

Serviços e eventos

Restaurante

Almoços e jantares (apenas mediante reservas)

Animação cultural

Eventos gastronómicos e musicais temáticos (no início de cada mês)

Prestação de serviços

Serviço de catering (Almoços)

Pausas-café

Cocktails

Comida *Take-away*

Horário de Funcionamento

De sexta (noite) a Domingo (almoço)

12H30 a 15H30—Almoço

20H00 a 23H00—Jantar

Funciona também nos dias úteis e feriados mediante reservas

Serviço de informações/reservas

Cozinha da Terra

Tel: +245 25 63 64/ 680 31 13



Tiniguena, Bairro Belém, apartado 667, Bissau
República da Guiné-Bissau
Tel: +245 25 19 07/ 673 51 11
E-mail: tiniguena_gb@hotmail.com

Para mais informações, queira contactar-nos no:

Complexo "Espaço da Terra"

"Las Palmeras" - Bairro Belém
Apartado 667 – Bissau
Tel: +245 25 63 64/ 680 31 13

E-mail:

espacodatterra@hotmail.com

espacodatterra@gmail.com

Este projecto é financiado por:



CIDAC

Inter Pares

Oxfam Novib



Complexo "Espaço da Terra"

COZINHA DA TERRA



Catálogo de serviços

Maio 2007

Promoção do paladar tradicional guineense

Ponto de concentração dos produtos, saberes, sabores e sons da Terra



Catálogo de Serviços — Maio 2007

A *cozinha da Terra* é o resultado do projecto “Guiné-Bissau – Produtos, Técnicas e Saberes da Terra”, criado no âmbito de uma parceria entre a ONG nacional **Tiniguena** e a ONG portuguesa **CIDAC**.

Co-financiado pela UE, IPAD, NOVIB e a Inter-Pares, este projecto, tem a duração de 3 anos, tendo-se iniciado em Dezembro de 2005.



Complexo “Espaço da Terra”

Definiu-se como objectivo principal, contribuir para a preservação da biodiversidade e a redução da pobreza das populações da Guiné-Bissau, através da conservação, promoção e valorização dos produtos e dos saberes locais e do património genético associado.

Consumir natural, consumir nacional

Este foi o lema adoptado e pelo qual a cozinha da Terra se propõe o desafio de criar um efeito moda a nível nacional, o orgulho de consumir nacional!

Garantimos um serviço de qualidade, apresentando-lhe ementas ricas em termos de paladar tradicional e nutricionalmente equilibradas.

Ao optar pelos nossos serviços, estará a dar preferência aos produtos nacionais e a incentivar a economia social e solidária, pois estes favorecem os nossos produtores e encorajam a produção local e consequentemente, representam um incremento na economia nacional.

Princípios

Gastronomia fiel ao paladar tradicional guineense e criteriosamente escolhida em termos de qualidade e significado cultural.

Utilização de produtos que garantem a conservação da biodiversidade e dos saberes locais associados, porque provêm da exploração durável dos nossos recursos naturais.

Produtos exclusivamente de origem natural, não derivados de manipulações industriais.

Objectivos

Contribuir para a valorização e divulgação dos produtos e dos saberes, sabores e sons tradicionais da Guiné-Bissau.

Encorajar a aprendizagem dos mais jovens nas estratégias culinárias, sem recurso a ingredientes manipulados industrialmente (ex: corantes, conservantes, adoçantes).

Impedir que os saberes da cozinha antiga tradicional guineense e a sua riqueza nutricional se extingam, contribuindo para o enriquecimento do conhecimento existente à volta dos saberes associados a cada produto ou etnia.

Contribuir para a apropriação e valorização do conhecimento tradicional e da cultura das diferentes etnias guineenses.

Estimular as comunidades locais em particular e a população nacional e estrangeira em geral, a interessar-se mais pelo consumo dos produtos nacionais.