

16/09/2015 (quarta-feira)

8h- Credenciamento (entrega das apostilas, crachás de identificação e material da aula).

9h- Mesa de Abertura com as autoridades (SIR, APMVC, FCJOL, PMCG, Pesquisador e Chefes)

9h30- Tour nas dependências do Arquivo Público Municipal Valdir Carvalho, sob orientação da Equipe Técnica do APMVC.

10h30- Palestra sobre Cultura Afro Brasileira, Indígena e Regionalismo (Baixada Campista), com o Historiador e Pesquisador, Hέλvio Cordeiro.

11h30- Café dos Jesuítas (café cremoso, bolo de banana e broa de milho).

17/09/2015 (quinta-feira)

9h-17h – Aula de Culinária Afro Brasileira, Indígena e Regional (pratos típicos da Baixada Campista), com os Chefes Fabiano Seixas e João Aguiar.

18/09/2015 (sexta-feira)

9h-16h - Aula de Culinária Afro Brasileira, Indígena e Regional (pratos típicos da Baixada Campista), com os Chefes Fabiano Seixas e João Aguiar.

17h - Cerimônia de Entrega dos Certificados de Participação.

PREPARAÇÕES PROPOSTAS / PRATOS CLÁSSICOS DAS CULINÁRIAS:

Afro brasileira

- Acarajé
- Vatapá
- Caruru
- Bobó de Camarão

Indígena

- Moqueca de Dourado e Camarão VG, acompanhada de arroz e pirão de peixe.
- Moqueca de banana da terra

Regional da Baixada Campista

- Costela bovina com aipim
- Galinhada Caipira com guandu

Quilombola

- Cantão (carne seca com purê de banana nanica verde)
- Ensopado de carne de porco com inhame

Sobremesas típicas

- Pé de Carukango
- Compota de Goiaba
- Bom-bocado
- Doce de mamão com coco em espelho (laminados).

Programação das aulas:

17/09/2015 – Quinta-feira – 09 às 17 horas

Afro brasileira

- Acarajé
- Vatapá
- Caruru

Indígena

- Moqueca de Dourado e Camarão VG, acompanhada de arroz e pirão de peixe.

Regional da Baixada Campista

- Costela bovina com aipim

Quilombola

- Cantão (carne seca com purê de banana nanica ou caturra verde)

Sobremesas típicas

- Pé de Carukango
- Compota de Goiaba

18/09/2015 – Sexta-feira, 9 às 16 horas

Afro brasileira

- Bobo de Camarão

Indígena

- Moqueca de banana da terra

Regional da Baixada Campista

- Galinhada Caipira com guandu

Quilombola

- Ensopado de carne de porco com inhame

Sobremesas típicas

- Doce de mamão com côco em espelho (laminados)