

## 25 anos do Programa Clorofila

**Comemore com a gente!**  
Esse mérito é de todas as escolas de Bertiooga que juntam-se à Sobloco para construir uma nova mentalidade rumo ao desenvolvimento sustentável

Alguém um dia sonhou que podia ajudar a formar uma nova mentalidade coletiva, onde as pessoas passassem a ser agentes de transformação da sua cidade, para que ela crescesse e se desenvolvesse oferecendo uma vida mais saudável e cheia de oportunidades para seus cidadãos.

Assim nasceu timidamente, em 1992, o programa de educação ambiental da Sobloco que, naquele ano, nem se chamava Clorofila, como é conhecido hoje em toda Bertiooga.

O empresário que sonhou isso pode hoje se orgulhar de ver o tamanho que sua ideia assumiu e os muitos frutos e desdobramentos dela.

Em 25 anos de trabalho contínuo, milhares de alunos de Bertiooga, muitos já adultos agora, vivenciaram experiências de contato com a natureza, descobrindo sua importância e aprendendo a respeitá-la. São 22 escolas parceiras do Programa Clorofila que hoje estão envolvidas com as diversas frentes do programa, conscientes e comprometidas com os ideais da sustentabilidade ambiental.



Fazer composto orgânico na escola, além de ser uma maneira de diminuir o lixo, é ainda um processo pedagógico onde o aluno aprende como na natureza tudo se transforma e se aproveita. Lição básica de sustentabilidade.

Já são várias as escolas que estão produzindo composto e seus alunos levando para casa. Veja alguns exemplos.



#### LEGENDA

1. Composteira na EMEIF Caiubura
2. A professora Sueli Brisola, da EM Giusfredo Santini, mostra o composto feito pela sua sala
3. Alunos da Professora Ligia Correa Mafra, da EM José de Oliveira Santos, mostram os pacotes de composto pronto que levaram para casa
4. Diretora Maira Darido da Cunha e alunos da Professora Giselda Manzato Shijo, da EM Jardim Vista Linda, em plena atividade na composteira da escola

## Horta, todo mundo gosta e muita gente já está fazendo em casa também



A primeira horta foi inaugurada na EM José Carlos Buzinaro, em 1997. Nesses 25 anos de atividade ininterrupta, muitas crianças e jovens vivenciaram o contato próximo com os ciclos da natureza e aprenderam muito sobre o tempo que leva para produzir as hortaliças, os cuidados, a importância de respeitá-la. As escolas parceiras do CLOROFILA têm produzido tantos resultados que não temos dado conta de noticiar. Por isso, selecionamos alguns casos que podem servir de inspiração de uma escola para outra.

### EM PROF. JOSÉ INACIO HORA

#### Abobrinha

Os alunos especiais experimentaram abobrinha em forma de salada que plantaram com a professora Sílvia Rodrigues Mascarenhas Gonzaga.



#### Amendoim

Alunos da Professora Adriana Fernandes da Silva Santos fazem a separação do amendoim colhido na horta.



### EM JARDIM VISTA LINDA

#### Repolho

O repolho foi o ingrediente para uma torta deliciosa preparado pelos alunos da professora Simone Borges Moura



#### Rúcula

A rúcula colhida pelos alunos da professora Lourdes Maria da Silva, foi o ingrediente para o delicioso lanche. Você sabia que a rúcula pode ser colhida 25 a 30 dias do dia da semeadura? Experimente semear em casa.



### COLÉGIO METODISTA

#### Escola retorna ao Projeto Clorofila

O Colégio Metodista, parceiro do Programa Clorofila desde 1998, esteve durante um tempo com a parceria inativa, mas retomou com toda força este ano, as atividades. Com o projeto da engenheira agrônoma da Sobloco, Elisa Tomioka, um novo espaço para atividades educativas e de lazer foi criado, por iniciativa da Professora Luciana Batista Simoes Bizzarro, da Coordenadora Admilza Rosendo Alves e da Diretora Angela Maria de Oliveira Nerys, com horta, jardins, árvores e decoração artística, o espaço ficou uma delícia de se ver e de estar.

#### Hortas implantadas e já produzindo

No Colégio Metodista foram implantados 5 canteiros e que já estão produzindo. A escola não tinha horta e voltou a participar do Programa Clorofila em 2016.



### EM GIUSFREDO SANTINI



#### Erva Doce



Erva doce ou funcho é popular para uso medicinal na forma de chás feito das sementes. Muitos desconhecem o seu uso culinário e não foi diferente com os alunos da professora Vanilda Margarete da Silva. A salada da folha surpreendeu a turma pelo sabor diferenciado, refrescante e delicioso.



### EE PRAIA DE BORACÉIA

E no outro extremo da cidade, o Professor Laedir Antônio continua suas experimentações na horta. Desta vez, com o plantio de mandioca e escarola/chicória. Olha só o resultado!

