

social

PROJETOS GASTRONÔMICOS EM INSTITUIÇÕES ONCOLÓGICAS AMENIZAM TRATAMENTO INFANTOJUVENIL E ENTRETÊM MÃES DE PACIENTES

Sabor à vida

A alimentação é fonte de bem-estar e saúde, mas o preparo das refeições e a reunião de pessoas em torno da mesa para saborear desde simples refeições às mais sofisticadas iguarias envolvem relações sociais que ultrapassam a necessidade biológica. Compreendendo que o preparo dos alimentos pode ser um estimulador de emoções positivas, dois hospitais – um do Norte e o outro do Sudeste – vêm utilizando a gastronomia como atividade prazerosa para ajudar familiares e crianças, adolescentes e jovens em tratamento oncológico.

No Hospital Oncológico Infantil Octávio Lobo (Hoiol), em Belém (PA), são realizadas oficinas culinárias dirigidas aos pacientes (crianças e adolescentes) por meio do projeto Canto do Chef. Esse momento de descontração permite às famílias o contato com boas dicas para uma alimentação mais adequada a quem se encontra em tratamento do câncer.

Já em São Paulo, numa cozinha experimental montada pela ONG Tucça (Associação para Crianças e Adolescentes com Câncer) dentro do Hospital Santa Marcelina, *chefs* premiados, como Bel Coelho, Henrique Fogaça, Helena Rizzo, Rodolfo de Santis, Janaína Rueda, Salvatore Loi e as mirins Ivana Coelho e Sofia Bresser, vêm emprestando seu talento para ensinar mães e acompanhantes de pacientes a arte de cozinhar.

Os dois projetos têm em comum a busca pela humanização, proporcionando momentos de relaxamento, essenciais em tratamentos longos, como o oncológico. O Canto do Chef surgiu no ano passado para atender a um pedido de uma paciente de 7 anos, que desejava comer pizza (um dos pratos desaconselhados à dieta dos que estão em tratamento oncológico, se preparado conforme a receita tradicional).

Tendo como principais ingredientes a boa vontade da equipe do projeto, orientação médica e



Bel Coelho (à esq.) é uma das *chefs* voluntárias da iniciativa de São Paulo

“Para as mães, é um momento mágico. Elas se sentem acolhidas e adoram. São pessoas muito carentes emocionalmente. Os *chefs* explicam como fazer os pratos, olhando para elas com toda delicadeza”

SIDNEI EPELMAN, oncologista pediátrico, fundador e presidente da Tucça

o apoio dos nutricionistas do hospital, o desejo da menina foi atendido em 15 de julho, Dia Internacional da Pizza. Naquela ocasião, crianças e jovens pacientes puderam aprender uma receita diferenciada, sem ingredientes desaconselhados, e degustaram o prato preparado de forma mais saudável.

Além de suavizar o ambiente hospitalar, o projeto paraense tem como foco a autonomia do paciente, como explica a diretora-geral da instituição, Alba Muniz. “Pensamos que o paciente e sua família têm direito a conhecer mais sobre alimentação para ter maior participação no tratamento. Quanto mais o paciente souber, melhor vai se cuidar lá fora. Estamos falando de autocuidado, e isso não é só em relação ao tratamento oncológico, é para a vida inteira.”

CARÊNCIA EMOCIONAL

No Hospital Santa Marcelina, o projeto Chef pela Cura é realizado semanalmente desde 2013. As mães assistem às aulas enquanto seus filhos passam por sessões de quimioterapia no ambulatório. Nos outros dias da semana, a cozinha experimental é utilizada na preparação de lanches para esses pacientes, que têm de 0 a 21 anos.

Cada *chef* convidado escolhe a receita que vai ensinar para cerca de 15 mães e acompanhantes. Os pratos não seguem nenhuma orientação nutricional específica. O objetivo, segundo o oncologista pediátrico Sidnei Epelman, fundador e presidente da Tucça e diretor do Departamento de Oncologia Pediátrica do Hospital Santa Marcelina, é entreter, criar cumplicidade e, principalmente, resgatar a afetividade e a autoestima entre os familiares dos pacientes. Os *chefs* são voluntários do projeto. “Para as mães, é um momento

mágico. Elas se sentem acolhidas e adoram. São pessoas muito carentes emocionalmente. Os *chefs* explicam como fazer os pratos, olhando para elas com toda delicadeza”, ressalta Epelman.

