

OFICINA DE ERVAS E CONSERVAS COMO VALORIZAÇÃO DA AGRICULTURA FAMILIAR

X Encontro de Experiências Estudantis

Libia Amaral Correa, Janderson Lima Pinheiro, Paulo Henrique Ribeiro dos Santos, Juliana Andrade Moura, Julio Bezerra Viana, Sandro Thomaz Gouveia

A Gastronomia busca conhecer a alimentação e seus aspectos. Percebe-se que as pessoas estão cada vez mais preocupadas em ter hábitos saudáveis na alimentação. Esse trabalho surge da experiência de estudantes do Curso de Gastronomia da UFC, sob a supervisão do professor orientador em serem instrutores em uma Oficina no Evento Anual de Agronegócio EXPOECE sobre o uso de hortaliças, legumes e ervas, com informações que vão do cultivo, conservação, armazenamento e preparações, procurando apresentar formas alternativas que ampliem seu tempo de vida útil e agregando valores a estes produtos. Justifica-se pela oportunidade dos alunos de repassarem um conhecimento que poderia ficar limitado aos bancos da Universidade, o que valoriza a extensão e poderem se aprofundar no estudo de insumos e técnicas gastronômicas. O objetivo específico da Oficina era elaborar conservas, saladas de pote, aromatizar manteigas e azeites, entre outras preparações empregando sobretudo produtos que são obtidos pela agricultura familiar. As oficinas ocorreram em 09/09/2016 durante a EXPOECE. Os participantes, visitantes da Feira, faziam inscrições, previamente e assistiam às aulas, ao final degustavam o que era produzido. Os insumos estavam previamente higienizados e cortados, compondo o mise en place prévio para a execução, assim também com os molhos. Utilizou-se azeite, vinagre, maxixe, alface, pimentão, cenoura, rabanete, ervas frescas e outros produtos. Ocorria a explicação do passo a passo das receitas, as oficinas duravam em média 40 minutos e cada aluno ficava encarregado de executar uma parte dessa oficina. A experiência foi gratificante, sobretudo pela avaliação obtida dos participantes, além disso, houve interação com o Curso de Agronomia que estava com uma horta no local. Esta vivência serviu de experiência para a estruturação de um projeto que poderá ser replicado para diferentes tipos de públicos indo desde os pequenos produtores até donas de casa e profissionais da área da alimentação.

Palavras-chave: Gastronomia. agricultura familiar. técnicas de conservação. experiências estudantis.