

## Merenda escolar dá novas perspectivas para o campo

Em uma ponta, 18 famílias rurais produzindo e comercializando alimentos por preços justos. Em outra, perto de 5 mil crianças de Araquari se alimentando de forma mais saudável com 33 produtos da agricultura familiar. Entre eles, o trabalho de profissionais da Epagri e do Município para pôr em prática a Lei nº 11.947/2009, que torna obrigatória a aquisição de 30% dos itens da merenda escolar de agricultores familiares da região.

O elo dessas pontas começou a ser construído em 2011 pela extensionista da Epagri Daniela Guimarães Nunes e pela nutricionista da prefeitura, Viviane Tonon. O primeiro passo foi organizar os agricultores para estruturar a venda dos produtos. Aos poucos os alimentos começaram a deixar a refeição das 24 unidades escolares de Araquari mais saudável, mas ainda pouco atrativa aos olhos e paladares da criançada. Foi então que ambas perceberam a necessidade de capacitar as merendeiras.

Segundo Daniela, o maior impacto na merenda aconteceu em 2014, quando as merendeiras levaram para os cursos suas próprias receitas. Os pratos foram preparados, testados e adaptados nutricionalmente por Viviane para, a partir do ano seguinte, fazer parte do cardápio dos Centros de Educação Infantil (CEIs) e escolas do ensino fundamental, que atendem crianças de quatro meses a 10 anos. As preparações respeitam os hábitos alimentares locais e são servidas de acordo com o calendário agrícola sazonal da região.

As receitas foram compiladas no livro *Pratos que valorizam os produtos da agricultura familiar – Experiência de elaboração de receitas para alimentação escolar do município de Araquari*, distribuído a escolas, merendeiras e agricultores. A publicação reúne 27 receitas. Ao final desta matéria estão publicadas duas delas que fazem sucesso entre o público infantil.

A ação valorizou o trabalho e o conhecimento tradicional das merendeiras, categoria ainda pouco valorizada no universo escolar. Muitas ficaram tão entusiasmadas com os resultados do projeto que decidiram buscar mais co-



Douglas quer ampliar a produção e partir para novos mercados

Fotos: Aires Mariga/Epagri

nhecimento nos bancos escolares. Uma delas foi Delfina dos Santos Correia, merendeira no Centro de Educação Infantil Cantinho da Vovó Justina. Ela é pedagoga formada há dois anos e no ano passado começou a especialização em Psicopedagogia e Inclusão. “Comecei a trabalhar com criança e me animei; eu precisava desse saber”, diz ela.

Delfina é a autora do nhoque de abobrinha verde. “Eu percebi que as crianças comiam bem as massas. Então criei essa receita para estimular o consumo do legume”, conta. Segundo Viviane, a abobrinha era um dos alimentos de maior resistência dos alunos, junta-

mente com a berinjela. “Nos cinco anos que estou aqui, houve uma mudança radical na alimentação das escolas, como substituição dos enlatados e molhos industrializados. Todo mundo ganha com isso”, diz a merendeira.

### Mercado aquecido

De fato, são vários os segmentos beneficiados com a iniciativa, a exemplo dos agricultores, que estão mais capitalizados e, dessa forma, ajudam a aquecer a economia do município. “O preço pago pelos produtos é melhor, ▶



Merenda ficou mais nutritiva e variada



A capacitação das merendeiras resultou em pratos mais saborosos

tem lugar certo pra entregar, eu sei a quantidade que vou vender. Não vendo mais porque não tenho mais produção”, diz Valmir Ribeiro da Cunha, o primeiro agricultor a entregar para a merenda escolar, há seis anos. Ele começou fornecendo aipim, mas foi depois da assistência da Epagri que conseguiu implantar uma agroindústria para processamento desse alimento. Hoje produz também chuchu, melancia, repolho, couve e temperos.

A renda da família de Valmir melhorou com a iniciativa. Até o ano passado ele produzia em terra arrendada; agora

trabalha em sua propriedade de 170 hectares. “Meu financiamento eu pago só com a merenda escolar. Antes eu tinha só um carro. Hoje tenho camionete, dois tratores, caminhão e terra”, ressalta.

“A agricultura normal não tem estabilidade. Já produzir para a merenda escolar nos permite saber no começo do ano a quantidade que vamos entregar e qual o valor. E o preço pago pelo produto não sofre variação, como é comum com os produtos agrícolas”, diz o jovem Douglas Stuhler, que há três anos produz com seus pais e irmãos vagem,

abobrinha, brócoli, couve-flor, espinafre e repolho-roxo, tudo destinado à merenda das escolas. A renda obtida já permitiu à família de Douglas comprar mais uma camionete, usada para a entrega dos alimentos.

Segundo a extensionista Daniela, Douglas tem se destacado como uma liderança na região. O sucesso da propriedade familiar deve muito à sua visão de futuro, reforçada pelo curso de Jovens Empreendedores, ofertado pela Epagri, que ele fez em 2014. “O curso nos dá novas ideias de produção, novos mercados, pensar à frente. Nos ajuda a buscar lideranças para formação de grupos”, diz. Com esse conhecimento e com a experiência com a merenda escolar, Douglas está empolgado em formar uma cooperativa que permita ampliar as vendas para os municípios vizinhos.

Daniela ressalta que iniciativas que dão ao agricultor perspectivas de permanência no campo são benéficas para toda a sociedade. Os produtos da agricultura familiar, ao chegar à refeição das escolas, têm alcançado esse feito e ido além: estão formando gerações mais saudáveis, mais exigentes por alimentos seguros e nutritivos e cada vez mais fiéis ao consumo da diversidade alimentar oferecida pela agricultura familiar. ■



#### Nhoque de abobrinha verde

2 abobrinhas médias  
3 ovos  
5 folhas de cebolinha verde  
2 ramos de salsinha  
1 pitada de sal  
½ xícara de leite  
1kg de trigo  
2 litros de água para cozinhar

Modo de preparo: Bata tudo no liquidificador. Acrescente o trigo aos poucos até o ponto desejado. Coloque a água para ferver e cozinhe o nhoque aos poucos, retirando com uma escumadeira. Molho a gosto.



#### Pudim de aipim

Ingredientes:  
2 xícaras de açúcar  
4 ovos  
1 xícara de aipim cru  
2 colheres (sopa) de trigo  
1 litro de leite  
50g de coco ralado

Modo de preparo: Bata todos os ingredientes no liquidificador, leve ao forno e deixe assar, como se fosse um bolo, por mais ou menos uma hora. A forma deve ser caramelizada.