



## 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 Boletim Orgânico Solidário (Arquivo OS)

### A possibilidade de oferecer alimentos frescos e orgânicos foi celebrada no IVG. E precisa ser mantida!

Estimado(a) leitor(a), este **Informativo** fecha um ciclo na estratégia de comunicação do **Orgânico Solidário** Grande Florianópolis com suas três "pontas" (doadores/as, agricultores/as orgânicos e famílias que recebem cestas de alimentos frescos). No fim de uma "safra", é preciso preparar as próximas. Por isso, aspiramos, neste texto, deixar sementes de esperança e de coragem. Aqui, em forma de palavras. Para tanto, entrevistamos Priscila Souza, que integra a equipe de Planejamento e Captação de Recursos do Instituto Padre Vilson Groh (IVG).

#### Solidariedade entrelaçada: o IVG e a Rede IVG



Inicialmente, é importante lembrar que o Instituto Pe. Vilson Groh articula uma rede de seis organizações da sociedade civil: a Associação Amigos da Casa da Criança do Morro do Mocotó (ACAM), a Associação João Paulo II (AJPII), o Centro Cultural Escrava Anastácia (CCEA), o Centro de Educação Popular (CEDEP), a Associação Amigos de Guiné Bissau (AGB) e o Centro Social Elisabeth Sarkamp (CSES). Há ainda duas escolas sociais Maristas associadas que, junto das organizações citadas, proporcionam educação e assistência social para cerca de cinco mil crianças, adolescentes e jovens dos morros e periferias da Grande Florianópolis e de Guiné-Bissau, na África.

Segundo Priscila, a Rede IVG "cria um caminho de oportunidades, que acolhe e apoia a criança desde os dois anos de idade até que ela chegue aos 24 anos. Oferece educação, alimentação, lazer, esporte e, até mesmo, a possibilidade de cursar uma faculdade e de se inserir no mercado de trabalho". Ela relembra que o Instituto "foi criado para promover sinergia e potencializar o trabalho das organizações da Rede IVG, por meio de formações, de troca de experiências e de trabalho conjunto".

E destaca a diversificação de atividades e programas: "Hoje, [o IVG] atua também em projetos educativos, culturais e de desenvolvimento comunitário em rede, como: 'Pré-Vestibular', 'Bolsas de Estudo', 'Economia Criativa no Monte Serrat', 'Pode Crer' e o 'Fundo de Apoio às Famílias Empobrecidas da Rede IVG'".

#### A Pandemia e as parcerias de fortalecimento cruzado

No princípio de 2020, com o início da pandemia de Covid-19, a realidade impôs novas urgências. Priscila relata que "muitas famílias ficaram sem sua fonte de sustento, o que exigiu que a Rede se mobilizasse para garantir o direito básico à alimentação". Complementa, falando sobre o trabalho das assistentes sociais nas organizações da Rede: "Elas acompanham continuamente as famílias e suas vulnerabilidades. Para avaliar a necessidade de apoio. Um indicador utilizado é a renda familiar, para saber se estão acima ou abaixo da linha da pobreza". Com a Covid-19, ficou claro um agravamento deste indicador e, assim, as organizações da Rede IVG precisaram se reinventar: "A sociedade se sensibilizou e criamos o 'Fundo de Apoio às Famílias Empobrecidas da Rede IVG', que iniciou entregando cestas básicas e itens de higiene". Foi naquele quadro emergencial que nasceu a parceria com o **Orgânico Solidário (OS)**. "A possibilidade de oferecer alimentos frescos e orgânicos foi celebrada por todos nós. A confiabilidade e o comprometimento do trabalho da equipe do **OS** Florianópolis fizeram com que a parceria se fortalecesse ao longo do tempo", avalia Priscila. Fechando, da seguinte forma, a sua apreciação: "Entendemos que o **Orgânico Solidário** é uma importante iniciativa de apoio a pequenos agricultores orgânicos e de oferta de alimentos de qualidade às comunidades empobrecidas, que não teriam acesso sem o projeto".