O sucesso do projeto pode ser medido pela satisfação das mães, que ficam eufóricas. “Elas abordam os *chefs* e contam que fizeram as receitas ensinadas em dias especiais, como o dos Pais, das Mães ou o Natal. Também tiram fotos, mandam para eles e colocam nas redes sociais. É muito interessante ver essa integração”, diz o presidente da Tucça.

DIVERSÃO E GOSTOSURAS

Cozinhar vira quase uma brincadeira sob a orientação do Serviço de Nutrição e Dietética do Hoiol. A nutricionista Rita de Cássia Bahia conta que, no dia das aulinhas de culinária, o refeitório é fechado, e o setor de humanização prepara o local para receber cerca de 20 “alunos”, com idades de 2 a 10 anos. Algumas vezes também participam adolescentes de 13 a 15.

O prato a ser ensinado é escolhido pela equipe de nutrição, levando em conta a preferência e o que é mais pedido pela garotada. “Pizza, biscoitinho de aveia, crepe e espetinho de frutas foram alguns dos pratos que já fizemos”, lembra Rita.

E as crianças não ficam só ouvindo explicações. Elas põem a mão na massa e elaboram as receitas, misturando os ingredientes, sempre com supervisão. As nutricionistas executam as tarefas que envolvem objetos cortantes e fogo.

Antes das aulas, as crianças assistem a uma palestra, na qual aprendem a importância da manipulação correta dos alimentos e de uma nutrição saudável, além do que podem e o que não podem comer e o que é permitido consumir esporadicamente. Quando vão participar das aulas, os pequenos recebem toucas e luvinhas.

A nutricionista reforça a relevância de ações como essa para o bem-estar emocional dos pacientes mirins. “No dia do projeto, o hospital fica bastante animado. Eles ficam ansiosos para participar. Esperam para degustar e tiram muitas fotos; é uma festa”, resume.

O Pará tem tradição na gastronomia, e o paraense se orgulha dessa diversidade de sabores à mesa. As crianças crescem se alimentando com uma dieta rica em peixes e frutas variadas, como taperebá, bacuri, murici e pupunha, desconhecidas em outras regiões do Brasil, exceto o açaí e o cupuaçu, que ganharam fama em todo o País e até no exterior. Por esse aspecto muito valorizado da culinária, é natural que um projeto que envolva gastronomia tenha caído no gosto da garotada e de seus familiares.



No Pará, as crianças aprovaram a receita diferenciada de pizza

“Quando as crianças ficam doentes, os pais se deparam com uma recusa de alimentação. E o início do tratamento tem reflexos no paladar”, comenta Stephanie Mengarda, administradora de apoio do Hoiol. “A partir dessa vivência, buscamos tirar o paciente do leito e trazê-lo para o refeitório. Queremos mudar sua rotina de uma maneira saudável.”

Rita Bahia acrescenta que é preciso lidar com essa alteração do paladar da criança e com os efeitos colaterais, como náuseas, oferecendo alimentos que agradem aos pequenos e amenizem o desconforto. “Eles adoram açaí com farinha d’água, mas frisamos que a fruta tem que ser comprada em um ambiente seguro. Explicamos que as crianças podem tomá-lo, com moderação, não diariamente.”

Para a coordenadora de humanização do hospital paraense, Paula Viana, “as crianças precisam continuar com suas vidas, e projetos como o Canto do Chef servem para deixá-las mais interessadas e motivadas”. Uma grande preocupação em um tratamento longo e pesado é que elas possam ficar tristes e sem motivos para lutar, o que poderia, até mesmo, resultar em baixa adesão.

