

Embalagens com poesias

Uma padaria da cidade de Araxá, MG, modificou sua embalagem de pãezinhos acrescentando poesias nos saquinho. Esta iniciativa ocorre por meio da parceria entre a Academia Araxaense de Letras, a empresa que produz as embalagens e Diovanni Mendonça, conhecido na região como autor de “poeminhas para matar o tempo e distrair dor de dente”. O objetivo do projeto é simples: estimular a população a ler mais e diferenciar as embalagens da panificadora.



Projeto já resultou em 60 mil embalagens com 10 poemas diferentes

“É uma inclusão cultural porque estamos oferecendo uma oportunidade às pessoas, de maneira simples e acessível, de levarem para suas casas o pão, que alimenta o corpo, e a poesia, que alimenta a alma”, afirma Teresinha Oliveira, presidente da Academia de Letras.

O projeto prevê a impressão de 300 mil embalagens, sendo que 60 mil com 10 poemas diferentes já estão circulando na região.

APAREÇA EM

padaria
moderna

Mande fotos, receitas e curiosidades de sua padaria para reportagem@padariamoderna.com.br

Biscoitinhos de Queijo Estepe



Ingredientes

250 g de queijo tipo estepe Tirolez ralado no ralo grosso
4 colheres (sopa) manteiga
1 colher (chá) de molho inglês
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de farinha de trigo

Modo de Preparo

Em uma tigela, misture o queijo tipo estepe Tirolez, a manteiga, o molho inglês e o sal. Acrescente a farinha de trigo e misture bem. Unte e enfarinhe uma assadeira grande. Reserve. Pré-aqueça o forno em temperatura média (180 °C). Entre duas folhas de filme plástico, abra a massa com o rolo, na espessura de 0,5 cm. Corte em tiras ou no formato desejado com o cortador de biscoitos. Coloque na assadeira e leve ao forno por cerca de 12 minutos.

Dica

Para dar um toque mais sofisticado, passe os biscoitos no açúcar de confeiteiro.

Rendimento: 60 unidades

Calorias: 244 kcal

Receita gentilmente cedida por Tirolez.