

# Empreender...

É comum ouvirmos a palavra “empreender” e associá-la diretamente com o mundo *business*, de salto alto, terno ou gravata. Entretanto, engana-se quem acredita que o empreender só existe no corporativismo formal, pois a essência desse termo está também no simples poder de tomar uma atitude, no poder de enxergar dentro de um problema novas oportunidades.

É válido citar que o empreendedorismo possui duas ramificações: uma ligada a **oportunidade** e outro a **necessidade**. Essa segunda opção tem altos índices no país, afinal, investir no seu próprio negócio por não encontrar alternativas para trabalhar no mercado formal é a realidade de muitos brasileiros.

\**business* - termo em inglês destinado a “negócio”.

Hoje, começamos uma série que apresentará a história de empreendedoras que já passaram pela assessoria do Instituto Consulado da Mulher, ação social da Marca Consul.

Todas elas encontraram na cozinha a sua fonte de renda, por isso achamos justo também dividir com vocês uma de suas receitas.

Dados do Governo Federal apontam que atualmente há mais de

**1,5 milhão**  
de microempreendedores  
no âmbito nacional.

## Um novo sentido para a vida.

“ Eu cozinhava para os amigos e eles sempre diziam: ‘Márcia, por que você não abre um restaurante?’. E foi quando eu descobri os orgânicos”



Aos 48 anos, provando que não há idade correta para mudar nossas rotas, Márcia foi atrás do seu verdadeiro sonho: ser chefe de cozinha. A caminhada até o Fio de Azeite, seu restaurante, foi longa. Aos 20 saiu de Belém, cidade onde cresceu, para recomeçar em São Paulo. O plano inicial era ser independente, deixar a asa de sua mãe que era extremamente protetora. “Eu queria crescer, queria voar”, ela disse em entrevista ao HuffPost.

Mas hoje confessa que o processo também não foi nada fácil para ela, que quis voltar ao Pará diversas vezes. Chegando na cidade que não para, Márcia conseguiu um emprego para dobrar envelopes em um sindicato, enquanto dividia um quarto com 8 meninas, mais pra frente seguiu carreira em administração, formou-se na área e conquistou um emprego em uma multinacional.

Ainda vivendo essa fase, a Chef chegou a um momento em que não aguentava mais comer miojo com ovo cozido - a única coisa que sabia fazer.

Com saudade dos pratos preparados por sua mãe, decidiu arriscar mais na cozinha e o resultado foi bem positivo, o que a impulsionou a largar o que não gostava.

Se inscreveu no Processo de Assessoria do Consulado da Mulher, fazendo salgados para vender. Tempo depois, passou a atuar na Oficina do Sabor, lanchonete dentro da Whirlpool, (empresa fabricante das marcas Consul, Brastemp e KitchenAid e mantenedora do Consulado da Mulher), realmente apaixonada pela área, foi estudar gastronomia para aprimorar tecnicamente.

Em 2015, recebeu o convite de uma amiga de longa data, a Cíntia Antunes, para abrir um restaurante e um ano depois, em 2016, nascia o Fio de Azeite, no bairro do Cambuci, em São Paulo. Segundo Márcia, desde o início do empreendimento o foco também foi empregar pessoas menos favorecidas e ajudar, pois ela foi muito ajudada.

# Torta de Banana com chantilly!

- 1 lata pequena de doce de leite pronto de boa qualidade (A Márcia recomenda uma que seja mais firme);
- 6 bananas nanicas cortadas em rodela;
- 2 colheres de sopa de limão siciliano;
- 2 colheres de sopa de açúcar;
- 400g de chantilly;
- 1 pacote de biscoito maizena triturado (quase uma farinha, bem fininho);
- 3 colheres de sopa de margarina;
- 1 colher de chá de canela em pó para polvilhar.

**Modo de preparo:** Misture o biscoito triturado com a margarina, com a ponta dos dedos, até formar uma massa lisa;

Forre o fundo de uma forma de abrir (fundo falso) e asse por apenas 10 minutos, em forno pré aquecido a 180°; Retire e deixe a massa esfriar;

Coloque o doce de leite sobre a massa já fria, alise para ficar plano;

Pique as bananas em rodela, misture com o açúcar, com o caldo do limão e a canela; Leve ao forno por 5 minutos ou até derreter o açúcar, deixe esfriar e distribua-as sobre o doce de leite.

Coloque o chantilly por cima e alise.

Pegue uma peneira pequena e espalhe a canela por cima. Deixe na geladeira por 3 horas antes de desinformar e servir.



## **Conheça o Fio de Azeite**

**Endereço:** R. Clímaco Barbosa, 441  
Cambuci, São Paulo - 01523-000.

**Telefone:** (11) 3207-9844.



## **Matérias e sites consultados:**

[https://www.huffpostbrasil.com/2018/03/22/marcia-monteiro-da-bebe-desnutrida-a-dona-do-restaurant-que-faz-a-diferenca-na-vida-dos-funcionarios\\_a\\_23392599/](https://www.huffpostbrasil.com/2018/03/22/marcia-monteiro-da-bebe-desnutrida-a-dona-do-restaurant-que-faz-a-diferenca-na-vida-dos-funcionarios_a_23392599/)

<https://administradores.com.br/artigos/uma-analise-do-empreendedorismo-no-brasil>

## **Fotos:**

Equipe Fio de Azeite.

## **Coordenação de Comunicação:**

Ângela Lothammer

## **Diagramação e Texto:**

Gabriela Bahia.

[2019]

Todos os direitos reservados ao Instituto Consulado da Mulher, ação social da marca Consul.