e o chuchu ralados, acrescente ainda a cebolinha, a salsinha o tomate e o pimentão picados, misturem bem e acrescente o óleo, as gemas, a farinha de trigo, o amido, o sal, a manjerona e o fermento, mexam novamente e acrescente as claras em neve, mexendo devagar. Unte uma forma de 40 cm x 25 cm despeje a massa e espalhe por igual, leve ao forno preaquecido por 1 hora ou até dourar.

600 Gramas (g) de Abobrinha, paulista, crua

- 400 Gramas (g) de Cenoura, crua
- 150 Gramas (g) de Cebola, crua
- 300 Gramas (g) de Chuchu, cru
- 200 Gramas (g) de Tomate, caqui, fresco
- 1 Xícara de café de Óleo, de soja
- 3 Unidade média de Ovo, de galinha, inteiro, cru
- 150 Gramas (g) de Pimentão, verde, cru
- 1 Colher de sopa de Sal, cozinha
- 2 Xícara de chá

19 ANOS

ao seu lado e fazendo parte da sua história.

Agro Amazônia

JOHN DEERE

Nossa especialidade é cuidar da sua saúde

ATENDIMENTO 24H

ADULTO E INFANTIL

UTI NEONATAL E PEDIÁTRICA

HOSPITAL E MATERNIDADE

CLÍNICA DA CRIANÇA

(65) 3311-2300/ 9987-2599