

Una idea bien desarrollada trae estabilidad económica a madres brasileñas

Cuando las madres del CARITAS-Novo Milenio Center presentaron a los niños de la comunidad con su distintivo pastel de cumpleaños jumbo, tuvieron mucho que celebrar.

Este año marcó el quinto aniversario del Grupo Art'Mulher, un grupo de mujeres que formaron una pastelería comunitaria que vende galletas, panes, pasta hecho a mano – y claro, ¡pasteles!

Novo Milenio es un distrito empobrecido en las afueras de Lages, Brasil, un país que contiene simultáneamente parte de la más rica cultura en el mundo junto con un preocupante nivel de pobreza. La Iglesia Católica estableció el CARITAS-Novo Milenio Center para supervisar algunas de las esfuerzos para cuidar a esta comunidad a un nivel nuclear-familiar, enfocando tanto en padre como en niño.

Un sacerdote de la diócesis Caritas y una coordinadora voluntaria mantienen al lugar con la indispensable ayuda de los miembros de la comunidad.

“La comunidad es bien unida,” dice Andreia Beraldo, International Programs Project Specialist para Children Incorporated. “Yo podría ver en mi primera visita que siempre están trabajando juntos,” Este espíritu colaborador es parte de la razón por la que Children Incorporated estaba tan interesado en involucrarse con CARITAS-Novo Milenio en primer lugar. Una comunidad dispuesta, creativa y práctica ayuda a ampliar el alcance del programa y a profundizar su impacto.

Para 2011, Children Incorporated había financiado un exitoso programa de clases particulares para ochenta niños que asisten al centro, un proyecto de un jardín de vegetales, y (a través de patrocinio) ayudó a cubrir los costos de comida, ropa, calzado, útiles escolares y otras necesidades.

Así que cuando CARITAS-Novo Milenio propuso la idea de una pastelería manejada por las madres de familia, que enseñaría habilidades de negocio y comercio mientras generar ingresos, Children Incorporated estaba completamente dispuesto.

Enseñar a un padre de familia, impactar a un niño

Se sabe entre los que practican trabajo social con los niños de Brasil: si enseñas habilidades a los padres de familia, no sólo beneficias las vidas de sus hijos, sino también ayudas a otra generación de brasileños a hacerse más autosuficiente. De los cinco proyectos que Children Incorporated apoya en Brasil, tres de ellos se enfocan en desarrollar las habilidades tanto de los padres de familia como de sus hijos – todo con alentadores resultados.

Pero la pastelería, que se llamaría Grupo Art'Mulher (literalmente “Grupo de Arte de Mujeres”), haría mucho más que simplemente enseñar a estas madres de familia

cómo cocer al horno. Las veinte mujeres que se hicieron los primeros participantes del programa fueron enseñadas respecto a cómo lograr la solidaridad económica a través de la fábrica y venta de bienes cocidos al horno. El plan era tener un maestro para instruir a las mujeres respecto a cómo cocer al horno galletas, panes y pasteles – y cómo venderlos.

¡Y venderlos, se hizo! Art'Mulher comenzó a hacer un nombre para sí mismo en el mercado local, donde sus pasteles, panes y postres fueron muy solicitados.

De ese primer grupo de veinte, muchas encontraron trabajos haciendo comida – y también se encontraron volviendo a participar en las actividades del centro.

“Su aumento en autoconfianza fue visible,” se acuerda Maria Aparecida da Fonsca, la coordinadora voluntaria del centro. “Y éste es el fortalecimiento de la comunidad de Novo Milenio.” Ella acredita a este programa y a otros en el centro apoyados por Children Incorporated por haber motivado a familias a atender a sus jardines en casa, cocinar comida más nutritiva, y hasta vender algunos de sus productos en los mercados e incrementar sus ganancias.

¿Qué sigue para Novo Milenio?

Las ocho mujeres que cuecen al horno actualmente para Art'Mulher tendrán buenas noticias: la pastelería de la comunidad recibirá fondos por otro año. Pero CARITAS- Novo Milenio no parará ahí en 2017; su plan es iniciar clases de música y teatro en la casa frente al centro. La renovación de esa casa también está en el plan, y las madres de Art'Mulher han donado un pequeño porcentaje de sus ganancias en la pastelería a ese mismo proyecto. Ese espacio extra sería útil, creando más espacio en el centro para ayudar a más niños con más actividades.

¡Las mujeres de Art'Mulher están compartiendo su receta para su pastel de cumpleaños popular para que Usted lo pruebe en su próxima ocasión especial!:

Pastel blanco de cumpleaños

Ingredientes:

2 tazas y media (215 gramos) de harina
1 y 1/3 tazas (275 gramos) de azúcar
1 cucharada grande y una cucharadita (10 gramos) de levadura en polvo
¼ taza (65 mililitros) de agua
6 huevos
1 lata de dulce de leche
Crema batida o glaseado para cubrir el pastel

Direcciones:

1. Precalentar el horno a 350 grados.
2. Utilizando una batidora, batir la harina, azúcar, levadura en polvo, agua y huevos en un plato hondo por 10 minutos a media marcha.
3. Verter la masa en una cacerola de 8 pulgadas.
4. Cocer al horno hasta que el pastel esté marrón dorado y no le afecte el toque – más o menos 35 minutos.
5. Remover del horno y dejar enfriar por 10 minutos. Remover el pastel de la cacerola y dejar enfriar completamente en el costillar.
6. Separar en 2 capas y llenar con dulce de leche.
7. Escarchar con crema batida o el glaseado que desee.