Paula atesta que esse momento de alegria para as crianças ocorre dentro de toda a segurança. Para isso, há uma conversa com os médicos e articulação com toda a equipe de Enfermagem e de Nutrição, a fim de que o projeto transcorra com sucesso.

“Observamos ser muito comum a apreensão das famílias, quando se começa o tratamento oncológico, com o que a criança pode ou não comer. O Canto do Chef também serve para isso: esclarecer que é possível ter uma alimentação saudável, e ela não precisa ser sem gosto, sem graça ou sem

diversão para a criança. O fato de os próprios meninos e meninas produzirem os alimentos os deixa mais seguros em seus tratamentos”, avalia.

MÃO NA MASSA

Aprender a cozinhar pode ser uma terapia para as mães de pacientes, que, por momentos, se distraem e esquecem um pouco a preocupação com o tratamento de seus filhos. Esse é o caso de Zizelda Conserva da Silva, mãe de Joyce, de 16 anos. A filha vem tratando uma leucemia há três anos no Hospital Santa Marcelina, e Zizelda, embora confesse não ser “uma amante da cozinha”, tem gostado de participar das aulas de culinária e aprender receitas com *chefs* estrelados. Ela já se arriscou a fazer as receitas ensinadas.

“Muitas vezes eu chego ao hospital pesada, preocupada, angustiada, por conta do tratamento de minha filha, que é intensivo e agressivo. Isso mexe muito com a nossa cabeça; a mãe é a base, porque precisamos suportar a nossa dor e a de nosso filho. E esse projeto é muito bom, porque aquele é o nosso momento. Quando a gente está dentro da cozinha, é uma hora muito especial. Eu chego até a me desligar dos problemas lá fora”, revela.

No dia seguinte às aulas, Zizelda compra os ingredientes e procura fazer as receitas que aprendeu, mas conta que a filha Joyce é ainda mais empenhada e gosta de cozinhar. “Ela aprendeu a fazer estrogonofe e preparou sozinha, ficou uma delícia. Nas aulas eu já aprendi a cozinhar tortilhas, galinhada, arroz de carreiro e moqueca de ovos”, enumera.

Mas, para ela, o que chamou a atenção no projeto foi o amor dos *chefs* e funcionários envolvidos. “A atenção que existe ali não é só com os nossos

“É possível ter uma alimentação saudável, e ela não precisa ser sem gosto, sem graça ou sem diversão para a criança”

PAULA VIANA, coordenadora de humanização do Hoiol

filhos, é com a gente também. A essência da Tucça é o amor, a compreensão e o carinho”, observa.

No Pará, Ivenice Souza Ribeiro acompanha o tratamento de Theylon, de 13 anos, o mais velho de seus três filhos, e ambos participam do Canto do Chef. Ele é um entre os cerca de 700 jovens e crianças que se tratam no Hoiol. “Meu filho amou o crepe com queijo e goiabada. Ele nunca tinha provado desse jeito. Pediu até que tivesse sempre no lanche do dia no hospital.”

Quem a vê contente pelo entusiasmo do filho não tem ideia de que em 2012, antes de a instituição ser inaugurada, Ivenice perdera o filho do meio, com a mesma doença, quando a criança tinha apenas 6 anos.

SAÚDE E PRATICIDADE

Os profissionais da gastronomia que doam seu tempo ao projeto de São Paulo não economizam elogios. A chef paulistana Bel Coelho conta que já participou de muitas causas, mas a Tucça é a primeira instituição de combate ao câncer infantil com a qual contribui. “Poder ajudar uma causa tão nobre é um privilégio”, testemunha. Ela também participa do *Jantar Chefs pela Cura*, evento beneficente anual que arrecada recursos em prol da iniciativa.

Como dá aulas com frequência, Bel já ensinou várias receitas às mães. A chef faz questão de sempre incentivar o uso de ingredientes bons para a saúde e de estimular as famílias a adotar uma alimentação equilibrada. “Procuro apresentar receitas saudáveis e com ingredientes acessíveis para as mães poderem repetir o prato no dia a dia”, explica. ■



Fonte: Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Oncológico Infantil Octávio Lobo