



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 de orgânicos e que também sofrem o impacto da crise econômica.

Foto: Cestas e Mãos do Orgânico Solidário (Arquivo OS)

Educação do Campo é direito e não esmola

Nesta edição do Informativo, apresentamos o novo grupo de trabalho do Orgânico Solidário. É um coletivo de estudantes ligados ao Programa de Educação Tutorial da Licenciatura em Educação do Campo da Universidade Federal de Santa Catarina (PET/EduCampo/UFSC). Além da apresentação, relacionamos a atuação de tal coletivo no projeto com a Educação do Campo, vista de uma forma mais ampla.

A Educação do Campo nasceu, há mais de trinta anos, como luta dos movimentos sociais camponeses. Ela buscou – e busca – reivindicar do Estado o direito a uma educação de qualidade no lugar onde vivem os povos do campo, que ela sirva aos interesses dos sujeitos do campo, e que ela tenha relação com os modos de vida desse(a)s brasileiro(a)s. Agricultores camponeses, povos indígenas, quilombolas, acampados e assentados da Reforma Agrária, pequenos agricultores, comunidades de pescadores, ribeirinhos e outras identidades sociais campesinas constituem o que chamamos de “sujeitos do campo”. A Educação do Campo não é para estes sujeitos, nem apenas com eles. Ela é dos sujeitos do campo. Por isso, é pautada na formação cidadã e na agroecologia, visando a emancipação do ser humano, a valorização dos saberes populares e tradicionais, e a modificação profunda do formato escolar vigente e a transformação da sociedade.

A EduCampo/UFSC, o PET e os novos "PETianos"

A Licenciatura em Educação do Campo é, também, uma conquista das citadas lutas dos movimentos sociais. O curso de graduação, que existe e resiste em dezenas de universidades federais, forma educadores e educadoras habilitados a atuar nas escolas do campo, bem como em escolas situadas em áreas consideradas urbanas, visando à articulação essencial entre teoria e prática. Na UFSC, ela foi implantada em 2009. Vinculado à EduCampo/UFSC está o Programa de Educação Tutorial, que existe para fomentar a relação indissociável entre ensino, pesquisa e extensão. Alguns dos estudantes bolsistas deste Programa – os "PETianos" – passaram a participar da frente de organização e suporte ao Orgânico Solidário, em Florianópolis.

Apresentação dos novos "PETianos" Orgânico Solidários



Marcos Aurélio Espíndola - Presente!

Quando resolvi voltar à Academia, pensei muito em qual graduação fazer. Até analisar a proposta da EduCampo. Porque vi que o Curso me proporcionaria o engajamento social que julgo necessário. Meu foco de discussão sempre se voltou para "o como" as políticas públicas dinamizam estratégias de desenvolvimento de um território, dos conflitos em torno das diferentes formas de seu uso e das suas consequências sobre as bases ecológicas e sobre as populações a ele historicamente vinculadas. A expectativa é que no decorrer do curso eu possa ampliar e aprofundar essas discussões.



Marjana Valim - Presente!

Sou uma jovem mulher que acredita que mudar o mundo é possível. Meu primeiro contato com a Permacultura (Agricultura Permanente) me despertou do feitiço do capitalismo. Depois, conheci a agroecologia e ela me trouxe para a EduCampo. Nesta, a formação é fortemente baseada na construção coletiva do conhecimento, na valorização da sabedoria popular ligada à Natureza e na práxis. O que expande meus horizontes, intensifica minha fé na ciência e alarga meu empenho na transformação da realidade.



Luis Fernando Oliveira - Presente.

Como estudante da EduCampo, me dedico ativamente ao estudo das causas, movimentos e lutas sociais do campo, florestas, águas, cidades... Acredito em uma sociedade do bem viver anti-especista, e o curso – público, gratuito e de qualidade – me permite o acesso a ferramentas sociais que contribuem para a construção dela.



Maria Cristina Joenck Freire - Presente.

Cursar a EduCampo me faz descobrir uma graduação maravilhosa, que respeita as diferentes vidas do nosso planeta. Inclusive aquelas que foram excluídas de seus territórios e, por isso, vão sendo esquecidas. O Curso me permite, ainda, vislumbrar caminhos à construção de um mundo para todos.



Ana Paula Arnold Machado - Presente!

As Artes me levaram ao caminho das lutas: do Teatro de Rua, das Danças populares, das vivências com os povos. Quase graduada em Licenciatura em Dança, não via mais sentido naquele curso, que não tinha um cunho político e social. Iniciar a EduCampo renovou o sentido do “me formar”, de ensinar, de aprender, de viver o coletivo e da busca da práxis dentro e fora do acadêmico.

Fotos: Ana Paula Arnold Machado (Arquivo pessoal); Luis Fernando Oliveira (Arquivo pessoal); Marcos Aurélio Espíndola (Arquivo pessoal); Maria Cristina Joenck Freire (Arquivo pessoal); Marjana Valim (Arquivo pessoal).
Texto: Autoria das cinco pessoas presentes nele.

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 a toda a cadeia alimentar. E hoje o ingrediente escolhido da cesta para conhecermos melhor, é o **“Pinhão orgânico”**.

Você sabia? O pinhão é uma semente derivada da pinha, que é o fruto de uma árvore, chamada Araucária, muito encontrada no planalto sul-brasileiro. Essa semente, é rica em zinco, cobre, manganês, ômega-9, ômega-6 e fibras. Contém proteínas, cálcio, ferro, vitaminas B, C e A. Nutrientes esses, que irão auxiliar na oxigenação do cérebro, no bom funcionamento do sistema nervoso, ajudando a melhorar memória e cognição. Facilita o esvaziamento gástrico intestinal, atua na melhora do sistema cardíaco e combate a fadiga. Pode ser preparado cozido, assado na chapa ou direto no fogo, chamado de sapecada de pinhão. Humm... é uma delícia!

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%

Farofa de pinhão



Ingredientes

- 3 folhas de couve picadas
- 2 bananas picadas em cubos pequenos
- 1 xícara de pinhão cozido e picado em cubos pequenos
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de cebolinha picada
- 2 pitadas de sal
- Pimenta do reino a gosto
- 3 colheres de sopa de manteiga ou azeite ou óleo

Modo de preparo

Deixe o pinhão hidratando em uma bacia com água, na noite anterior ao cozimento, por volta de 8 horas. No dia seguinte, despreze a água do molho. Esse processo, irá acordar a semente e com isso, potencializar seus nutrientes.

Além disso, irá diminuir o tempo de cozimento. Descasque o pinhão e corte em cubos pequenos. Em uma frigideira funda sem óleo, aquecida em fogo médio, coloque a banana e deixe dourar. Vá acrescentando um fio de água para soltar do fundo e não queimar. Quando estiver dourada, acrescente a manteiga, a cebola e o alho.


Quando a cebola estiver transparente, acrescente a couve, a cebolinha e o pinhão. Deixe até a couve murchar.

Por último, coloque a farinha, o sal e a pimenta. Mexa até a farinha ficar crocante. Se necessário corrija o sal.

Foto: Farofa de Pinhão (Fonte site Sem Medida)

Organização das entregas em Florianópolis: Pet Educampo UFSC

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

 Nos siga no instagram:

@organicosolidario
@peteducampo

Sobre esta edição:

Edição: Jéssica Kiekow

Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Floripa:

