

# INSTRUÇÕES PARA IMPLEMENTAÇÃO DE PROJETO

## Curso de Açaí

### Organização inicial

- Coordenar equipe de voluntários e capacitar os primeiros para fazer o açaí em potinhos de 250ml e 140ml
- Informar que o trabalho apesar de voluntário precisa ter comprometimento e responsabilidade;
- Os cursos podem ser mensais, de acordo com a demanda.
- Para dar divulgação do projeto, colocar no telão da igreja, um card de divulgação do projeto contendo o nome do projeto, e os detalhes para inscrição.
- A divulgação deve ser feita em outros distritos próximos da igreja que vai realizar o curso.
- Um link de inscrição é divulgado e poderá ser cobrada uma taxa de inscrição para cobrir os custos.
- Neste caso o participante leva parte da produção para conhecer o açaí.

Potinho 250ml

Potinho 140ml



### Estrutura física e equipamentos

- Cozinha com freezer, liquidificador industrial, bacias e potinhos.



### Empreendedores

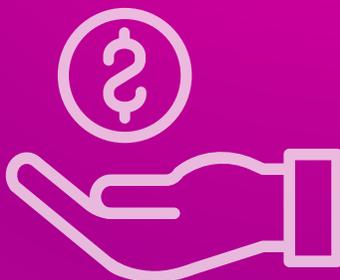
- Palestra adicional sobre empreendedorismo, é realizada antes do curso de açaí para conscientização dos participantes e envolvimento.

### Venda dos produtos

- Cada empreendedor cuida da venda dos produtos no seu bairro e contatos.
- Um freezer disponibilizando os produtos para venda em sistema de auto serviço na igreja para apoiar os empreendedores
- Vendas para eventos da igreja acontecem também.

### Informações Adicionais:

- Além do Açaí, podemos preparar cupuaçu, açaí com morango, açaí com cupuaçu e sorvete de chocolate com leite de coco. Tudo adoçado com rapadura.



## Receituário

### ÇAÍ TRADICIONAL

#### INGREDIENTES:

**1kg** de açaí puro  
**2kgs** bananas descascadas  
**500ml** calda de rapadura  
**200ml** de água

*Bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.*

**RENDIMENTO:** 14 potinhos de 250ml

### ÇAÍ COM CUPUAÇU

**1,350g** (um quilo e trezentos e cinquenta gramas) de açaí puro  
**500g** (meio quilo) de cupuaçu  
**1,250g** (um quilo e duzentos e cinquenta gramas) de bananas descascadas  
**500ml** (meio litro) calda de rapadura  
**200ml** (duzentos mililitros) de água

*Bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.*

**RENDIMENTO:** 14 potinhos 250ml

### SORVETE DE CHOCOLATE

Coco seco  
Cacau em pó  
Rapadura  
Água

*Bater no liquidificador o coco seco com a água quente e coar bastante para extrair o leite.*

*Acrescentar ao leite de coco o cacau em pó e a rapadura  
Bater todos os ingredientes no liquidificador por 3 minutos.*