#### Parceria IVG-Orgânico Solidário; seguir em frente no combate à fome

Em relação às perspectivas de futuro, Priscila Souza comenta que a Rede IVG entende que "há a necessidade de manter e fortalecer a parceria com o **Orgânico Solidário**, a fim de apoiar as famílias abaladas pelo aumento do desemprego, da pobreza e da fome". Ela reafirma: "É de total interesse do IVG não só dar continuidade, mas, mais do que isso, consolidar essa cooperação, para prosseguir garantindo alimentos frescos e de qualidade na mesa das pessoas nas comunidades que atendemos". Finaliza, de forma enfática: "Gostaríamos de destacar a qualidade dos alimentos oferecidos pelo **Orgânico Solidário**, o comprometimento da equipe envolvida com o programa, a competência mostrada na mobilização dos recursos, assim como a eficácia na logística de recebimento e de entrega dos alimentos".

Foto: Priscila Souza (Arquivo Pessoal)

Texto: Ana Arnold e Marjana Valim

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 a “Aipim”.

**Você sabia?** O aipim, também conhecido como mandioca, macaxeira, castelinha, uaipi, mandioca-doce, mandioca-mansa, maniva, maniveira ou pão-de-pobre, é um tubérculo nativo da América do Sul. É rico em vitaminas do complexo B, fibras, minerais como cálcio e fósforo e excelente fonte de energia. Nutrientes importantes no combate a fadiga mental, na saúde dos ossos, dentes, intestino e músculos. Da mandioca podemos fazer pães, purês, bijus, pudins, bolos, bolinho, entre outros. A entrecasca pode ser cozida e feito conserva chamada de palmito da entrecasca da mandioca. 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%

### Maionese de aipim



#### Ingredientes

- 2 xícaras de chá de mandioca cozida sem a fibra do meio
- 2 xícaras de chá de leite ou água do cozimento
- 1 colher de sopa de mostarda (opcional)
- 2 colheres de sopa de azeite ou óleo
- 1 colher de café rasa de sal
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 pitada de pimenta do reino (opcional)
- 1 dente de alho pequeno (opcional)

#### Modo de preparo

Bata no liquidificador o leite e a mandioca, até virar um creme bem homogêneo. Em seguida acrescenta a mostarda, o sal e o alho e bata. Com o liquidificador ainda ligado, através do furo da tampa, vá adicionando o azeite ou o óleo em fio para ficar um creme bem emulsificado. Na sequência faça o mesmo com o suco de limão, despejando em fio para deixar o creme mais espesso e firme. Se quiser um creme mais encorpado, é só diminuir a quantidade de leite ou se quiser um creme mais fino (molho), é só acrescentar mais leite. Por último polvilhe a pimenta do reino e mexa novamente. Sirva por cima de legumes cozidos, como, beterraba ou cenoura ou brócolis ou em saladas de batatas.

**Dica:** Esta base pode se transformar em outros sabores, aromatizando e colorindo com ervas (salsinha, cebolinha, alecrim, manjeriço entre outras) ou azeitonas ou cenoura cozida ou beterraba cozida (aproveitar a casca para dar a cor rosa). É só bater no liquidificador os ingredientes escolhidos acima citados, com esse molho base, tornando um molho de maionese de sabores diferentes. Rende em média 600 gramas de molho pronto e dura 4 dias na geladeira.

Foto: Maionese de aipim (Fonte: nutricaoolistica.blogspot.com)

**Organização das entregas em Florianópolis:** Pet Educampo UFSC

**Mande sua opinião sobre a cesta e/ou suas receitas para:** [peteducampoufsc@gmail.com](mailto:peteducampoufsc@gmail.com)

Nos siga no instagram:  
[@organicosolidario](https://www.instagram.com/organicosolidario)  
[@peteducampo](https://www.instagram.com/peteducampo)

Sobre esta edição:  
Edição: Jéssica Kiekow  
Produção: Pet Educampo UFSC

Parceiros de Floripa:

