

## RELATÓRIO DE VISITA TÉCNICA

**Projeto:** Cozinha de Quintal

**Proponente:** ADOP - AGÊNCIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL DE OURO PRETO

**Local:** Miguel Burnier

**Responsável Técnico:** Marina Bahia de Menezes

No dia 01 de julho a Plataforma Semente, representada pelas colaboradoras Marina Bahia e Carolina Rodrigues, participaram da oficina promovida pelo projeto *Cozinha de Quintal*. O Projeto pretende promover a valorização do Patrimônio Cultural por meio de oficinas educativas de reconhecimento dos saberes tradicionais dos quintais e da cozinha mineira. Sendo ofertadas oficinas de culinária, de educação patrimonial e horticultura para a comunidade de Miguel Burnier, distrito de Ouro Preto. Também serão produzidos uma mostra de culinária, lançamento de um livro, exposição fotográfica e exibição de vídeos. A ação engloba principalmente a valorização do patrimônio cultural junto com a sustentabilidade, em consonância com a proposta da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas (ONU).

As representantes chegaram na parte da tarde até a Associação de moradores do distrito de Miguel Burnier, localizada em frente a antiga Estação Ferroviária. Lá foram recebidas primeiramente pela Ana Amaral (coordenadora pedagógica), que apresentou a horta comunitária instalada ao lado da associação, conforme ilustrado nas Figuras 1 e 2. Segundo a coordenadora, já foram realizadas variadas colheitas na horta, que produz satisfatoriamente graças à dedicação das mulheres envolvidas no projeto.



Figura 1: Vista lateral da horta comunitária.



Figura 2: Cultivo de abóboras.

Após conhecer a horta, as analistas da plataforma foram direcionadas para a sala, onde ocorria a oficina de culinária ministrada pela Vânia, que ensinava a fazer macarrão e geleia. Estavam presentes a auxiliar de cozinha Lena, o monitor Matheus, 8 alunas sendo sete mulheres adultas e uma criança, todas uniformizadas e com touca. A equipe de audiovisual também estava presente realizando as filmagens da aula e coletando os depoimentos dos participantes.

As alunas receberam um xerox contendo todo o passo-a-passo e ingredientes que seriam utilizados naquela oficina (Figura 3). A professora de culinária, Vânia, apresentou o ponto da massa de macarrão, listou os ingredientes

que se poderia misturar a massa para lhe conferir cor, como suco de beterraba e açafraão da terra. Exibiu ainda, o ora-pro-nóbis, mencionou a técnica de desidratação, e como transformou ele em pó. Seguidamente o incorporou à massa de macarrão com o auxílio das alunas e dos colaboradores do projeto (Figura 4). Mais tarde uma aluna sugeriu o nome da massa, “Macarrão Mibur.”



Figura 3: Alunas acompanhando a aula de macarrão.



Figura 4: Adição de ora-pro-nóbis à massa.

Prosseguindo a atividade, apresentou-se os vegetais como urtiga, urtigão e cansaço que fazem parte da cultura de hortas do estado de Minas Gerais. Ensinou como se aplicam as técnicas de branqueamento para conservação dos vegetais. Neste momento chegaram à oficina aproximadamente 7 meninas da Escola Municipal Monsenhor Rafael, que também participaram das atividades. Agora, com cerca de 14 participantes, a professora ensinou como proceder para fazer o recheio de ricota com urtiga e queijo minas, e logo, começaram a abrir a massa para recheá-la (Figuras 5 a 7).





Figura 5: Criança abrindo a massa.



Figura 6: Vânia apresentando os vegetais.



Figura 7: Alunas recheando a massa.

Após finalizada a massa, Vânia iniciou a receita de geleia de laranja e mexericá. As alunas descascaram as frutas separando as cascas, polpas e sementes que seriam utilizadas para a fabricação das geleias.

Foi-nos informado que o evento de finalização do projeto seria realizado junto ao evento de congado.

Sem mais,

Belo Horizonte, 16 de julho de 2024.