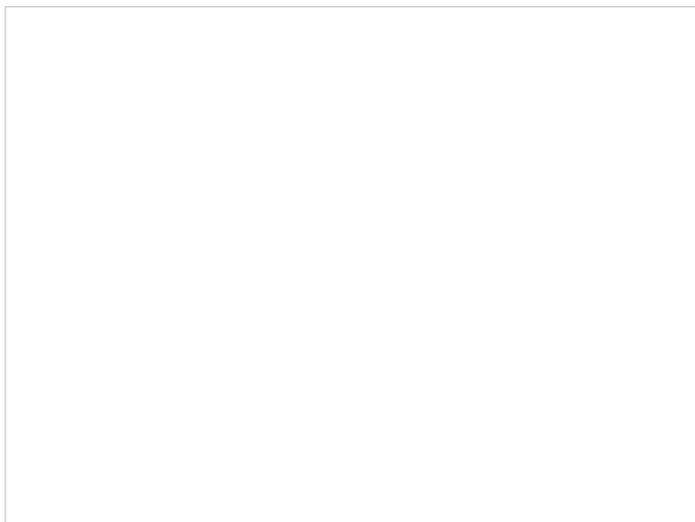


Oficina habilita jovens da Semiliberdade Santa Amélia para preparo de pães e bolos

Qui 17 janeiro

Para que uma receita culinária seja um sucesso é preciso usar ingredientes de qualidade, saber dosá-los na medida certa, ter uma ordem para misturá-los e aguardar o tempo necessário para que a comida, no ponto certo, seja servida. Na Casa de Semiliberdade Santa Amélia, em Belo Horizonte, as adolescentes que cumprem medida socioeducativa estão tendo a oportunidade de aprender os segredos da culinária e ganhar um novo ofício.



Duas vezes por semana, as jovens produzem pães, biscoitos, bolos, salgados, trufas, pizzas e sanduíches, por meio de uma oficina que já vem sendo realizada na Semiliberdade Santa Amélia há cerca de sete meses.

Crédito: Poliane Brandão/Sesp
Para a socioeducadora e idealizadora da oficina, Gislenice Pereira, o

projeto, além de ser uma oportunidade de profissionalização para as jovens, se materializa como uma opção de fonte de renda para quando elas estiverem em liberdade. “Queremos associar a culinária ao aspecto familiar, social e econômico, dando um novo caminho de sucesso para as adolescentes poderem fazer disso uma possibilidade de ganha pão, literalmente”, explica.

Gisa, como é chamada pelas adolescentes, está na unidade há pouco mais de um ano. De lá para cá, vem tentando implantar oficinas que envolvam as jovens e, segundo ela, a de culinária é a que teve a maior aceitação. “Depende muito da aptidão de cada uma. Mas é muito gratificante poder ser transformadora na vida dessas jovens. Durante a oficina, a gente conversa muito e percebe a mudança com tempo. Nessas trocas de experiências, eu acabo aprendendo também”, conta.

Anna Vitória*, 15 anos, está na Casa de Semiliberdade Santa Amélia desde outubro e faz questão de participar das oficinas oferecidas. Ela, que é de Araguari, no Triângulo Mineiro, contou que nunca havia se aventurado na cozinha até chegar à unidade. “Sempre fui meio estabanada e ficava com receio de tentar. Mas a Gisa nos encorajou e está sendo uma experiência maravilhosa colocar a mão na massa e ver os deliciosos resultados”, diz.

No mês de dezembro, a produção das oficinas desenvolvidas na Casa foi comercializada em uma feira realizada no Centro de Referência da Juventude, no Centro de Belo Horizonte.

De acordo com a diretora da Semiliberdade Santa Amélia, Arlinda Faria, os pães produzidos pelas adolescentes já têm tido encomendas, e praticamente toda a produção é feita com destino certo. “Na unidade, as pessoas fazem encomendas, assim como os vizinhos”, detalha.

A renda obtida com as vendas é aplicada na compra de matéria-prima para produção de novas receitas.

* *O nome é fictício para preservar a adolescente, conforme indicação do Estatuto da Criança e do Adolescente (ECA)*