#### Mandioca



#### Escarola/ Chicória

Muito rica em vitamina A e complexo B, apreciado na forma de saladas, refogados e pizzas. Trata-se de hortaliça pouco consumida, apesar do alto valor nutricional. Bora, consumir mais escarola/chicória!?





# Plantar é bom, mas comer o que se plantou, é muito melhor!

Desde que começamos a fazer hortas nas escolas, o trabalho sobre alimentação saudável foi inevitável. As crianças ampliaram seu universo alimentar, provando e aprovando hortaliças que não conheciam. E os educadores dando show de bola na criatividade, inventam formas gostosas de preparar os alimentos para tornar tudo ainda mais atraente e gostoso. Veja só as experiências mais recentes vividas em algumas escolas...

## EM DR. JOSÉ ERMÍRIO DE MORAES FILHO



**Alface**



Enroladinho de alface com frios? Hum... A professora Simone Serafim Matos, criou essa forma criativa de consumir a alface



**Milho**

Milho Doce? Como assim? Pois é! Existe um tipo de milho que é bem docinho. Foi esse que o pessoal da escola plantou, a pedido da professora Francislaíne Santos de Matos e que depois virou um creme de milho, servido num piquenique organizado pela professora substituta Renata Pereira Martins. Veja



## EM GOV. MÁRIO COVAS JÚNIOR



**Alface**

Você já pensou em incrementar o cachorro quente? O professor Edvaldo Precioso Reguero, da EM Governador Mário Covas Júnior, achou um jeito criativo de fazer isso. E adivinha o resultado...



## EMEIF BORACÉIA



**Pepino**

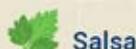


E o que dizer do canapé de Pepino criado pela Professora Michele?



Há muito tempo temos ensinado crianças e adultos a aproveitarem partes dos alimentos que, por costume, jogamos fora. Hoje sabemos que, muitas vezes, essas são as partes mais nutritivas dos alimentos. Assim, a culinária sustentável tornou-se uma frente muito importante do nosso trabalho, pois tem contribuído para mudar hábitos alimentares de muita gente. São muitos os depoimentos de pais que contam na escola sobre os pedidos de seus filhos para plantarem hortaliças que, muitas vezes, a família não estava habituada a comer ou nem

## EM GIUSFREDO SANTINI



**Salsa**

A Professora Roseli Carreras Rivau Fernandes usou as folhas e talos da salsa para incrementar os ovos mexidos da merenda escolar. Além de enriquecer o prato com Cálcio e Magnésio, torná-lo mais saboroso, os alunos levaram um montão de salsa para casa também.



## EM DR. JOSÉ ERMÍRIO DE MORAES

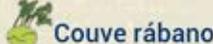


**Beterraba**

Um suco de cor roxa e saboroso feito com planta inteira da beterraba, ou seja, raiz e folhas para aproveitar todos os nutrientes da beterraba para comemorar a colheita dos alunos da professora Valéria Opasso Rodrigues Batista.



## EM JOSÉ DE OLIVEIRA SANTOS



**Couve rábano**

Hortaliça pouco aproveitada e de fácil cultivo. Se aproveita o caule que fica arredondada, com aspecto de "batata" e as folhas. Colheita linda com alunos da professora Vera Lucia Rosa da Silva que fez salada com o caule, e ficou muito bom. Todos os alunos levaram pés



## Ações da primavera animaram as escolas



Painel construído pelos alunos da comissão de meio ambiente e professora Raquel Bueno para o sarau da EE Maria Aparecida Pinto de Abreu Magno

É na Primavera, onde tudo conspira para a renovação, que o Programa Clorofila leva sua experiência e promove ações para comemorar a estação com música, poesia, artes plásticas, teatro e dança.



### SARAU DA PRIMAVERA



#### EE MARIA CELESTE PEREIRA LEITE



O sarau encerrou o ano letivo com tanta animação que acabou em baile geral!



#### EE ARMANDO BELEGARDE

Sarau intimista da escola teve o professor Leonardo Luis dos Santos declamando poemas e violino do aluno Miguel F. Santana, integrante da orquestra da Fundação 10 de Agosto.



#### EE MARIA APARECIDA PINTO DE ABREU MAGNO

Os alunos da Comissão do Meio Ambiente do Programa Clorofila da Escola EE Maria Aparecida de Abreu Magno, junto com a professora Raquel Bueno, realizaram um sarau cheio de atrações.



A Banda Felipe Castro fez uma participação especial no Sarau, tocando aos alunos.



### CARAVANA DA PRIMAVERA

Em 2016 a Caravana da Primavera passou pelos centros da Fundação 10 de Agosto e pela ACICA. Essas duas entidades sociais contribuem com seus projetos para que Bertioxa seja mais musical. O Programa Clorofila ensinou a criançada como fazer uma horta em casa e muitos já levaram as mudas plantadas na oficina para casa, para dar início logo nos seus próprios canteiros.

