

As oito profissionais que chegaram à final do concurso Sabor de Escola: Melhor Receita da Alimentação Escolar do DF vão levar para casa prêmios que variam de R\$ 2,7 mil a R\$ 9 mil. Um reconhecimento às melhores merendeiras

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



# Dia de escolher a melhor merenda

» MARIANA SARAIVA

Amor, dedicação e carinho são algumas das características que definem os profissionais que diariamente preparam uma refeição saborosa para os alunos das escolas públicas do Distrito Federal. Agora chegou o tão esperado momento da etapa final da segunda edição do concurso Sabor de Escola: Melhor Receita da Alimentação Escolar do DF. As oito finalistas vão mostrar todos os seus dotes culinários, hoje, no Centro de Convenções Ulysses Guimarães de 9h às 12h. Todas vão levar para casa prêmios que variam de R\$ 2,7 mil a R\$ 9 mil.

De diversas regiões administrativas, 305 merendeiras se inscreveram para o concurso. Elas passaram por uma etapa regional e pela semifinal até chegar à tão esperada final. A proposta da competição é a promoção, a valorização dos profissionais e o fortalecimento do Programa de Alimentação Escolar em âmbito distrital, de forma a oportunizar a criatividade na elaboração de cardápios, aumentando a aceitação por parte dos estudantes.

As receitas, obrigatoriamente, precisavam conter ingredientes e produtos exclusivamente presentes no Programa de Alimentação Escolar do DF (PAE-DF), além da utilização de frutos típicos do Cerrado, com o intuito de apresentar aos estudantes os alimentos cultivados na região.

Esta também será uma oportunidade para essas mulheres realizarem sonhos com os valores pagos às oito classificadas para a etapa final. O prêmio da 1ª colocada será de R\$ 9 mil; da 2ª, de R\$ 5,3 mil; da 3ª, de R\$ 4,2 mil; e da 4ª a 8ª, de R\$ 2,7 mil. Todas receberão um certificado de participação.

## Pitada de amor

Ivone Lemos, de 47 anos, está no seletivo grupo das finalistas. Ela trabalha na Escola Classe 16 de Sobradinho e cozinha diariamente para 350 alunos. Ela chega à grande final do concurso com o prato feijoada com frango e mandioca e conta que, se ganhar o prêmio, vai investir no filho. “Eu vou ajudá-lo a tirar a carteira de motorista. Uma parte vou comprar utensílios para a cozinha da escola e, com o restante, vou viajar”, programa.

Ivone acredita que o motivo que faz sua comida ter um sabor especial é o carinho que coloca durante todo o preparo. “A partir do momento que você se dispõe a fazer um trabalho bem feito, gera um bom resultado”, revela.

Ansiosa com o grande dia, Ana Paula Cardoso, 47, faz um rocambole de carne com purê de mandioca, e foi com esse prato que ela se destacou no

Fotos: Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Secretária de Educação anuncia as classificadas

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Ana Paula Cardoso comemora a classificação após a semifinal

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Evento para a escolha conta com diversas fases pelo DF

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Entre 305 inscritos, oito profissionais chegaram à decisão

Material cedido ao Correio



### Um dos pratos foi o rocambole de carne com purê de mandioca

concurso. Ela trabalha no Centro de Ensino Médio 1 de Planaltina e ajuda a alimentar 600 alunos do Ensino para Jovens e Adultos (EJA). “Eu não me sentia apta a participar, foi o meu fiscal que me incentivou a me inscrever, mas entrei e coloquei todo o meu coração e alma”, conta emocionada.

Caso ganhe o prêmio principal, ela pretende investir na confeitaria, trabalho que faz aos fins de semana. “Eu gosto muito de fazer doces, mas ainda me faltam utensílios e um

bom local para trabalhar”, avalia a cozinheira, que tem os filhos como fonte de inspiração. “Todas as vezes que eu coloco a mão no alimento eu me lembro deles, então eu faço com amor, cuidado e carinho”, conclui.

