

Jantar do Curso Técnico em Eventos

NRE Apucarana

Postado em: 13/05/2016

Os alunos do Curso Técnico em Eventos do Colégio Estadual Osmar Guaracy Freire, do município de Apucarana, organizaram, no dia 07 de maio, um delicioso jantar para trabalhar a cultura espanhola, por meio quitutes e prática discursiva da língua.

Os alunos do Curso Técnico em Eventos do Colégio Estadual Osmar Guaracy Freire, do município de Apucarana, organizaram, no dia 07 de maio, um delicioso jantar para trabalhar a cultura espanhola, por meio quitutes e prática discursiva da língua.

Sob a orientação da professora Leonilda Carmona Fonteque, o jantar foi prestigiado por professores, alunos, coordenadora Simone Valerie Milano Holak, pedagoga Maria Teresa Garcia Ruiz e pela técnico-pedagógica do NRE de Apucarana, Luzia de Fátima das Neves Fiorezi. Na ocasião, foram servidos os pratos: puchero, ensalada de pimientos, asados y sangría.

"Quando meus bisavós vieram da Espanha, no final do século XIX, início do século XX trouxeram, entre outras, a tradição do Puchero. Aprendi a prepará-lo com minha avó italiana que se casou com um dos meus avós espanhóis. Na Espanha eles têm o hábito de consumir muito grão de bico, ervilha, lentilha, favas e tipos de feijões pouco consumidos aqui, preparados cozidos e temperados como salada", declarou a professora Leonilda.

Em seu relato, a professora Leonilda Fonteque contou que sua avó punha o grão de bico de molho pela manhã e à noite, enquanto assistia à novela, descascava um por um, em uma forma de alumínio para bolo, separando tudo. No outro dia, ela refogava pedaços de toucinho de porco e cozinhava aí o grão de bico com batatas e tomates. Era a comida dos camponeses pobres da Espanha, porém não sabe se ainda se come assim lá. Já a sangria, ela aprendeu com uma espanhola que hospedou-se em sua casa, muito embora conhecesse já o prato pelas leituras em livros de Literatura Portuguesa. A salada de pimentão assado era uma coisa constante em sua casa. Quando terminava o almoço, sua mãe colocava os pimentões nas brasas e ia virando com a mão até que ficasse completamente tostado.

"Muitas receitas deixaram de ser executadas em seus países de origem e são executadas apenas nas colônias de imigrantes de outros países. Além do mais, com as dificuldades de se conseguir fazer pratos e a praticidade de se comer fora, além dos custos (comer em casa é caro e trabalhoso), as receitas de família estão sendo sepultadas junto com as avós e tendem a desaparecer", afirmou Fonteque.

Segue receitas:

Puchero

Ingredientes

500 g de grão de bico

1 kg de carne de porco ou frango

500 g de batatas

3 tomates médios

2 cebolas médias
1 cabeça de alho
1 maço de cheiro verde
sal, azeite.

Modo de Preparo

Colocar o grão de bico de molho. Descascar (se quiser pode por inteiro, só que não dá caldo). Temperar a carne e refogar com o bacon e a linguiça em um pouco de azeite. Colocar o grão de bico, as batatas, o tomate e cozinhar até que tudo amoleça. Finalizar com o cheiro verde. Servir com arroz branco ou com açafraão.

Salada de pimentão

Ingredientes

Pimentões coloridos à vontade
1 cebola média
2 dentes de alho
cheiro verde
azeitonas
azeite
vinagre e sal

Modo de Preparo

Assar os pimentões na chama do fogão e virar de vez em quando até tostar por inteiro. Lavar para sair a pele queimada. Rasgar em tirinhas, colocar os outros ingredientes e temperar.

Sangria

Ingredientes

1 litro de suco de uva ou uma garrafa de vinho tinto
4 litros de limonada forte e doce ou 4 litros de refrigerante de limão
4 maçãs vermelhas médias
4 laranjas peras

Modo de Preparo

Picar as maçãs e as laranjas bem miúdas e colocar os ingredientes gelados. Se quiser, adicionar gelo.