

premiocomunidade@atribuna.com.br

Comunidade em ação



Mulheres que chegam à Casa da Esperança para tratamento de filhos com necessidades especiais aprendem como cozinhar de forma mais higiênica e saudável. São instruções para dar mais gosto aos pratos feitos...

Tempero para dar mais sabor à vida

Mães de crianças especiais têm aulas na Casa da Esperança

TATIANE CALIXTO
DA REDAÇÃO

Nem tudo é doce. Às vezes, experimentam-se o azedo, o amargo, o indigesto. Porém, os avós dos avós já diziam, com a sabedoria da simplicidade: se a vida lhe dá um limão, faça dele uma limonada. E é exatamente esse conselho que algumas mães de crianças especiais decidiram seguir.

É no projeto *Sabor da Esperança*, com a ajuda de alunos dos cursos de Nutrição e Gastronomia da Universidade Católica de Santos (Unisantos), que elas descobriram a possibilidade de fazer das adversidades uma quiche, um croissant, uma renda extra, uma receita experimental de felicidade. Para elas, se a esperança tivesse um sabor, certamente seria o das receitas que aprendem no projeto.

Todas elas chegaram à Casa da Esperança, em Santos, para

Ajuda



“É renda para uma família que, muitas vezes, não está preparada para arcar com os gastos não previstos que se tem com um filho com necessidades especiais”

Suemy Hayashi, coordenadora do Núcleo de Serviço de Ação Comunitária e Universitária da Unisantos

o tratamento dos filhos com alguma necessidade especial. Enquanto eles estão com fonoaudiólogos e fisioterapeutas, elas ficam na padaria artesanal, aprendendo com universitários noções básicas de manipulação de alimentos e receitas que ajudam a dar um gostinho diferente nos lanches em casa. Mas também podem servir como fonte de geração de renda. E ajudam a enfrentar o tratamento dos filhos.

Se, por um lado, o projeto beneficia as mães, por outro é uma excelente experiência para os universitários. É a junção da fome com a vontade de comer.

“O Sabor da Esperança é uma parceria desde 2008, quando pensamos em um curso para as mães que trazem as crianças para tratamento e ficam um período esperando por elas”, explica a nutricionista e coordenadora do núcleo de



Escola, inscreva seu projeto
www.tribuna.com.br/comunidadeemacao

Serviço de Ação Comunitária e Universitária da Unisantos, Suemy Hayashi.

Sabor da Esperança é um curso profissionalizante que tem início com noções básicas de cidadania e inclusão social. Depois disso, começam as aulas de manipulação, higiene e alimentação saudável. Nesse primeiro momento, explica Suemy, é a hora de mostrar às mães que aquelas aulas podem ajudar na vida pessoal, gerando renda. Depois disso, é mão na massa.

“É renda para uma família que, muitas vezes, não está preparada para arcar com os gastos não previstos que se têm com um filho com necessidades especiais. Além disso, é uma tentativa de inclusão para elas, que, às vezes, se sentem excluídas porque tiveram que largar o trabalho ou por qualquer outro motivo”, afirma Suemy.



... no dia a dia e, também, para comercialização e geração de renda

Boa vontade e dedicação são o fermento do projeto

“As mães já tinham algumas opções de cursos, mas queríamos entrar na área alimentar e, então, convidamos a universidade para formatar o projeto”, conta a primeira-secretária da Casa da Esperança, Wilma Monteux.

Para montar a cozinha para as aulas, a instituição concorreu a recursos da Petrobras e iniciou o atendimento com cerca de 100 mães. O dinheiro foi remetido até o ano passado.

Hoje, o projeto se mantém sozinho. “As mães produzem os alimentos que são vendidos na cafeteria do projeto, na própria Casa. “Quando aparecem encomendas, também fazemos. De tudo o que é vendido, 50% ficam com as mães. O restante, nós investimos no próprio projeto”, explica Wilma.

Para o presidente da instituição, Lamartine Lélho Busnardo, o *Sabor da Esperança* também tem a ver com a reabilitação das crianças tratadas.

