

Veículo: Tafre notícias | Cidade: Novo Horizonte - SP

Editoria/Coluna: Internet | Site: <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=508284185939034&set=a.217499948350794.35667.217477448353044&type=1&theater>

Festa das Nações trará para Novo Horizonte pratos típicos de 8 países

Por: Talles Freitas - jornalista

Matéria pública na minha coluna EM FOCO, do Jornal Liberdade do dia 24 de maio de 2014

Centenas de pessoas são esperadas entre os dias 6 a 8 de junho no Recinto de Rodeio para saborear comidas típicas e eventos culturais

Novo Horizonte voltará ser sede, após 20 anos, da tradicional Festa das Nações, que será realizada nos dias 6, 7 e 8 de junho no Recinto de Rodeio de Novo Horizonte. Durante os três dias de festa são esperados mais de cinco mil pessoas que poderão saborear os 32 pratos típicos de oito países: Alemanha, Arábia, Estados Unidos, Brasil, Espanha, Itália, Japão e Portugal, além de prestigiar no palco principal, várias apresentações de danças, mostras de artes, shows, entre outras atrações.

O evento realizado pelo Clube Recreativo São Jose da Estiva, com patrocínio da Usina Estiva, por meio do ProAc e o apoio da Prefeitura Municipal de Novo Horizonte, através das diretorias de Educação, Cultura e Desenvolvimento Social, e gestão da Origem Produções. Será cobrado um valor simbólico de R\$ 2 (inteira) e R\$1 (meia), crianças até 12 anos, acompanhadas dos pais ou responsável, com documento comprobatório, não pagam.

Toda a renda do evento, como o da portaria e da venda dos pratos, serão revertidas para as entidades de Novo Horizonte, como: Centro Comunitário Ana Fiorelli, Associação de Pais e Amigos do Excepcional, Clube Recreativo São José da Estiva, Instituto Pinheiro Machado, Santa Casa de Misericórdia de Novo Horizonte, Sociedade São Vicente de Paula, Atletas do Futuro, AVAS, Lar de Velhice Maria de Souza Spinola, Oficina Educacional da Criança e do Adolescente, AMA, Clube Santa Isabel e SOS – Serviço de Orientação Social.

O objetivo do evento é proporcionar o intercâmbio cultural para os moradores da cidade e da região "Nada melhor do que resgatar um evento histórico neste momento em que comemoramos os 50 anos de fundação da Usina Estiva. A Festa das Nações promove a cultura, proporciona às entidades a chance de promover seu trabalho e ter uma renda extra, e é uma opção de lazer para toda a região", destacou Sandro Cabrera, diretor da Usina Estiva.

Para Marici Villa, da Origem Produções, o evento irá proporcionar entretenimento à população "O intuito é promover a união e a interação de múltiplas culturas, já que o Festival traz as cores e as especificidades desses oito países", disse a diretora executiva.

"Todos os ingredientes deverão ser adquiridos em Novo Horizonte, com isso valorizando o comércio local", comentou Evandro Wicher, realizador do projeto.

Segundo a assessoria de imprensa do evento, outra novidade proporcionada pelo evento é a realização de oficinas culturais ligadas aos países representados, como: Produção de Cerveja Artesanal – Degustação, Curta Metragem, Mangá, Dança do Ventre, Percussão e Teatro. Também estará à disposição do público a oficina Um Olhar Sobre a Nação, na qual os participantes produzirão o painel de entrada do festival por meio da técnica de colagem, pintura e fotografia. Segundo os organizadores, serão cerca de 20 vagas por oficina, as inscrições deverão ser feitas no Centro Cultural de Novo Horizonte.

No dia 13 de maio aconteceu o lançamento oficial da Festa das Nações de Novo Horizonte, onde os organizadores falaram um pouco do evento e as expectativas e apresentou um dos pratos que será servido durante o evento.

O chef de cozinha Guilherme Gama, ministrou uma oficina e falou sobre os pratos que serão servidos e ensinou os presentes como preparar uma iguaria alemã: salsichão com mostarda escura e purê de maçã. Após o preparo todos puderam degustar o prato. "Haverá um controle muito grande na preparação dos pratos, a pessoa que experimentar uma iguaria na sexta-feira e voltar a comê-la no domingo, ela terá o mesmo sabor, pois será preparada da mesma forma", comentou o chef de cozinha, com mais de oito anos de experiência e já participou de inúmeros eventos gastronômicos.

Serviço:

Festa das Nações

Dias: 6, 7 e 8 de junho

Local: Recinto de Rodeio de Novo Horizonte

Horário: sexta-feira e sábado a partir das 19h30 e domingo, das 11 às 15 horas.

Ingresso: R\$ 2,00 (inteira)/ R\$ 1,00 (meia) – crianças até 12 anos, acompanhadas dos pais, não pagam.

Informações: <http://www.festadasnacoesdenh.com.br/>

Pratos típicos

(ícones Pratos típicos)

Brasil – Tapioca com leite condensado e coco / Tapioca com brigadeiro de paçoca

Itália – Polenta de cremosa com molho bolonhesa

EUA – Hambúrguer com molho barbecue

Portugal – Sardinhas assada com vinagrete

Alemanha – Salsicha com mostarda escura e purê de maçã

Japão – Yakissoba de legumes

Espanha – Tortilla Espanhola

Árabe – Doce de macarrão com nozes e mel

Receita

(Colocar foto do prato)

Salsicha com mostarda e purê de maçã.

Rendimento: serve 6 pessoas

Ingredientes:

6 salsichas no espeto

1 tubo pequeno de mostarda

6 maçãs vermelhas

½ cebola pequena picada

1 colher de sopa de açúcar mascavo

1 colher de chá de sal

2 colheres de sopa de vinagre

Modo de preparo:

Descasque as maçãs e corte-as em cubos. Aqueça a panela e doure a cebola. Coloque a maçã em cubos e o vinagre. Coloque a tampa na panela. Abaixo o fogo e espere até a maçã amolecer (em torno de 5 minutos). Amasse os cubos de maçã amolecidos com o auxílio de uma colher. Acrescente o açúcar mascavo e o sal. Coloque tudo em fogo baixo até evaporar um pouco o suco, ficando em ponto de purê.

Festa das Nações trará para Novo Horizonte pratos típicos de 8 países

Centenas de pessoas são esperadas entre os dias 6 e 8 de junho no Recinto de Rodeio para saborear comidas típicas e eventos culturais

Novo Horizonte voltará a ser sede, após 20 anos, da tradicional Festa das Nações, que será realizada nos dias 6, 7 e 8 de junho no Recinto de Rodeio de Novo Horizonte. Durante os três dias de festa são esperados mais de cinco mil pessoas que poderão saborear os 32 pratos típicos de oito países: Alemanha, Arábia, Estados Unidos, Brasil, Espanha, Itália, Japão e Portugal, além de prestigiar no palco principal, várias apresentações de danças, mostras de artes, shows, entre outras atrações.

O evento realizado pelo Clube Recreativo São José da Estiva, com patrocínio da Usina Estiva, por meio do ProAc, e o apoio da Prefeitura Municipal de Novo Horizonte, através das diretorias de Educação, Cultura e Desenvolvimento Social, e gestão da Origem Produções. Será cobrado um valor simbólico de R\$ 2 (inteira) e R\$1 (meia), crianças até 12 anos, acompanhadas dos pais ou responsáveis, com documento comprobatório, não pagam.

Toda a renda do evento, como o da portaria e da venda dos pratos, serão revertidas para as entidades de Novo Horizonte, como: Centro Comunitário Ana Foresti, Associação de Pais e Amigos do Excepcional, Clube Recreativo São José da Estiva, Instituto Pinheiro Machado, Santa Casa de Misericórdia de Novo Horizonte, Sociedade São Vicente de Paula, Atletas do Futuro, AVAS, Lar de Velhice Maria de Souza Spinola, Oficina Educacional da Criança e do Adolescente, AMA, Clube Santa Isabel e SOS – Serviço de Orientação Social.

O objetivo do evento é proporcionar o intercâmbio cultural para os moradores da cidade e da região. **"Nada melhor do que resgatar um evento histórico neste momento em que comemoramos os 50 anos de fundação da Usina Estiva. A Festa das Nações promove a cultura, proporciona às entidades a chance de promover seu trabalho e ter uma renda extra, e é uma opção de lazer para toda a região"**, destacou Sandro Cabreira, diretor da Usina Estiva.

Para Mario Vila, da Origem Produções, o evento irá proporcionar entretenimento à população. **"O intuito é promover a união e a interação de múltiplas culturas, já que o Festival**

traz as cores e as especificidades desses oito países", disse a diretora executiva. **"Todos os ingredientes deverão ser adquiridos em Novo Horizonte, com isso valorizando o comércio local"**, comentou Evandro Wicher, realizador do projeto.

Segundo a assessoria de imprensa do evento, outra novidade proporcionada pelo evento é a realização de oficinas culturais ligadas aos países representados, como: Produção de Cerveja Artesanal – Degustação, Curta Metragem, Mangá, Dança do Vento, Percussão e Teatro. Também estará à disposição do público a oficina Um Olhar Sobre a Nação, na qual os participantes produzirão o painel de entrada do festival por meio da técnica de colagem, pintura e

fotografia. Segundo os organizadores, serão cerca de 20 vagas por oficina, as inscrições deverão ser feitas no Centro Cultural de Novo Horizonte.

No dia 13 de maio aconteceu o lançamento oficial da Festa das Nações de Novo Horizonte, onde os organizadores falaram um pouco do evento e as expectativas e apresentou um dos pratos que será servido durante o evento.

O chef de cozinha Guilherme Gama, ministrou uma oficina e falou sobre os pratos que serão servidos e ensinou os presentes como preparar uma iguaria alemã: salsichão com mostarda escura e purê de maçã. Após o preparo todos puderam degustar o prato. **"Haverá um controle de entrada do festival por meio da técnica de colagem, pintura e**



reimantar uma iguaria na sexta-feira e voltar a comê-la no domingo, ela terá o mesmo sabor, pois será preparada da mesma forma", comentou o chef de cozinha, com mais de oito anos de experiência e já participou de inúmeros eventos gastronômicos.

Serviço: Festa das Nações. Dias: 6, 7 e 8 de junho. Local: Recinto de Rodeio de Novo Horizonte. Horário: sexta-feira e sábado a partir das 19h30 e domingo, das 11 às 15 horas. Ingresso: R\$ 2,00 (inteira) e R\$ 1,00 (meia) – crianças até 12 anos, acompanhadas dos pais, não pagam.

Informações: <http://www.festadasnacoesenh.com.br/>



SALSICHA COM MOSTARDA E PURÊ DE MAÇÃ.

Ingredientes:
6 salsichas no espeto
1 tubo pequeno de mostarda
6 maçãs vermelhas
½ cebola pequena picada
1 colher de sopa de açúcar mascavo
1 colher de chá de sal
2 colheres de sopa de vinagre

Modo de preparo:
Descasque as maçãs e corte-as em cubos. Aqueça a panela e doure a cebola. Coloque a maçã em cubos e o vinagre. Coloque a tampa na panela. Abaixo o fogo e espere até a maçã amolecer (em torno de 5 minutos). Amasse os cubos de maçã amolecidos com o auxílio de uma colher. Acrescente o açúcar mascavo e o sal. Coloque tudo em fogo baixo até evaporar um pouco o suco, ficando em ponto de purê.

Rendimento: serve 6 pessoas.

PRATOS TÍPICOS

 Brasil – Tapioca com leite condensado e coco / Tapioca com brigadeiro de paçooca	 Itália – Polenta cremosa com molho bolonhesa	 EUA – Hamburguer com molho barbecue	 Portugal – Sardinhas assadas com vinagrete	 Alemanha – Salsicha com mostarda escura e purê de maçã	 Japão – Yakisoba de legumes	 Espanha – Tortilla Espanhola	 Árabe – Doce de macanão com nozes e mel
---	---	--	---	---	--	---	--