Apresentação
do Projeto África

Pães para Todos,
por

Alex Duarte Ribeiro

@padocadoalex

Pão caçador, quando não havia forno!

Quelimane, Moçambique

Como começou?

Começou com o meu tio, Leônidas Duarte. Ele foi em 2016 para Quelimane - Moçambique. Ele foi “encontrado” pelo Danilo, líder de uma comunidade chamada Bom Samaritano. Quando digo encontrado, é porque foi mesmo! Depois de centenas de e-mails enviados para a Europa e EUA, com pedido de ajuda, um destes e-mails chegou até o meu tio. Que já trabalha há muitos anos com projetos sociais no Brasil, e no Leste Europeu.

01 Foto da fornada estilo pão caçador, direto na brasa!

02 Foto da visita a uma padaria local

03 Foto da Antônia comendo o pão assado pelos alunos

Meu envolvimento

Em 2017, senti o desejo de participar desta viagem, mas no início, eu não sabia como ajudar. Trabalhava com TI e fazia pães como hobbie. E foi aí que nasceu em nossos corações o desejo de levar os pães para África! De ensinar jovens desta aldeia a arte de fazer pães.

Os recursos

Começamos uma campanha, na família, com os amigos e nas redes sociais. Eu tinha recursos para ir, para minha despesa, mas eu precisava de recursos para fazer acontecer lá! Conseguimos levantar um valor, que seria usado para iniciar o projeto. Muitas pessoas das redes sociais se levantaram para ajudar. Até uma vaquinha online fizemos!

Como assar os pães?

O maior desafio, estava por vir - Assar os pães. Compramos alguns vasos de barro, fizemos buracos no chão, preenchemos de pedras e carvão.

Foi maravilhosa a experiência! Mas não daria para assar todas as massas de uma semana de curso. Eu não poderia “perder tempo” assando todos os pães. Quanto mais massa produzida, mais prática, mais contato, mais experiência. Eu não ficaria por muito tempo com eles, então, o desejo era fazer o máximo de massa possível.

A fome

Mas aconteceu algo durante o curso, que mudaria a minha forma de pensar. Uma massa, usada para demonstrar autólise, acabou ficando de lado, no primeiro dia de curso. Percebi que um aluno (Isler), usando uma folha de bananeira, pegou aquela massa, com apenas farinha e água, e guardou para levar para sua casa. Ele comeu a massa crua. Ali eu percebi, que, teríamos que assar todas as massas produzidas. Eu estava lidando com algo que eu não conhecia, a fome!

Foi então que começamos a assar os pães sob as brasas do carvão. Ali, estávamos fazendo o pão caçador. Eles gostaram muito deste método, pois observavam a cada instante a mudança da massa de farinha, água e sal em pão.

E o forno?

Foram muitas **experiências...**
Ver crianças comendo os pães que estavam sendo assados, crianças de meses de vida, como a Antônia! Muitas pessoas foram alimentadas com os pães que fizemos! Aliás, todo pão na aldeia, desde o curso, está sendo produzido pelos meninos! Isso me deixa muito feliz!

01 O Menino e o forno! Isler é o seu nome!

02 A padaria sendo construída

Formando uma liderança

Dentre os meninos, cinco se destacaram, são eles: Arsênio e o Aider, líderes do grupo, a Felismina, o meu xará Alex e o Isler, mestre da brasa!

E o forno?

Agora você deve estar me perguntando… e o forno? Conseguimos também deixar o valor do forno, que só não foi construído nos dias que ficamos lá, por falta de mão de obra qualificada. Aliás, o forno já está pronto! Assim como a padaria! Foi um grande desafio, tentar auxiliar a construção estando daqui do Brasil.

Isler

Ao retornar ao Brasil, fiz contato com Danilo, perguntei sobre o Isler, o jovem do curso com talento para lidar com as brasas. Perguntei, pois saí de lá preocupado com ele. Percebi nele mais fragilidade, um olhar sofrido e triste. Foi quando soube que o Isler estava passando fome, ele e a sua família. Sim, aquele menino que comeu a massa crua.

Desafios

Os desafios ainda são enormes! Sim, eu sei. Tudo o que foi feito, foi apenas o começo! Queremos muito mais, queremos mudar a realidade e a perspectiva dos jovens desta aldeia.

Amor pela panificação

Com esta viagem, entendi que nada acontece por acaso. Este amor que sinto pela panificação, pelos pães com fermentação natural, não brotou em meu coração à toa. Nasceu para um propósito, nasceu com um objetivo maior, objetivo esse de alimentar vidas em outro continente. De alimentar esperança de dias melhores.

Construção da Padaria

A foto ao lado, mostra a padaria sendo construída! Todos os meninos participaram de sua construção, até as crianças, em meio a brincadeira, ajudaram a carregar o barro!

Gerando Renda

Após a primeira viagem, o desafio era voltar ao Brasil e manter a padaria funcionando. Com a compra da farinha, lenha, coco e a manta (manteiga).
Começamos também um trabalho para levantar recursos para os meninos, no início, com ajuda de amigos e familiares, enviávamos dinheiro para a compra de alimentos básicos para cada um deles.

01 **Foto do seu Armando, com a sua fornada!**

02 **Foto da criança comendo o pão assado pelos alunos**

Dignidade

Depois de alguns meses fazendo entrega de alimentos, em troca do trabalho na padaria, conseguimos levantar recursos através de parceiros, para pagar o salário dos meninos. Agora eles podem comprar o alimento para as suas casas. Entendemos que desta forma, não só o pão estaria sendo entregue, com o recebimento do salário, estaríamos dando dignidade a cada um deles.

Crianças sendo alimentadas

Com o trabalho dos meninos na padaria e com os recursos enviados mensalmente para Quelimane, hoje, 80 crianças órfãos vulneráveis e 40 idosos incapacitados são alimentadas pelo projeto!
Quando cheguei na aldeia, eles comiam xima, uma mistura de farinha de mandioca e água quente. Este era o mata bicho (café da manhã) deles. E isso para mim é uma grande vitória! Poder fornecer condições do pão estar a mesa deste povo tão sofrido.

Gerando Renda

Bom, o pão já faz parte do dia a dia da aldeia. Mas entendemos que isto não é suficiente para manter um projeto vivo. É preciso ensinar a pescar, dar a vara, como é dito por aí.
Por isso, estimulamos os meninos a produzirem mais fornadas para que o excedente possa ser vendido na cidade de Quelimane.
Não queremos que se acostumem com as doações. Na cidade há muitas pessoas vendendo de tudo! Até ratos em gaiolas! Por que não vender pães? E pães de qualidade! Feito por eles, como produtos locais! Valorizando o coco, muito encontrado em Quelimane!
E este tem sido o nosso maior desafio! Fazer um povo que está acostumado a esperar ajuda, a se movimentar e ir em busca do seu sustento!

Nosso objetivo

Hoje, o Danilo, responsável do projeto em Quelimane, recebe na porta de sua casa, 120 pessoas. Precisamos construir um centro de acolhimento para os idosos e um orfanato para as crianças! Este é o nosso sonho! Dar um lugar digno onde eles possam crescer, estudar e exercer uma profissão!

Como ajudar?

Mensalmente envio recursos para Moçambique. Através de uma rede de amigos, estamos conseguindo alimentar e dar dignidade para essas pessoas. Mas poderíamos estar fazendo muito mais!
Para isso, estou em busca da regularização do projeto, já que toda ajuda enviada é via pessoa física.

01

Distribuição de sandálias – Ao fundo, uma menina ficou sem. Só percebemos depois ao ver as fotos.

Regularizar o projeto

Portanto, se você que está lendo este material (Algum escritório de advocacia), pode nos ajudar com a regularização do projeto, entre em contato! Estamos precisando da sua ajuda!

Despesas com viagem

Administrar um projeto a distância não é fácil. Mesmo com todo apoio da tecnologia e mídias sociais. Nada substitui a presença física no local.
São muitos os gastos com a viagem, desde o visto de entrada no país (um visto a cada entrada), até os custos com passagens, deslocamentos e alimentação. Se você pode nos ajudar neste sentido, entre em contato!

Como ajudar?

Em julho/19 eu volto! Já estamos construindo a segunda padaria na África, agora, na cidade de Beira. Cidade atingida pelo ciclone Idai.

Além disso, temos o nosso compromisso com Quelimane. Precisamos continuar ajudando no sustento dos jovens que participaram do curso de pães.
E para a compra de farinha e carvão para a produção dos pães.

Caso tenha interesse em ajudar, segue a conta bancária, para o depósito referente ao projeto na África.

Desde já, obrigado por fazer parte deste grupo de ajuda! A ideia é somar esforços!

Alex Duarte Ribeiro
Banco Bradesco
Agência: 2580-1
C/P: 1002074-3
CPF: 032.206.227-63
Esta conta foi separada para este fim.

Agradecimento

Agradeço o apoio de todos que nos ajudam! Em especial, a minha família! Que me libera em plenas férias escolares, para que eu possa viajar para África. Obrigado ao Danilo Montanha, por me receber em Quelimane, por me permitir ajudar! Está sendo um privilégio caminhar com vocês!

Aluna do curso de panificação - caminhou 87km com a sua filha nas costas para fazer o curso

Nosso contato:

@padocadoalex

padocadoalex.com/projeto-africa

padocadoalex@gmail.com

(21) 98613-3683