

NELSI HOFFMANN

# Com ‘Lasanha Nutritiva’, tangaraense participa de concurso nacional

>> **Fabíola Tormes**  
Redação DS

A segunda edição do Concurso Melhores Receitas já passou da fase eliminatória. Agora, é a vez de nutricionistas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae) e presidentes dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAE) escolherem as receitas de seus estados que seguirão para a etapa regional da competição. As receitas escolhidas entre as quase 1,3 mil selecionadas na etapa eliminatória passarão para a fase regional e, em seguida, para a nacional.

Entre as participantes está, novamente, a merendeira da rede municipal de Tangará da Serra, Nelsi Hoffmann Cassemiro, que no ano passado foi uma das 15 finalistas da primeira edição do concurso Melhores Receitas da Alimentação Escolar, com uma torta de legumes.

Nesta, a merendeira do Centro Municipal de Ensino Joana D’Arc

está concorrendo com uma deliciosa ‘Lasanha Nutritiva’. “É uma lasanha diferente, feita com ingredientes que temos no dia a dia da escola, como a batata doce, milho verde, carne moída, cenoura, tomate, cheiro verde, e outros”, conta a candidata, ao lembrar que o prato já foi testado e aprovado pelos alunos da unidade escolar que, inclusive, participaram de uma atividade de educação alimentar e nutricional relacionada à receita cadastrada (item obrigatório para inscrição).

As votações seguem até o dia 15 de agosto, quando cinco receitas serão escolhidas em cada estado. Serão observados, além da criatividade, a valorização de hábitos locais e a replicação da receita no contexto da alimentação escolar. “Estou muito feliz e a expectativa é a melhor. Já temos mais experiência e acreditamos que conseguiremos chegar a fase final e ganhar”. No Mato Grosso, Nelsi Hoffmann está concor-



O prato já foi testado e aprovado pelos alunos da Joana D’Arc

rendo com outras 22 pessoas, de diferentes cidades.

Na fase seguinte, na disputa regional, cada região escolherá três receitas que concorrerão na fase final, no fim de outubro. Já na etapa

nacional, as 15 receitas finalistas serão preparadas e degustadas por um júri, composto por cinco pessoas: um estudante da rede pública acima de 12 anos, um nutricionista, um conselheiro de

alimentação escolar, um chefe de cozinha reconhecido pela crítica e um representante das entidades parceiras do Pnae. E, ao final, a comissão vai apontar as cinco receitas vencedoras. Os campeões

receberão um prêmio de R\$ 6 mil e uma viagem internacional, os segundos colocados R\$ 3 mil e os terceiros de cada região R\$ R\$ 1 mil. (Com informações do Ministério da Educação)

WORKSHOP

SUSTENTABILIDADE NA GESTÃO DE RECURSOS HÍDRICOS E RESÍDUOS SÓLIDOS

Dias 14 e 15 de setembro

Auditório da OAB  
Tangará da Serra - MT



Promoção



IPAC

Instituto Pantanal Amazônia de Conservação

Informações

(65)3326-1212

Apóio

Diário da Serra

O DIA-A-DIA DA NOTÍCIA