



Food Lab

QUEM SABE LER um rótulo, põe o dedo no ar! Então é uma receita mexicana: algum mini-chef de sombrero que consiga preparar? Um destes fins-de-semana a família podia ir toda brunchar – mas não um brunch qualquer, um brunch científico.

O Food Lab é um novo projecto do Pavilhão do Conhecimento que promete fazer um raio X aos alimentos e ensinar a ser mais saudável. Fazem parte do programa iniciativas como os workshops **Cozinharo Mundo**, que vão explorar as cozinhas do planeta mais conhecidas pelos seus benefícios para a saúde: esta quinta o convite é para atravessar o Atlântico sentado à mesa para descobrir o melhor do México, com a ajuda de Karla Mañé Rendón, cozinheira do Pistola y Corazón; no dia 24 de Março, Luísa Yokochi, do restaurante Bonsai, conta tudo o que sabe sobre a cozinha tradicional japonesa. Ambas contam com a ajuda da

nutricionista Inês Asseiceira.

Nosábado, o **Science Brunch**, é servido com uma mãozinha do Laboratório de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa na cafetaria do Pavilhão. Pode escolher entre o menu Ovos mexidos (6,50€), com shot de sopa de legumes, panquecas de aveia, ovos mexidos com ervas aromáticas, iogurte com granola e fruta, um pão à escolha com manteiga e compota e duas bebidas à escolha (sumo natural, chá do dia ou café); e o Mini-hambúrgueres (7,50€), que troca os ovos por...? Adivinhou: mini-hambúrgueres. Repete a 28 de Março, também às 11.00.

Estão ainda marcados **Encontros Improváveis** na ASAE e **Supermarket Tours** na companhia de uma nutricionista. Mais informações no site. ■ VM
→ Pavilhão do Conhecimento, Largo José Mariano Gago (Parque das Nações). Vários horários.