



PROJETO CIDADANIA



Mulheres do projeto Cidadania Positiva, junho 2009.

PROJETO CIDADANIA POSITIVA

O projeto Cidadania Positiva, aprovado na 2ª Edição do edital de projetos da Rede Parceria Social/2009, teve seu início em 30/06/2009. Seu principal objetivo é formar mulheres multiplicadoras em segurança nutricional e alimentar, qualificando-as na produção de Pizzas, Pães e Sanduíches para geração de renda.

O Governo do estado do Rio Grande do Sul, a Rede La Salle em conjunto com a Dana e a Maria Mulher formam a parceria para a realização do projeto.

Segurança Alimentar e Nutricional

Durante o mês de julho foi desenvolvido o conceito de segurança Alimentar e nutricional, sua abrangência e a importância de discutir políticas que tragam benefícios permanentes aos cidadãos, relacionados à alimentação.

A Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) é o direito das pessoas, ao acesso físico, econômico e sustentável a uma alimentação adequada, em quantidade e qualidade para satisfazer as necessidades e preferências alimentares, para uma vida saudável e ativa.

Considerando a cultura e a regionalidade das populações.

No período de 7 meses atenderá e qualificará 30 mulheres que vivem da Vila Cruzeiro do Sul.

Neste mês as participantes terão encontros de aprendizagem de preparação de pães, pizzas e sanduíches para comercialização.



Conforme o desenvolvimento dos encontros teóricos foram realizados exercícios práticos e dinâmicas de grupo que contribuíram para o entendimento do conteúdo exposto.

O resgate de receitas de família mobilizou e fez com que refletissem sobre a importância da sua história de vida.

Segundo a Nutricionista Luciana Oliveira, o projeto auxilia essas mulheres a se reconhecerem e se redescobrirem como protagonistas para o início de uma nova trajetória de vida.

Receita

Bolo de Cenoura

Ingredientes

- ½ xícara (chá) de azeite
- 3 cenouras médias raladas
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó ou Nescau
- 1 xícara (chá) de açúcar

Se desejar uma cobertura molinha coloque 5 colheres de leite

Preparo: Bater no liquidificador a cenoura, os ovos, o açúcar e o óleo (5 min.). Numa tigela separada, misture o restante dos ingredientes e o fermento. Unte a forma com óleo e leve ao forno a 180° por 40 min.

Cobertura: Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque sobre o bolo.

Comunicação e Sustentabilidade



Atividade desenvolvida no ponto de cultura da Maria Mulher com a Educadora Gládis Helena