



BOM PRINCÍPIO - RS

Oficina de pratos à base de peixe será realizada dia 2 de abril

Secretarias: Agricultura

Data de Publicação: 23 de março de 2026

Está marcada para o dia 2 de abril a oficina de preparo de pratos à base de peixe em Bom Princípio. A atividade acontece das 8h às 12h, no Centro de Convivência.

Durante a oficina, os participantes irão aprender técnicas de filetagem e o preparo de diferentes receitas, como peixe frito, escabeche, peixe ensopado, pirão e peixe assado. A proposta é valorizar o consumo de peixe por meio de preparações práticas e acessíveis para o dia a dia.

A capacitação será conduzida pelos extensionistas da Emater/RS-Ascar, Carlos Humberto Oliveira Alves e Luana Lucas Alves. Eles irão compartilhar orientações técnicas e experiências na área.

São oferecidas 15 vagas, e a participação é gratuita. Para quem desejar permanecer no local, será disponibilizado almoço ao custo de R\$ 30. As inscrições podem ser realizadas até o dia 30 de março.