“Aqui, as mães aprendem sobre higiene, que é fundamental no tratamento das crianças em casa. Com as receitas, elas conseguem preparar uma alimentação mais saudável para os

Perfil



Sabor da Esperança

O que é: No projeto, que tem apoio da Unisantos, alunos voluntários ou estagiários ensinam técnicas de panificação e outras receitas a mães de crianças atendidas pela Casa da Esperança. Enquanto os filhos são tratados, as mães têm a oportunidade de aprender uma atividade que pode virar uma fonte de renda

Desde quando? Desde 2008

Onde? www.casadaesperanca.org.br

meninos. Acredito que, com isso, há uma ajuda enorme, e a universidade cumpre com a missão de integrar de forma positiva com sociedade”, diz,

Alunos recebem uma pitada de sensibilidade

Aventurar-se em quitutes na cozinha é saber que a simples união dos melhores ingredientes não é garantia de sucesso. Tem que ter um jeito, uma pitada de amor ou sempre mexer a massa para o mesmo lado depois de pôr o fermento. Não se sabe ao certo, mas há sempre um segredo.

Para os universitários que participam do projeto, é mais ou menos isso que o projeto *Sabor da Esperança* representa: uma carta na manga do chef. Um plus muito importante na formação universitária.

“Tudo o que aprendemos na universidade trazemos para cá. É um enriquecimento profissional muito grande. E vai além porque nós trazemos as técnicas, mas elas (as mães) nos trazem experiências de vida. É muito legal”, define Natália de Carvalho Rodrigues, de 21 anos, estudante do terceiro ano do curso de Nutrição da Unisantos.

Segundo Suemy, o aluno que participa do projeto, seja como estagiário ou como voluntário, fica mais humanizado, consegue enxergar problemas e pro-

Troca



“Nós trazemos as técnicas, mas elas (as mães) nos trazem experiências de vida. É muito legal”

Natália de Carvalho Rodrigues, estudante de Nutrição

por soluções de uma forma muito mais natural que os outros. “Em uma entrevista de emprego, a participação em programas como este faz muita diferença”, garante Suemy.

Graças à chance que têm, a receita não desandou

“Terrível”, define Andrea Silva Garcia, de 39 anos, sobre o momento em que soube que seu primeiro filho tinha paralisia cerebral. Experimentou aqueles instantes da vida que têm um gosto amargo.

“Estava tudo certo, mas eu não podia fazer parto normal devido a um mioma. Mesmo assim, o médico insistiu. Fiquei 19 horas em trabalho de parto. Faltou oxigênio no cérebro do meu bebê (anoxia), o que causou a paralisia cerebral”, conta Andrea.

Depois de digerir a notícia, a mãe foi à luta. “Tive que deixar o emprego. Quis me dedicar ao tratamento do meu filho”, diz Andrea. “Mas o curso vem para agregar e, em casa, uso muito as receitas, e todos adoram”.

Para Edla Cristina Fernandes de Jesus, o curso vai além. Até os 6 anos, a filha de Edla, Jéssica, teve uma vida normal. “Foi quando, após um derrame, descobriram que ela tinha síndrome de Moya Moya, que causa a falta de oxigênio no cérebro. Isso fez com que a Jéssica perdesse a fala, o movimento...”, diz, com os olhos cheios de lágrimas.

Perspectiva

“Quem sabe eu consigo abrir um negócio e, até, fazer faculdade?”

Edla Cristina Fernandes de Jesus, participante do projeto

Depois da síndrome identificada e de uma cirurgia, Edla levou a filha para a Casa da Esperança. “Antes de ter a Jéssica, eu trabalhava em uma panificadora e sempre tive o sonho de fazer uma faculdade de Gastronomia. Quando cheguei aqui e soube do projeto, me animei”, conta ela, que já usa os conhecimentos para aumentar a renda de casa e aceita encomendas de salgados e pães.

“É ótimo ter este curso. Quem sabe consigo abrir um negócio e, até, fazer a faculdade?”, diz Edla, experimentando o sabor da esperança.