



360 por Jane Godoy
Graus

Por Jane Godoy • janegodoy.df@dabr.com.br

"Aqueles para os quais apenas o presente conta, na verdade nada conhecem da época em que vivem: para compreender o nosso século é necessário compreender todos os séculos que o precederam e que contribuíram para formá-lo"

Oscar Wilde

Uma festa para Titi



Fotos: Jane Godoy

Denise Barbosa, Marizalva Campelo, Marly Nogueira, Titi, Irene Borges e Maria Josina Cunha Campos (sentadas); Leinha Soares, Anna Maria Maciel, Carla Jorge, Lucília, Maria Inês Nogueira, Maria Helena Gomide e Rita Márcia Machado (de pé)

Anfitriã de "mão cheia" como dizem lá em Araguari, Carla Fonseca Jorge adora receber as amigas com uma delicadeza e cortesia impecáveis.

Mesa linda, com lugares marcados, como se nós, amigas/irmãs de Carla, fôssemos grandes e importantes personalidades do mundo político e diplomático da capital da República. É assim que todas se sentem, quando estamos lá.

Isso, para mim, é amor fraternal, companheirismo e vontade de estar junto porém, em um ambiente que diz o quanto somos valorizadas e queridas.

Na segunda-feira (20), Carla abriu os salões de sua casa no Lago Sul, para uma tarde

de confraternização, um desses encontros que descrevi acima. Para comemorar dois aniversários: o meu, que ocorreu no dia 11, e o da italiana Titi (21/10).

Francisca Cassano, a delicada e simpática Titi, vem de Lucera, uma comuna italiana da Puglia, para visitar o filho Giuseppe Cassano, diplomata italiano servindo na Embaixada da Itália em Brasília. Está passando uma temporada no Brasil e, em pouco tempo, ao lado de sua nora brasileira Lucília, cavtiu a todas que tiveram oportunidade de conhecê-la.

Muitas homenagens, palavras doces das amigas, muito carinho, brindes e abraços. Tarde linda!



Uma festa para Titi- Maria Inês Nogueira, Rita Márcia Machado, Maria Helena Gomide e Maria Josina Cunha Campos



A aniversariante com Anna Maria Maciel e Lucila



Marizalva, Marly, Leinha, Denise e Irene festejam a amiga

>> PINCELADAS



Monalisa Barenbaum

«É sempre motivo de alegria e um privilégio poder celebrar a chegada da mãe aos 90 anos cheia de vida, alegre, animada e bonita, como a dona Marlene. Com os filhos Luiz Fernando, Ana Lúcia e Luiz Antonio Schettini (foto), na belíssima Natal, no Rio Grande do Norte, dona Marlene viveu momentos de muita satisfação, também com a presença da nora Monalisa Barenbaum, que registrou tudo.



Paulo Lima

«Empresário da área de hotelaria em Anápolis, Goiás, o araguarino Carlos Moura, com sua Marizinha, se uniu a mais duas conterrâneas, Lara e Graci Naves (foto), para vir viver comigo aquela grande emoção da missa em ação de graças pela minha chegada aos 80 anos. Uma alegria saber que mereci tamanho carinho de amigos de infância, vindos de longe.



Paulo Lima

>> PAINEL

Um gaúcho muito brasileiro / O tenente-temporário do Exército Brasileiro, entre 1984 e 1991, Raul Canal (foto) está em Brasília desde 1986. Na segunda-feira (27), o advogado e presidente da Academia de Letras de Brasília recebeu o honroso título de cidadão honorário de Brasília, indicado pelos deputados Roosevelt e Jorge Viana. Fizeram parte da mesa, além dos deputados que indicaram o nome do homenageado, o deputado Agaciel Maia, Adelmir Santana, a irmã do homenageado Tereza Canal e Paulo de Castro. Usaram a palavra os deputados Paula Belmonte, Chico Vigilante e Iolando, Paulo de Castro, Adelmir Santana e Agaciel Maia. Foi exibido um vídeo espontâneo e alegre, com a participação da família e muitos amigos.



CÂMARA LEGISLATIVA

EDUCAÇÃO / Na final do concurso Sabor de Escola, a merendeira Rosana Leite Pacheco, do CEF 19 de Taguatinga, garantiu a vitória com um prato típico do cerrado. Segunda edição premiada com R\$ 9 mil a melhor receita da rede pública

Gostinho de reconhecimento

» LETÍCIA MOUHAMAD

Afeto e criatividade foram ingredientes indispensáveis no concurso Sabor de Escola: Melhor Receita da Alimentação Escolar do DF. A competição anual incentiva os merendeiros da rede pública de ensino a desenvolverem suas habilidades culinárias e apresentarem receitas únicas.

Na última etapa, ontem, os oito finalistas passaram pela avaliação dos jurados, que coroaram a merendeira Rosana Leite Pacheco, 48, do Centro de Ensino Fundamental 19 de Taguatinga, com seu Escondidinho a cara do cerrado.

A merendeira faz refeições para cerca de 600 alunos e sempre gostou de cozinhar. "Não tem nada melhor do que ver uma criança repetindo", contou. Sobre a premiação, revelou, emocionada: "Estou maravilhada, pois nunca tive um reconhecimento como esse". Rosana ainda não tem planos para o prêmio do primeiro lugar, que foi de R\$ 9 mil, mas cogita a possibilidade de viajar para a praia.

