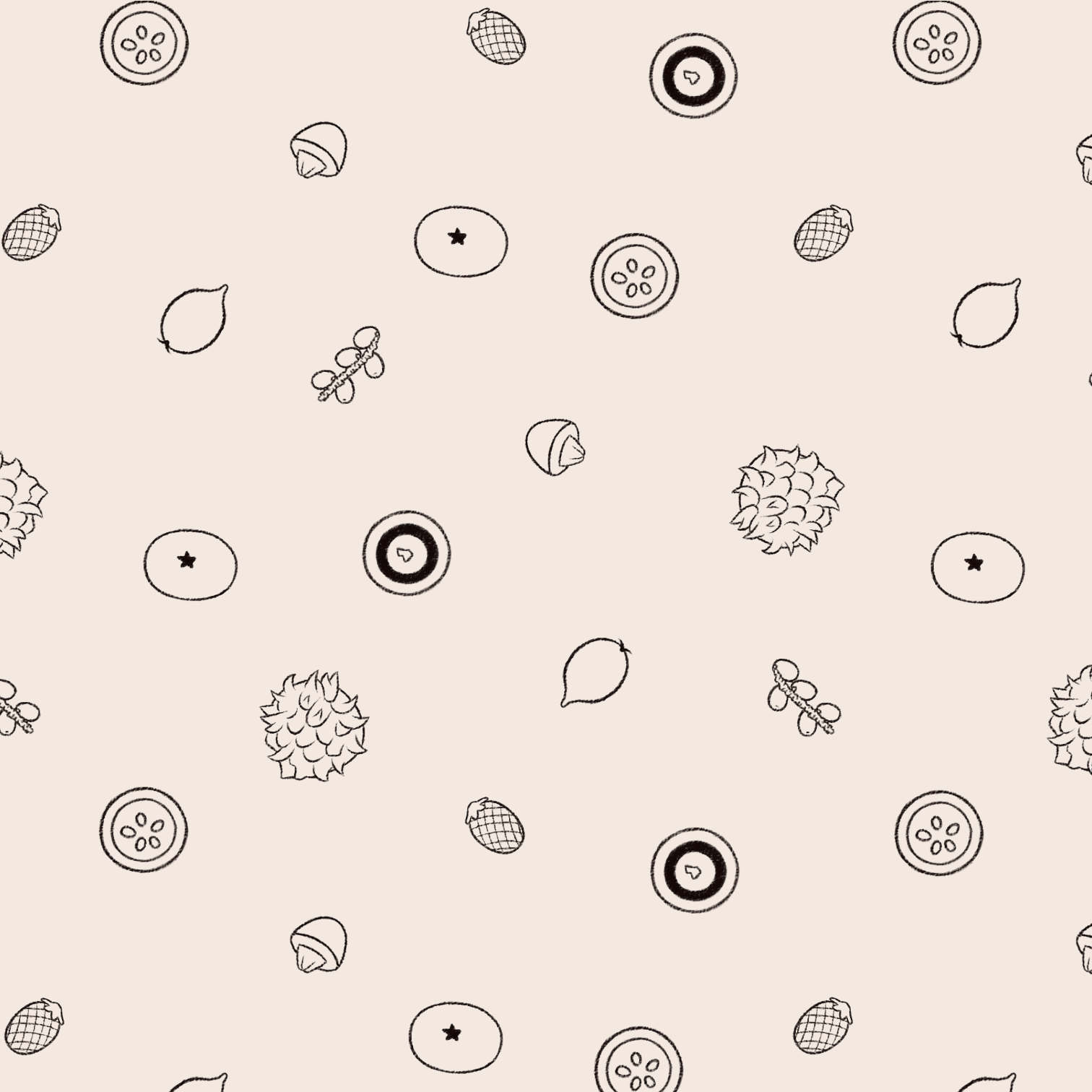


Bruna Ferreira Letícia Neves
Rafaela Menezes Thaís Santos

BOLO AZUL DA VOVÓ



BOLO AZUL DA VOVÓ

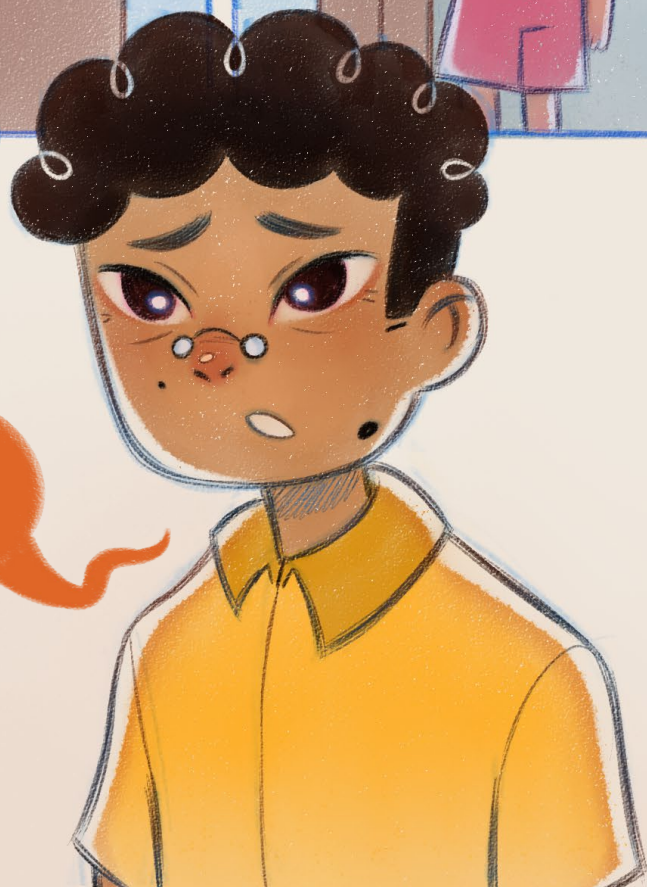


TOC-
TOC!

PAPAI, TÔ COM
SAUDADE DA VOVÓ



DO QUE VOCÊ SENTE
SAUDADE, FILHA?



