

Eu quero! Eu posso!

Jaci da Cruz Nobre

Soraya Pereira Corrêa, Alexander da Silva Machado

Instituto Federal Farroupilha – Campus São Borja

Sempre participei da Semana Gastronômica do IFFar como convidada. Nunca perdi nada: oficinas, palestras, exposições e debates.

Em 2016, apresentei uma “ambrosia de forno”. Sendo eu uma mulher rural, fui questionada sobre a ambrosia ser de forno, o que não é nada tradicional na fronteira São Borja. Minha resposta convenceu a todos, pois expliquei que a mulher do campo se modernizou. Vejo por mim, tenho redes sociais, participo da vida na minha comunidade, não tenho tempo de ficar na beira do fogão mexendo uma ambrosia.

Saindo da apresentação, uma pessoa desconhecida pediu licença para sentar na nossa mesa e perguntou por que eu não fazia o Técnico em Cozinha-Proeja. Minha resposta foi: “Não vou conseguir enfrentar a estrada todos os dias, principalmente nos dias chuvosos, chegar até a BR 278 não é fácil. E sem estudar por quarenta e dois anos não iria conseguir acompanhar, nem passar na seleção”.

Mas logo me veio o pensamento de Einstein: “O primeiro dever da inteligência é desconfiar de si mesma”. Foi uma luz... Meu esposo estava comigo, prontificou-se a me acompanhar todos os dias. Foi uma decisão consciente, assim como essa história, pensei muito se deveria e saberia escrever.

Fiz minha matrícula e fui selecionada. Com o Proeja aprendi a ver ao meu redor, percebi horizontes mais claros a serem vistos com mais dignidade e alegria, essas coisas se tornaram imensamente importantes para uma pessoa simples como eu, dedicada à família.

Eu amo cozinhar, estou aprendendo muito e me superando. O que ontem era dificuldade vejo hoje como oportunidade e uma fonte de possibilidades.

Os atropelos na bancada em dia de cozinha, as dificuldades de saúde, inclusive; exigem de mim muita paciência para suportar e não desistir.

Aprendi que, com cuidado, posso realçar qualquer sabor, já sei usar os condimentos que acompanham harmonicamente um prato. O que mais gosto é

o resgate das raízes culinárias, ao mesmo tempo as combinações e inovações na Cozinha Contemporânea, isso na História da Alimentação.

Independentemente do resultado deste texto, quero agradecer o coordenador do Proeja, professores e colegas, muitos adotei e por muitos fui adotada. Agradecimento muito especial a meu esposo e meus filhos, que mesmo distantes acompanham meu desenvolvimento, esse apoio é essencial para quem quer e precisa continuar.

Para mim, o Técnico em Cozinha- Proeja do IFFar é feito de pessoas apaixonadas e apaixonantes, que fazem o possível e o impossível para que tenhamos mais conhecimento e assim vamos somando pequenas realizações.

Se temos alguma dúvida ou insegurança, nossos professores sempre estão prontos a nos ajudar e, juntos, sempre encontramos a melhor solução. O Proeja mudou a forma de eu ver o mundo. Sempre ouvi dizer que não se deve acreditar em sonhos, mas estou vendo que o meu tem algo de verdadeiro.

Procurro agradecer a oportunidade que o IFFar, Técnico em Cozinha – Proeja está me oferecendo, participo de todos os eventos com total dedicação. Sei que amanhã saberei mais que hoje.

Aos sessenta e um anos, com filhos formados e marido aposentado, acredito que foi um bom momento para recomeçar.

Neste momento em que completa 10 anos, o Proeja merece muita atenção dos governantes, principalmente das autoridades responsáveis pela educação.

O que esperar do futuro? Me formar e lançar meu livro de culinária e, quem sabe, crônicas, e nesse dia as palmas serão para mim!!!!

A vida nos oportuniza escolhas e eu escolhi a evolução.