

17/12/2023

A chef Rosana Leite Pacheco, merendeira no Centro de Ensino Fundamental 19 de Taguatinga, foi destaque do concurso “Sabor de Escola: melhor receita da Alimentação Escolar do DF”, que teve o resultado revelado no início de dezembro. O concurso premiou as receitas mais criativas da rede de ensino do DF. O prato campeão foi escondidinho de carne suína. Ela presenteou o secretário de Segurança Pública do DF, Sandro Avelar, com o prato vencedor. Para o subsecretário de Gestão Compartilhada, Alexandre Ferro, a gestão compartilhada é uma forma de dividir boas práticas. “Em todas as esferas de atuação do modelo compartilhado de ensino, temos o melhor de cada uma das áreas, em todas as entregas. A chef de cozinha

Rosana nos mostra isso! Ela, que diariamente produz a merenda das crianças do Colégio Cívico-Militar CEF 19 de Taguatinga, nos orgulha ao conquistar esse prêmio de tamanha importância. Os alunos são servidos todos os dias com muito amor e com muito capricho.” As participantes foram incentivadas a criar pratos saudáveis e balanceados, levando em conta critérios como valor nutricional, apresentação, sabor e originalidade. As receitas, obrigatoriamente, contaram com os ingredientes e produtos exclusivamente presentes no Programa de Alimentação Escolar do DF (PAE-DF).A competição durou cerca de dois meses e teve diversas etapas, com oito finalistas das regiões de Taguatinga, Recanto das Emas, Brazlândia, Samambaia, Candangolândia, Núcleo Bandeirante, Sobradinho e Planaltina. Ao todo, 305 merendeiras foram inscritas. “O CEF 19 de Taguatinga é campeão pela música, pelas altas notas dos alunos e agora com esse trabalho especialíssimo dessa cozinheira de mão cheia”, afirmou o secretário de Segurança Pública do DF, Sandro Avelar. “Essa escola nasceu com o objetivo de oferecer educação pública de qualidade para a comunidade, garantindo o acesso e permanência dos estudantes na escola, assim como promove a valorização de ensinamentos de valores éticos e morais, aprimorando o educando como pessoa ética, autônoma e crítica”, disse. De acordo com Rosana, a receita foi feita com carne suína e mandioca-amarela – tubérculo típico do Cerrado –, feito para que as crianças consumam mais a proteína. “Essa carne tem pouca aceitação pelos jovens e, com o escondidinho, eu espero que eles comam mais”, contou. “O trabalho da Rosana é de excelência no atendimento aos estudantes. Ficamos muito felizes e orgulhosos com o resultado do concurso. Ela valoriza a merenda dos estudantes fazendo tudo com muito carinho", ressaltou o diretor da escola, Toshiro Yamaguti.

Texto: Francisco Welson Ximenes
Foto: Divulgação/SSP-DF