DE FICAR NO COLO DELA



E DO BOLINHO AZUL!



POR QUE A GENTE NÃO FAZ
O BOLO AZUL JUNTOS?



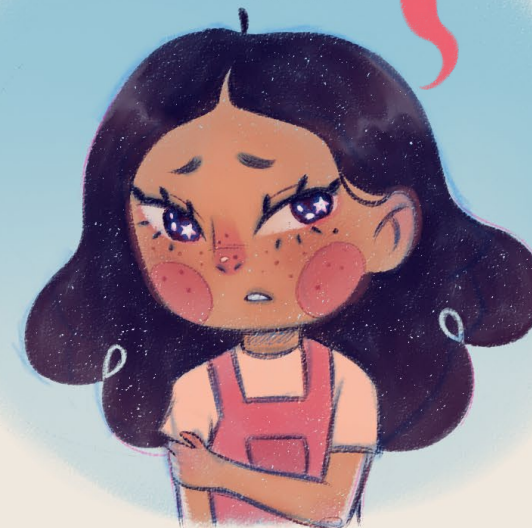
A GENTE PODE COZINHAR
E DEPOIS COMER COM
A MAMÃE QUANDO
ELA CHEGAR



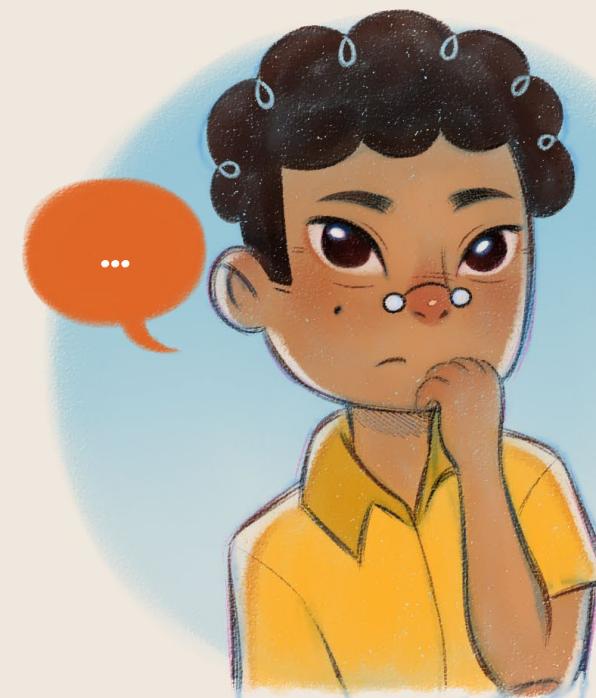
POR QUE NÃO?