Rosana Leite, 48, acredita que foi a criatividade que a levou à final. “Eu sempre penso em fazer algo saboroso, que desperte o apetite nas crianças. Sempre gostei de cozinhar e, para mim, não tem nada melhor do que ver uma criança repêndio”, relata. Ela trabalha no

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Profissionais comemoram classificação à final

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Participantes são valorizados com premiação

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Crianças se apresentam durante a semifinal do concurso

Jotta Castro/SEEDF EducaDF



### Premiação pode chegar a R\$ 9 mil para o prato vencedor

material cedido ao Correio



### Bobô de peito de frango com arroz também está na final

Centro de Ensino Fundamental 19 de Taguatinga e faz refeições para cerca de 600 alunos. No concurso, Rosana se destacou com a receita de escondidinho a cara do Cerrado. Rosana não tem planos para o dinheiro do prêmio, mas cogita a possibilidade de viajar para a praia.

## Dedicação

Mayara Ferreira, 31, conta da emoção de estar entre as melhores merendeiras do DF pelo amor que tem à profissão.

“Eu amo ver as crianças se alimentando e ver que posso fazer a diferença na vida delas”, enfatiza. No Centro Educacional 104 do Recanto das Emas, ela ajuda a fornecer alimento para 700 pessoas com pratos como o bobô de frango com arroz, que a alçou ao topo do ranking. Com o valor do prêmio, ela quer colocar uma prótese no olho e pagar algumas contas. “Eu estou muito ansiosa, sem dormir direito com frio na barriga só de pensar na hora”, relata.

Ivanilda de Jesus, 47, também não está conseguindo dormir direito por conta da final do concurso. Ela se sente realizada ao ver que toda a dedicação valeu a pena. A feijoada, comida que faz com amor para os 503 alunos da Escola Classe 501 de Sambaíba, a credenciou a disputar o primeiro prêmio. “Eu faço a merenda pensando no meu filho, no sabor e higiene que eu gostaria que a comida dele estivesse recebendo. Isso todas as crianças merecem.” Com o prêmio, ela vislumbra pagar dívidas e mobiliar seu apartamento.

Com uma paleta suína à savana brasileira Mar-Lucy Pereira, 56, conquistou os jurados da competição. Ela trabalha na Escola Técnica de Planaltina e se sente realizada por ter conseguido um espaço para mostrar o seu talento. “Eu amo cozinhar, é uma coisa que me dá satisfação”, afirma. Se levar os 9 mil reais do prêmio de primeiro lugar para casa, ela pretende guardar o dinheiro e não gastar, no calor da emoção.

Ouvir das crianças que o cheiro está bom e que a comida está gostosa é o que motiva Angélica Alves, 32, a fazer uma comida saborosa. A merendeira da Escola Classe Almécegas, de Brazlândia, cozinha todos os dias para 120 alunos e se classificou no concurso com o mousse de maracujá com geleia de morango. “É tudo muito gratificante! Eu não imaginava que seria um processo tão legal, e que eu iria me divertir tanto quanto aprender!” comemora.

Sebastiana Félix, 54, conta que está tranquila com a final porque é exatamente o que ela faz no Centro de Ensino Médio Júlia Kubitschek (CRE Núcleo Bandeirante) todos os dias para os cerca de 100 alunos para os cozinheiros. “Eles que me incentivaram e sempre procuro dar o meu melhor quando eu saio de casa para trabalhar”, relata. O prato feito por Sebastiana é o peixe ao molho branco com creme de maracujá.

A secretária de educação do DF, Hélivia Paranaguá, ressalta que a merenda escolar vai além de uma simples refeição. Segundo ela, o trabalho requer muita dedicação e criatividade no preparo de refeições nutritivas com ingredientes que, muitas vezes, não são os favoritos da garotada, mas são essenciais para o crescimento e a aprendizagem. “Além disso, proporciona aos alunos a oportunidade de conhecer alimentos e formas de preparo diferentes do que costumam encontrar em casa. O concurso busca reconhecer o trabalho dessas profissionais na oferta de uma alimentação saudável e diversificada na merenda escolar, incentivando bons hábitos alimentares que os estudantes podem compartilhar com amigos e familiares”, conclui.