



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. Em Santa Catarina, o Orgânico Solidário faz entregas regulares em Florianópolis desde abril de 2020 e em Joinville desde janeiro de 2021. Conheça e apoie o programa: <https://organicosolidario.org/>

Foto: Entregas do Orgânico Solidário (Arquivo)

Orgânico Solidário busca ampliar espaços em Santa Catarina

Por Wilson "Feijão" Schmidt, professor aposentado da UFSC e amigo da Acolhida na Colônia



Esta edição do **Informativo** vai contar para você uma iniciativa que busca a expansão do **Orgânico Solidário** para as regiões Norte e o Nordeste do nosso estado. No dia 27 de janeiro último, em conjunto com a Faculdade Ielusc, foram entregues 50 cestas na Comunidade Jardim Paraíso, em Joinville.

A Professora Valdete Daufemback, nossa entrevistada, vai nos ajudar a compreender como tudo aconteceu "na ponta". No próximo Informativo, trataremos dos aspectos institucionais desta parceria com o Ielusc, ouvindo a Professora Maria Elisa Máximo.

Destaque-se que no dia 11 de fevereiro está prevista uma segunda entrega – de novo no Jardim Paraíso, e que, a partir de então, a Faculdade Ielusc pretende assumir a campanha de arrecadação e mobilização de doadores para o **Orgânico Solidário** naquele município de seiscentos mil habitantes e, também, de muita desigualdade econômica e social.

Aproximar agricultura familiar no meio rural com quem precisa comer bem nas periferias da cidade

Valdete relata que conheceu o programa Orgânico Solidário "pelas redes sociais" e o considerou, desde o início, "uma ação social inspiradora, que promove a esperança e que contribui para a segurança alimentar". Segundo ela, "o programa oferece oportunidades para a agricultura familiar". Um setor que, avalia, "foi muito afetado pela pandemia, mas que se manteve invisível para a mídia". Ao mesmo tempo, ainda para professora, "o programa contribui para que pessoas em situação de vulnerabilidade social possam colocar em seus pratos alimentos éticos, saudáveis e livres de agrotóxicos". "Eu aprendi sobre a importância da aproximação destes dois segmentos da sociedade, há mais de vinte anos, com as experiências da Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral (Agrego) e da Associação de Agroturismo Acolhida na Colônia", relembra nossa entrevistada. Por tudo isso, a Professora Valdete ficou muito motivada e mobilizada quando recebeu "o contato" de membros do Orgânico Solidário de Florianópolis para que a iniciativa acontecesse em Joinville.

Iniciando a ação... Os escolhidos e os envolvidos

Para Valdete, "a escolha do Jardim Paraíso tem duas explicações. A primeira porque, na comunidade, existem muitas famílias em situação de vulnerabilidade social. A segunda – fundamental, porque lá existe uma organização comunitária que funciona, com lideranças sempre prontas a agir em busca de soluções para as questões do bairro. São pessoas ligadas a igrejas, à associação de pais e professores, a grupos que lutam pelo respeito à diversidade sexual e de gênero, e à Pastoral da Criança". Ela relata: "Fizemos uma reunião com essas lideranças e elas assumiram esse trabalho de mapear as famílias prioritárias para receber as cestas orgânicas. Elas fizeram uma planilha e estabeleceram contato com as famílias para que elas estivessem na escola no horário marcado. Para as que não puderam estar nesse local de distribuição, as cestas foram entregues em domicílio". Valdete Daufemback faz questão de registrar seus agradecimentos especiais a: "Inês, Irmã Salete, Pastor Ascendino, Lizandra, Dydo Scaburi e Professora Rute, diretora da escola 'do' bairro".



Olhando para a frente

Com relação ao futuro próximo, nossa entrevistada é otimista e está muito motivada: "Eu creio que, agora, nós temos que trabalhar para dar continuidade a este programa em Joinville. Se depender da comunidade de Jardim Paraíso, a iniciativa vai dar bastante resultado. É preciso, contudo, estendê-la a outras comunidades". E finaliza explicando o que a move: "o mundo só será feliz quando todas as pessoas tiverem uma alimentação saudável e **estiverem bem**".

Fotos: Valdete Daufemback (Arquivo Pessoal); Entrega no Jardim Paraíso, em Joinville (Arquivo OS Joinville).

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 a Melancia orgânica.

Você sabia? A Melancia é uma excelente fonte de licopeno e beta caroteno, antioxidantes que possuem propriedades anti-inflamatórias e podem ajudar a evitar câncer de próstata. Além disso, é uma boa fonte de vitamina A, C e de água. Já a entrecasca contém mais concentração de citrulina do que a polpa, uma substância que ajuda a diminuir gordura no fígado, contribui com a vaso dilatação e reduzindo a pressão arterial. Vamos lá, preparar uma receita com essa fruta tão preciosa!

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%

Compota de Casca de melancia

Ingredientes

- 3 xícaras de casca de melancia
- 250 g de açúcar
- ½ (meio) copo de água
- 3 cravos da índia
- 1 pedaço de pau de canela

Modo de preparo

Corte a poupa vermelha da melancia e reserve para servir de sobremesa ou fazer um suco. Deixe um pouco da parte rosa na entrecasca. Retire a casca verde e corte a entrecasca (parte mais branca) em tiras finas. Em uma panela, coloque a água, o açúcar, o cravo e a canela e deixe ferver em fogo médio, por volta de 10 minutos ou até virar uma calda fina. Acrescente a entrecasca de melancia e deixe cozinhar por volta de 20 minutos em fogo baixo ou até o ponto de compota. Deixe esfriar e sirva com torradas, bolo, queijo ou da forma de sua preferência.

Foto: Compota de Casca de melancia (Pinterest)



Organização das entregas em Joinville: Valdete Daufemback e Maria Elisa Máximo

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:

