

## ORIENTAÇÃO AOS JURADOS PARA VOTAÇÃO

### A avaliação dos senhores em relação aos pratos

#### Visual

A apresentação é o “apelo visual” do prato, já que a aparência do prato influencia na escolha.

Criatividade: A montagem dos pratos, decoração, a louça, bandeja.

Esse é o primeiro sentido despertado pela apresentação. As cores dos alimentos transmitem sinais, até mesmo de alerta, e antes mesmo da pessoa provar. Por isso, é importante que as tonalidades criem uma expectativa positiva para quem vai degustar o prato.

#### Olfato

O aroma do prato é capaz de estimular a salivação e aumentar a expectativa para a degustação. Por isso, é um quesito importante, considerando se condiz com o visual dos alimentos e, depois, se o sabor reflete essa sensação criada antes mesmo de saborear a comida.

#### Paladar

Por meio das papilas gustativas é possível identificar os sabores doce, amargo, ácido e salgado. Para degustar um prato é importante valorizar quais são os sabores mais presentes e se ele deveria aparecer naquela receita.

A PREFEITURA MUNICIPAL DE VARJÃO, SECRETARIA DA EDUCAÇÃO E CULTURA E SECRETARIA DE AGRICULTURA EM PARCERIA COM A LEI PAULO GUSTAVO QUE INCENTIVA A CULTURA LOCAL, REALIZA ESTE ANO O 1º FESTIVAL DE SABORES: GASTRONOMIA CAIPRIA DE VARJÃO.

TENDO COMO OBJETIVO TRAZER PARA NOSSA COMUNIDADE A OPORTUNIDADE DE APRESENTAR A CULTURA DE NOSSA CIDADE.

HOJE ESTAREMOS APRESENTANDO AS SEGUINTE CATEGORIAS:

- ARROZ COM FRANGO E PEQUI/ARROZ COM CARNE SECA
- QUEIJO COALHO
- DOCES CRISTALIZADOS

AS PREMIAÇÕES SERÃO DE ACORDO COM CADA CATEGORIA, OS VALORES DA PREMIAÇÃO SÃO:

1º LUGAR: R\$ 500,00 (QUINHENTOS REAIS)

2º LUGAR: R\$ 300,00 (TREZENTOS REAIS)

3º LUGAR: 200,00 (DUZENTOS REAIS)

NOSSOS PARCEIROS: SINDICATO RURAL E COVAL