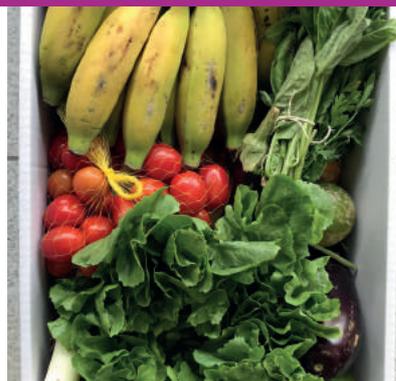




ORGÂNICO SOLIDÁRIO: Alimentando famílias, incentivando produtores.



Movimento Orgânico Solidário

Somos uma iniciativa solidária, sem fins lucrativos, que está levando alimentos frescos e saudáveis, em complemento à cesta básica tradicional, para milhares de famílias em situação de vulnerabilidade social agravada durante a pandemia do COVID-19. A ação destina, semanalmente, cestas contendo frutas, legumes e verduras cultivados por agricultores e agricultoras familiares que são produtores/as orgânicos e que também sofrem o impacto da crise econômica.

Foto: Cestas do Orgânico Solidário (Arquivo O.S.)

Agricultoras que produzem alimentos da cesta do Orgânico Solidário

Por Wilson (Feijão) Schmidt, professor aposentado da UFSC e amigo da Acolhida na Colônia.

"Muito felizes por atender e colaborar com pessoas que precisam"

Continuamos, neste **Informativo**, com a apresentação das famílias de agricultores que, com o produto do seu trabalho, compõem as cestas distribuídas pelo **Orgânico Solidário**. Persistimos, da mesma forma, no reconhecimento e na valorização do papel que as mulheres têm na gestão e no trabalho dentro da agricultura familiar. Nossa entrevistada é a Leda, da comunidade Rio dos Índios, em Santa Rosa de Lima. Os sobrenomes dela – Oenning e Assing – indicam suas origens em famílias alemãs que migraram para o Brasil no final do século XIX e começo do XX. Com a experiência de contar sua vida e de relatar sua rotina de muita labuta para os hóspedes que recebe na pousada da família, Leda tem uma fala pausada e é muito clara.

A família Oenning Assing e sua história

O grupo familiar estendido é composto pela Leda, pelo esposo Valnério; pelo filho Valdecir (Val), a nora Andréa e os netos Bernardo e Daniel ("os gêmeos", que são a grande alegria da "Mota"); pela filha Lucilene (Lú) e o genro Alden; e pelo caçula e provável sucessor na propriedade, Luís Roberto, o Bê. Aqui fica uma dica. Se o leitor quiser conhecer o cotidiano de um adolescente rural de forma não estereotipada, veja "As quatro estações". O filme retrata, justamente, a vida do Bê, ao longo de um ano. Tem roteiro e direção de Lícia Brancher e está disponível na internet:

<<https://www.youtube.com/watch?v=ytOIVOAtFwc>>.

Sobre a "propriedade", Leda relembra: "Her damos esse terreno do pai do Valnério. A terra era do bisavô dele, passou para o avô, depois para o pai, até chegar a ele. E, até hoje, nessa terra, a gente mora e produz. Começamos em 1984, com a produção de leite e carvão vegetal, para ter renda. E plantávamos de tudo para o gasto [autoconsumo].

Depois, começamos a plantar fumo. Aí vieram esses químicos todos e os venenos [agrotóxicos]. Mas, nos levávamos as crianças (Val e Lú), com a gente, quando ia trabalhar na roça e viu que não daria para continuar usando veneno."



A transição para a produção orgânica

Leda continua a recordar e a contar: "a conversão para a agricultura orgânica ocorreu em 1998. Iniciamos com a produção de melado orgânico, depois de construirmos uma agroindústria. E continuamos plantando de tudo para o uso da família". "A produção orgânica trouxe muitos benefícios para nós. A gente começou a plantar de forma ainda mais diversificada. Hoje, temos uma diversificação muito grande. E tudo orgânico! O que é muito gratificante", avalia nossa entrevistada. E, naquele tempo, outra novidade surgiu.

