

Gastronomia oportuniza renda extra a mulheres

Amanda Vieira/JP



Chef de cozinha Fádía Cheaito, ex-MasterChef, ministrou aula de comida árabe

Cerca de 15 mulheres, familiares de assistidos do CRP (Centro de Reabilitação de Piracicaba), participaram ontem de aula de preparação de quibe as-

sado e frito com a chef de cozinha Fádía Cheaito, ex-MasterChef. Muitas delas utilizarão os conhecimentos adquiridos para reprodução das receitas em casa

como forma de geração de renda. A oficina faz parte do projeto Enactus, desenvolvido pela Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz). Pág. 7



Oficina oportuniza renda extra a famílias

Ex-participante do MasterChef profissionais, Fádía Cheaito deu aula sobre comida árabe a acompanhantes de assistidos pelo CRP

Natália Marim
natalia.marim@jornal.com.br

Cerca de 15 mulheres, acompanhantes de assistidos do CRP (Centro de Reabilitação de Piracicaba), participaram ontem de aula de confecção de quibe assado e frito com a chefe e ex-participante do programa MasterChef Brasil Profissionais, Fádía Cheaito. Muitas delas utilizarão os conhecimentos adquiridos para reprodução das receitas em casa como forma de geração de renda. A oficina faz parte do projeto Enactus da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz).



Cerca de 15 mulheres participaram da oficina ontem

Fádía, que começou a ter contato com a culinária aos seis anos, mostrou às participantes formas diferentes

de tempero. "A canela, que até então elas achavam que só usariam em doces, é bastante utilizada em pratos sal-

gados também, inclusive nos árabes", disse. As mães também fizeram o quibe recheado com carne moída e receberam dicas da profissional. "Passei algumas sugestões úteis e facilitadoras, como, por exemplo, hidratação do trigo em água normal e não quente", afirmou.

Dona de casa, Sueli Conceição Santin, 51, elogiou a ação oferecida no CRP e pretende pôr em prática os conhecimentos para, assim, aumentar sua fonte de renda.

O mesmo fará a dona de casa Elisângela Aparecida Cabral, 40. "Foi muito bom, pois já faço coxinha e torta

para festas", relatou.

ENACTUS — O projeto, criado em 2016 por estudantes da Esalq, visa capacitar profissionalmente as participantes. No total, já foram realizadas 11 oficinas culinárias e duas reuniões sobre empreendedorismo.