



DR. JOSÉ CLEMENTE LINHARES

Sofri, mas fui feliz!

No dia 10 de dezembro de 2020, acordei normalmente e fui para o trabalho. Estava no fim da primeira cirurgia do dia quando passei a apresentar um tremor incontrolável na mão e pude ver o olhar assustado de minha equipe, embora me sentisse bem. Fui rapidamente atendido pela equipe do hospital e encaminhado ao Hospital das Nações, em Curitiba, onde graças ao rápido atendimento não tive lesões miocárdicas.

Mas, afinal, esta é uma coluna de culinária e não de cardiologia. Ocorre que, quando estava na UTI, tive uma agradável surpresa. Minha primeira refeição veio cheia de estilo: uma apresentação de dar água na boca, coberta por uma cúpula de metal (cloche), pratos de louça, em um sabor incrível. O jogo americano contava a história do movimento de Gastronomia Hospitalar levado a cabo pela instituição.

Tomado pela curiosidade, resolvi descobrir mais sobre esta excelente ideia e agora compartilho com vocês.

A grande responsável pelo projeto é a nutricionista Thalita Paula Toso, formada pela PUCPR em 2008. Começou a trabalhar em 2009 e já em 2012 começou a introduzir este conceito de “*comfort food*” no ambiente hospitalar. Thalita relata sua inquietude e insistência à época com o empenho para melhorar a comida sob o ponto de vista do sabor e apresentação, justamente para fugir do estigma da “comida de hospital”.

Imaginem esta jovem tentando convencer os diretores do hospital a apostar no conceito! Que bom que tiveram esta visão de futuro. Ela trouxe então um chefe de cozinha (Guilherme Guzela) para reformular o cardápio e adaptá-lo ao ambiente hospitalar. Um grande desafio. Não era apenas a comida que precisava mudar, era necessário um enxoval e técnica. Hoje ela tem total apoio e confiança da diretoria e com isso consegue manter seus projetos de inovação.

Ninguém faz nada sozinho e uma grande líder tem também que reconhecer os talentos de sua equipe e, para tanto, Thalita encontrou em sua equipe Jandira de Oliveira, uma cozinheira talentosa que tinha o sonho de ser chefe de cozinha.



Reencontrando a Thalita Toso e a Jandira de Oliveira.

Não deu outra. Lá foi a Thalita convencer os administradores a patrocinar o curso para a Jandira. Sucesso certo! Comida simples, bem-feita e bem apresentada não aumenta o custo final, mas o efeito é outro. Jandira fala da comida com entusiasmo e me disse como o aprimoramento técnico no curso de “chef” incrementou sua habilidade na cozinha do hospital. Também me disse como divide com as demais cozinheiras todo seu conhecimento e experiência na busca dos melhores resultados com foco no paciente. E vou dizer: conversar com ela chega a abrir o apetite, tamanha é sua simpatia e sorriso enquanto fala dos pratos que prepara.

Em minha visita para esta entrevista, tive de abandonar a dieta. Fui recebido com pão de queijo, bolo e apresentado com um prato generoso de nossa receita da coluna.

Tudo isso ainda precisa atender as necessidades dos pacientes, como por exemplo os pratos com carnes em pedaço para facilitar a ingestão. Ou atender opções alimentares, como vegetarianos e veganos, além da necessidade dietética de cada paciente.

A humanização no atendimento precisa ir além. Cita situações em que atendeu um paciente com chimarrão e outro com bolo enfeitado com o símbolo do Palmeiras. Aliás,

Frango em cubos ao leite de coco e curry

INGREDIENTES

- 1,5 kg peito de frango sem osso e sem pele
- 2 colheres de sopa de óleo
- 2 dentes de alho picado
- 1 colher sopa rasa de Curry (caril)
- 100 ml de leite de coco
- 200 g cebola picada
- Cebolinha
- Sal



COMO PREPARAR

- Pique o frango em cubinhos.
- Em uma panela, coloque o óleo e deixe aquecer.
- Vá aos poucos colocando os cubinhos de frango para irem fritando com o alho e a cebola. Frite todo.
- Acrescente o curry e o sal, colocando água para ir formando um caldinho.
- Depois, acrescente o leite de coco e deixe levantar fervura e pronto. Ao finalizar, salpique cebolinha verde.

DICA DA THALITA: Gostamos de deixar o frango em cubinhos para facilitar o corte aos pacientes. Quanto mais caldinho ficar, melhor a aceitação.

ela tem um controle de todos os pacientes aniversariantes e sempre faz algo especial para comemorar, como mensagens afetivas e até balões. Nada escapa de sua atenção.

Para ela, cuidar de quem cuida também é importante; tanto assim que, para os integrantes da instituição, faz eventos temáticos. Para os médicos em atividade no centro cirúrgico, por exemplo, faz um empratamento em descartáveis, mas com o mesmo capricho do emprata-

mento em louça. Completando: também ninguém escapa de sua atenção.

Hoje, Thalita comanda uma equipe de 30 membros e os envolve nas decisões do departamento. Com isso, atende os 90 leitos do hospital com técnica, profissionalismo, humanismo e muito carinho.

Eu vivi esta experiência e posso dizer que foi sensacional! Tornou minha estada no hospital muito mais fácil.. **i**