Os Oenning Assing fizeram parte do grupo de pioneiros na implantação da Acolhida na Colônia: "Colocamos uma pousada.

A estufa de fumo foi reformada e adaptada para receber turistas. Aí, a gente também começou a vender o que produzia direto para esses visitantes.

Porque os hóspedes procuravam alimentos orgânicos e em venda direta."

O impacto da Covid-19 e o papel do Orgânico Solidário

"No ano passado, quando entrou essa pandemia, ficou bem difícil para nós. Porque o turismo parou e, assim, ficou difícil para a gente vender. Por isso, foi muito legal o surgimento do Orgânico Solidário. Porque a gente está conseguindo vender os nossos produtos. E também porque ficamos muito felizes por estar atendendo e colaborando com pessoas da cidade que precisam. Ficamos contentes em saber que elas estão recebendo, nas cestas, os orgânicos que produzimos com tanto cuidado e carinho", finaliza Leda.

Foto: Leda Oenning Assing (Arquivo pessoal); Pousada Doce Encanto (Arquivo Pousada Doce Encanto)

No dia a dia, além de pensarmos no trabalho e outros afazeres, temos que dar conta de cozinhar refeições de forma variada, prática, saudável, saborosa e sustentável para alimentar nossa família. A dica é praticarmos uma cozinha mais circunstancial e consciente, ou seja, com o que tem, sem desperdício, com mais diversidade e com respeito ao meio ambiente. E hoje o ingrediente escolhido da cesta para conhecermos melhor, é o Milho Verde orgânico.

Você sabia? O milho verde é um dos cereais mais consumido no mundo, sendo considerado uma importante fonte de energia. Ele é fonte de gordura e fibras, fornece quantidades de vitaminas do complexo B, E e é rico em antioxidantes. Por isso, possui diversos benefícios a saúde como, melhorar a saúde intestinal, proteger a mácula ocular e fortalecer o sistema imunológico. Além disso, por ser de cultivo orgânico ele contempla os princípios da sustentabilidade.

Vamos começar higienizando os alimentos da cesta:

1. Frutas e hortaliças, lavar em água corrente e deixar de molho em solução contendo 1 litro de água para 1 colher de sopa de água sanitária ou hipoclorito durante 20 minutos, enxaguar bem e seguir com remolho de 5 minutos em solução contendo 1 litro de água para 2 colheres de sopa vinagre de álcool para neutralizar o gosto e o pH.
2. Embalagens de alimentos ou em geral, lavar com água e sabão ou passar álcool líquido 70% a 90%

Refogado de milho verde

Ingredientes

- 1 espiga de milho verde crua
- 100g de bacon cortado em cubos (opcional)
- 2 cascas de banana cortadas em tiras bem finas (opcional)
- 4 folhas de alho poró (parte de cima verde escura) picadas
- 1 cebola pequena picadas em cubos pequenos
- 4 folhas de chicória ou couve cortadas bem picadas como tempero
- 1 colher de sopa de azeite ou óleo ou manteiga ou banha de porco
- 1 pitada de Sal
- Pimenta do reino a gosto (opcional)



Modo de Preparo

Com uma faca, debulhe o milho da espiga, apoiando a espiga em um prato grande e passando a faca para cortar os grãos, rente ao sabugo do milho. Reserve. Em uma frigideira aquecida, coloque o azeite, o bacon, a casca de banana e deixe fritar até dourar. Acrescente a cebola e deixe até ficar transparente. Em seguida acrescente o alho poró e deixe refogando por mais 1 minuto ou até murchar. Na sequência coloque o milho, o sal e a pimenta. Deixe cozinhar em fogo baixo, até o milho ficar macio. Por último coloque a chicória, mexa bem e desligue. Sirva como acompanhamento ou prato principal ou como recheio para tortas ou pasteis.

Foto: Milho verde; Refogado de milho verde – (Fonte: receita.com.br)

Mande sua opinião sobre a cesta e/ou suas receitas para: Whats: 988240132 ou peteducampoufsc@gmail.com

Nos siga no instagram:

@organicosolidario

Sobre esta edição:

Edição: Jéssica Kiekow

Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Floripa:

