O Candeeiro

Boletim Informativo do Programa Uma Terra e Duas Águas

Ano 17 - nº 2685
Novembro/2024
Serra Talhada - PE

P1+2
Programa Uma Terra e Duas Águas

Pernambuco

Mulheres agricultoras conquistam autonomia através da caprinocultura

No ano de 2017, cerca de 16 mulheres agricultoras uniram-se para conquistar independência através da caprinocultura. A Associação Comunitária Rural Do Sítio Brabo fica localizada no município de Custódia, no estado de Pernambuco, e é cenário de um importante empreendimento para a região, a fábrica de produtos Lácteos Caprinos, que foi fundada no ano de 1999 por Hilda Maria de Rezende, conhecida como irmã Hilda (in memória).

Mulheres da Comunidade Brabo

Atualmente, a fábrica tem como presidente a agricultora Josefa Barros de Araújo, 49 anos, em exercício desde 2012 e moradora da comunidade Brabo.

Josefa na associação com visitas de intercâmbio

Em 2017, por meio do projeto PRORURAL, que incentiva a caprinocultura, a Associação, conseguiu comprar 10 cabras para cada uma das 16 mulheres, e 6 cabras reprodutoras para o grupo. A princípio, era visada a comercialização do leite de cabra, entretanto, devido à pandemia do Covid-19, as agricultoras tiveram dificuldades com a baixa demanda de compra do leite. Com isso, decidiram iniciar a produção de produtos derivados do leite da cabra.

“A gente começou a fazer aqui na cozinha da minha casa, mas aí depois tinha uma casa aqui vizinha da minha e a gente conseguiu um projeto da ADEPE (Agência de Desenvolvimento Econômico de Pernambuco) para aquisição dos equipamentos: a pasteurizadora e o tacho de doce, foi aí que conseguimos iniciar a fábrica”, contou Josefa, presidente da Associação. A fábrica teve início com 16 mulheres agricultoras, mas hoje, devido as dificuldades da baixa demanda na comercialização, permanecem 6 mulheres.

Visita de intercâmbio

Josefa conta que antes de iniciar era muito difícil, pois tinham apenas a renda do esposo. “Depois que iniciamos a nossa fábrica, temos nossa renda para comprar as nossas coisas que necessitamos e também para ajudar nossos filhos”.

Os produtos fabricados na associação são: o queijo coalho, queijo boursin (queijo fino), requeijão, doce de leite, entre muitos outros. O processo de produção acontece desde o momento da retirada do leite da cabra até o empacotamento do produto. Josefa explica que o leite sai da cabra em uma temperatura de 36 graus, e em seguida, é levado para a fábrica, onde é depositado na máquina pasteurizadora em uma temperatura de 65 graus.

Josefa - Presidente da Associação

Os queijos são prensados por 2 horas, e depois são armazenados em um freezer. Todo o processo leva cerca de 1 dia para que os produtos fiquem prontos para a comercialização, e são fornecidos para as feiras locais de Custódia-PE e Sertânia-PE, além de estarem disponíveis para pronta entrega. A Associação também vende por meio de atendimento online via Instagram e Whatsapp. Todos os produtos são preparados visando à segurança alimentar e nutritiva dos consumidores finais.

A FORÇA DA MULHER RURAL

As agricultoras da Comunidade Brabo mostram a força e determinação da mulher rural, contando com uma vida igualitária, onde não dependem da figura masculina para conquistar o que precisam para viver. São capazes de gerar sua própria renda, mostrando com êxito onde a união das mulheres agricultoras rurais pode chegar, conquistando espaços, fortalecendo o empoderamento feminino, transformando a realidade de suas famílias e sendo fonte de inspiração para outras mulheres. Contribuem com o mercado de forma sustentável, aumentando a rentabilidade em seus negócios e construindo consciência sobre os direitos das mulheres. A história das agricultoras da Comunidade Brabo deixa exemplos e atrai olhares por toda a região, levando motivação e inspiração para que outras iniciativas aconteçam.

RECEITA DO DOCE DE LEITE COMERCIALIZADO PELA ASSOCIAÇÃO

Ingredientes:
10 litros de leite
1 quilo de açúcar
250ml de bicarbonato

Modo de preparo: Coloca o bicarbonato na panela e mexe, em seguida adiciona o leite para aquecer a 90 graus. Adiciona o açúcar e mexe até dar o ponto, observar a consistência que deseja.

RECEITA DO REQUEIJÃO COMERCIALIZADO PELA ASSOCIAÇÃO

Ingredientes:
1 litro de leite
2 colheres de vinagre ou suco de limão
25 gramas de manteiga de cabra
½ colher de chá de sal

Modo de preparo: Coloca o leite numa temperatura de 90 graus, em seguida adiciona o vinagre ou limão. Mexe até coalhar, depois escorre o soro. Adiciona a coalhada, a manteiga e o sal no liquidificador, e bate até que fique cremoso.