O segundo lugar do pódio foi para Ivanilda Geralda de Jesus, 47, que cozinha para 503 alunos na Escola Classe 501 de Samambaia. Trabalhando há 15 anos como merendeira, ela garantiu o prêmio no valor de R\$ 5,3 mil. Sua feijoada escolar contou com ingredientes como maracujá e torresmo — feito com a pele suína. "Eu faço a merenda pensando no meu filho, no sabor e higiene

Reprodução: Lúcio Bernardo Jr. / Agência Brasília



Rosana Leite Pacheco, do CEF 19 de Taguatinga, venceu o concurso

Reprodução: Lúcio Bernardo Jr. / Agência Brasília



Merendeiras finalistas: receitas mais criativas das escolas públicas

Escondidinho A cara do cerrado

Ingredientes:

- 1kg 600 gramas de mandioca amarela;
- 2kg de carne suína;
- 800 gramas de queijo mussarela ralado;
- 2 tomates picados;
- 4 cebolas pequenas picadas;
- 1 pimentão vermelho;
- meio pacote de leite em pó;
- 2 colheres de colorau;
- 1 cabeça de alho pequena;

- cheiro verde (apenas para temperar);
- manteiga

Modo de preparo:

1. Refogue a cebola picada e o alho;
2. Acrescente o tomate e o pimentão;
3. Coloque sal a gosto;
4. Refogue a carne e acrescente água até cobrir;
5. Deixe cozinhando até o ponto

6. Cozinhe a mandioca com sal e 2 colheres de manteiga;
7. Em seguida, bata a mandioca no liquidificador ou processador, com o leite, o caldo do cozimento da mandioca e mais 2 colheres de manteiga, até ficar com textura de purê. Reserve;
8. Bata a carne no processador;
9. Em uma frigideira, coloque 2 colheres de manteiga, refogue 1 cebola e meia. Em seguida,

- acrescente a carne. Refogue;
10. Quando secar, acrescente um pouco do caldo de carne cozida;
11. Em um refratário, coloque uma camada de purê, uma camada de carne e uma camada de queijo. Depois, repita a camada de purê de mandioca e de queijo;
12. Leve ao forno até gratinar e sirva.
- Obs.: esta receita vale para um refratário grande.

que eu gostaria que a comida dele estivesse recebendo. Isso todas as crianças merecem", acredita.

Já o terceiro lugar foi conquistado por Sebastiana Félix de Oliveira, 54, do Centro de Ensino Médio Júlia Kubitschek, do Núcleo Bandeirante, que apresentou um peixe ao molho branco com creme de maracujá. "Minha maior satisfação é encontrar ex-alunos que dizem querer voltar à escola só para comer a minha comida", comentou. Ela recebeu um cheque no valor de R\$ 4,2

mil. Todas as demais finalistas levaram para casa a premiação de R\$ 2,7 mil.

Memória afetiva

O evento ocorreu no Centro de Convenções Ulysses Guimarães e contou com 16 jurados, como o deputado distrital Chico Vigilante (PT), que parabenizou as merendeiras e entregou um dos prêmios. "Essa categoria merece todo o respeito e precisamos, cada vez mais, valorizar o cardápio

das merendas das nossas escolas", comentou o parlamentar.

"Estudei em escola pública e recebi todo esse carinho das merendeiras. Até hoje eu me lembro do macarrão que era feito pela dona Tereza. Então, esse é o momento de mostrarmos o trabalho delas e de reforçar o comprometimento do GDF com a qualidade da comida preparada nas escolas", disse a vice-governadora Celina Leão (PP), que marcou presença no início da cerimônia.

A secretária de Educação,

Hélvia Paranaçuá, ressaltou que a cerimônia foi uma maneira de homenagear as merendeiras. "Trabalhou dentro da escola é educador. Por isso, vocês também são considerados educadoras", afirmou, nos momentos finais da premiação. Já a diretora de Alimentação da pasta, Juliene Moura, lembrou da importância das profissionais no preparo dos cardápios. "Sem as merendeiras, o meu trabalho não seria efetivo", pontuou a nutricionista.

Jornalista do *Correio* e responsável pela seção *Encontro com o chef*, Sibeles Negromonte também foi uma das juradas da competição. "Os pratos me surpreenderam, não foi fácil escolher os melhores, já que todos tinham alto nível de qualidade, com execuções excelentes, sabores deliciosos e lindas apresentações. Foram refeições balanceadas, feitas com alimentos frescos e longe dos processados. Nossas crianças merecem", celebrou.

Competição

O Sabor de Escola contou com a inscrição de 305 merendeiras, de diversas regiões administrativas. A proposta do concurso é promover e valorizar os profissionais, além de fortalecer o Programa de Alimentação Escolar (PAE-DF) em âmbito distrital, oportunizando a criatividade na elaboração de cardápios e aumentando a aceitação por parte dos estudantes.

As participantes foram incentivadas a criar pratos saudáveis e balanceados, considerando critérios como valor nutricional, apresentação, sabor e originalidade. Obrigatoriamente, as receitas deveriam contar com os ingredientes e produtos exclusivamente presentes no PAE.

Outro critério para alavancar a pontuação no concurso foi apresentar pratos com frutos do cerrado ou ingredientes produzidos a partir deles. O edital do Sabor de Escola listou cinco frutos que, caso utilizados, colocariam os competidores à frente dos demais: jatobá, buriti, caju, maracujá e mandioca amarela. O objetivo foi motivar os estudantes a conhecerem os alimentos nativos cultivados no Centro-Oeste, uma vez que a Secretaria de Educação pretende incluí-los na alimentação escolar.