

A TRIBUNA COM VOCÊ EM SÃO DIOGO

Pães caseiros conquistam moradores em São Diogo

A dona de casa Luciléia Gardiman, conhecida como Léia, prepara 100 unidades por semana e faz entregas para garantir a comodidade

AD16260

Luciana Almeida

Com apenas dois meses de comercialização, os pães caseiros feitos pela dona de casa Luciléia Gardiman, 27 anos, já fazem sucesso no bairro São Diogo, na Serra.

Léia, como é conhecida, aprendeu a receita com a mãe, quando morava em João Neiva, interior do Estado.

A massa do pão que já conquistou consumidores do bairro é leve e fina. Dos segredos da receita, ela revelou dois: não leva ovos e é feita com leite condensado.

Além do pão tradicional, Léia também faz outro pão com recheio de goiabada.

Ela contou que, no início, preparou um tabuleiro do pão e saiu oferecendo nas ruas do bairro.

“Comecei sem ter nem capital de giro. Hoje, trabalho com encomendas e faço cerca de 100 pães por semana, que são preparados e entregues no mesmo dia.”

Antes de começar a vender os pães, Léia disse que a atividade funcionava como uma terapia. A ideia de começar a vendê-los foi para ocupar o seu tempo.

“Amo fazer quitutes. É uma terapia para mim. Além disso, tenho tido a chance de conhecer as pessoas que moram no bairro”, disse.

Agora, a dona de casa pensa em investir e aumentar a produção



FOTOS: LUCIANA ALMEIDA

LÉIA pensa em ampliar a produção nos próximos três meses para atender também moradores de bairros vizinhos

nos próximos três meses.

“Mas para isso preciso de um espaço maior e locais adequados para armazenar a matéria-prima, já que trabalho em casa”, comentou.

Como ainda não tem esse espaço, a dona de casa faz entregas apenas em São Diogo, mas pretende atender também os bairros vizinhos.

“As pessoas querem comodidade, por isso vendo por telefone e entrego em casa quando é aqui na

região”, explicou.

ORIENTAÇÃO

Para quem compra os pães caseiros e vai consumi-los em mais dias, Léia dá uma dica para que eles fiquem parecendo novos, mesmo depois de dois dias.

“Colocando em uma sacola amarrada ou em uma vasilha plástica bem fechada, os pães ficam fresquinhos por até três dias”, ensinou a dona de casa.

ONDE ESTÁ A URNA

Sugira uma reportagem

Moradores de São Diogo, na Serra, podem sugerir reportagens e reivindicar melhorias para o bairro. Basta depositar as sugestões na urna do projeto **A Tribuna com Você**, na Banca do Marcelo, que fica na rua Euclides da Cunha, 251.

TALENTOS DO BAIRRO

Pintando e bordando

Pintar, bordar, costurar e fazer acessórios com materiais recicláveis. Esses são apenas alguns dos talentos da artesã Leida de Azevedo, 67 anos.

Ela conta que aprendeu as técnicas na infância, com a mãe, e depois fez cursos para se aperfeiçoar.

A artesã faz de tudo um pouco e também dá aulas de corte e costura para moradores da região.

Segundo ela, o maior benefício é saber que o que ensina pode ser o ganha-pão de outras pessoas.

“Dou aulas de corte e costura em casa há tanto tempo que nem sei quantas costureiras formei. É gratificante ver alguém ganhando dinheiro com o que ensinei.”



LEIDA exhibe roupa bordada

Peças para indústrias

Os mecânicos industriais Paulo César Araújo e Márcio de Oliveira viram na produção de peças para indústrias uma fonte de renda. Por isso, eles montaram a empresa Mecnew Usinagem Industrial, em São Diogo.

Algumas peças produzidas no local já foram enviadas para vários estados brasileiros e até para a Austrália.

“É gratificante ver o resultado do nosso trabalho ir parar tão longe. Vejo isso como prova de que o produto é de qualidade”, comentou Paulo César.

A dupla montou a empresa há oito meses. Com o sucesso, eles já pensam em ampliar os negócios.



MÁRCIO montou empresa no bairro