PORQUE ERA
ELA QUE FAZIA



NÃO QUERO QUE
VOCÊ FAÇA O
BOLO AZUL!



FILHA, VOCÊ SABE POR QUE O
BOLO DA VOVÓ ERA AZUL?



NÃO,

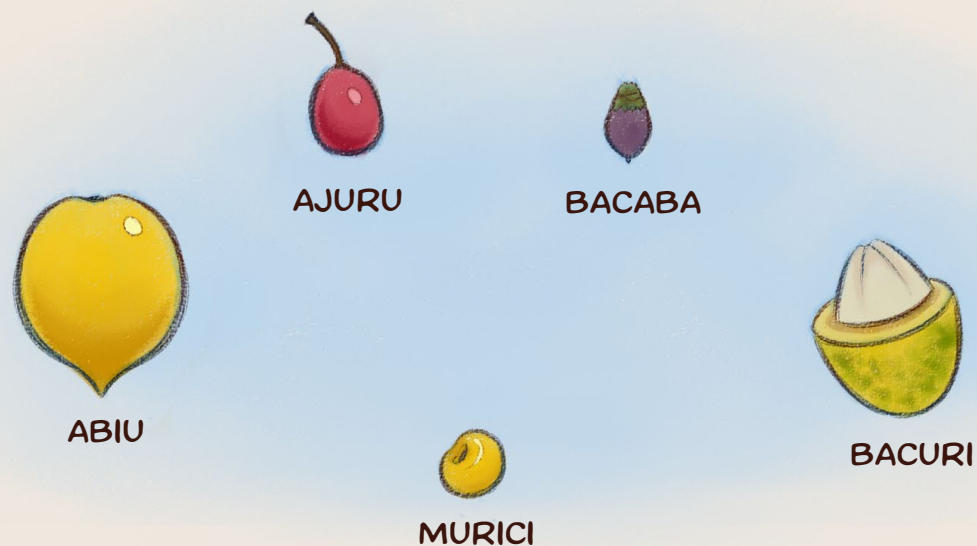
POR QUÊ?



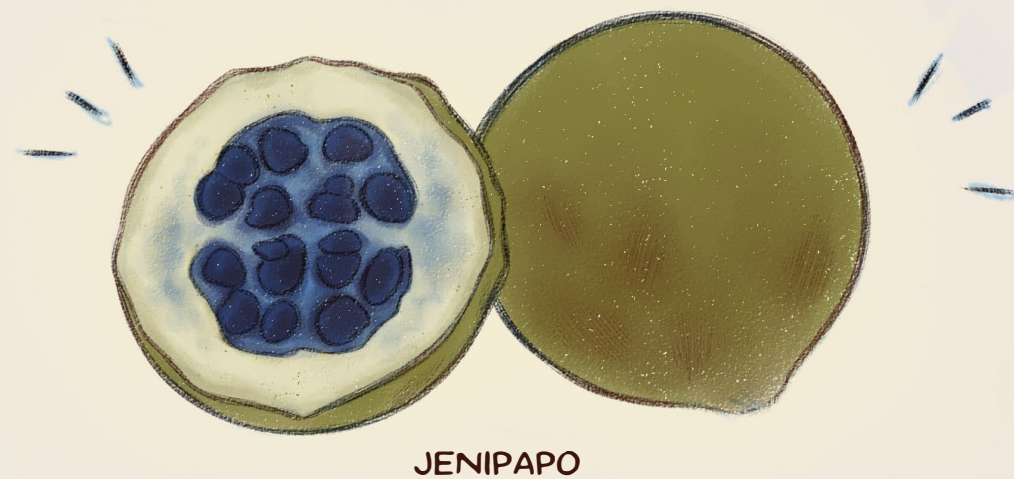
SUA AVÓ VEIO DO NORTE DO BRASIL, LÁ DE RORAIMA. LÁ NO NORTE TEM
UMA PORÇÃO DE FRUTAS GOSTOSAS QUE A GENTE QUASE NÃO CONHECE:



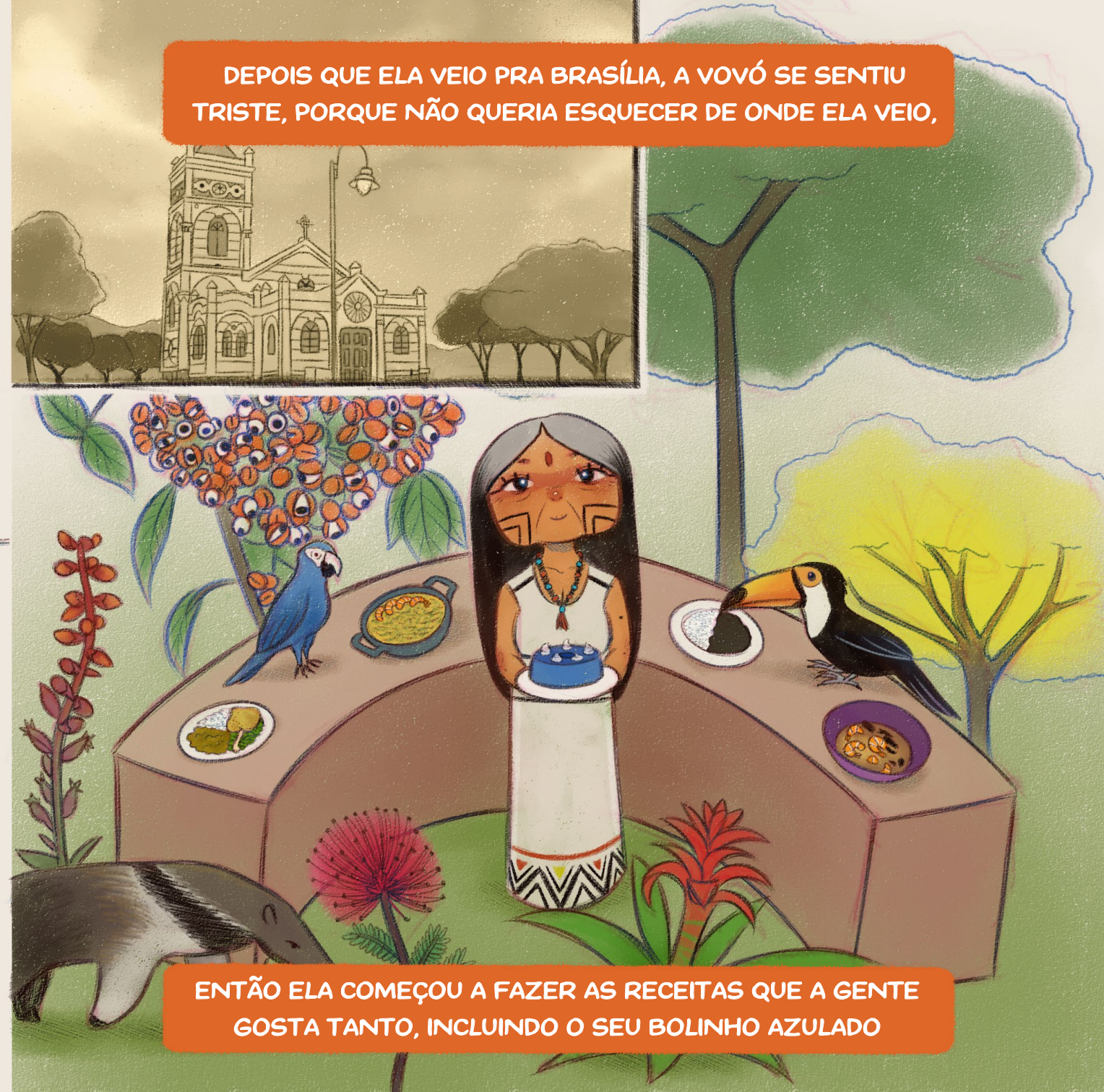
TEM O ABIU, O AJURU, A BACABA, O BACURI, E ATÉ O MURICI



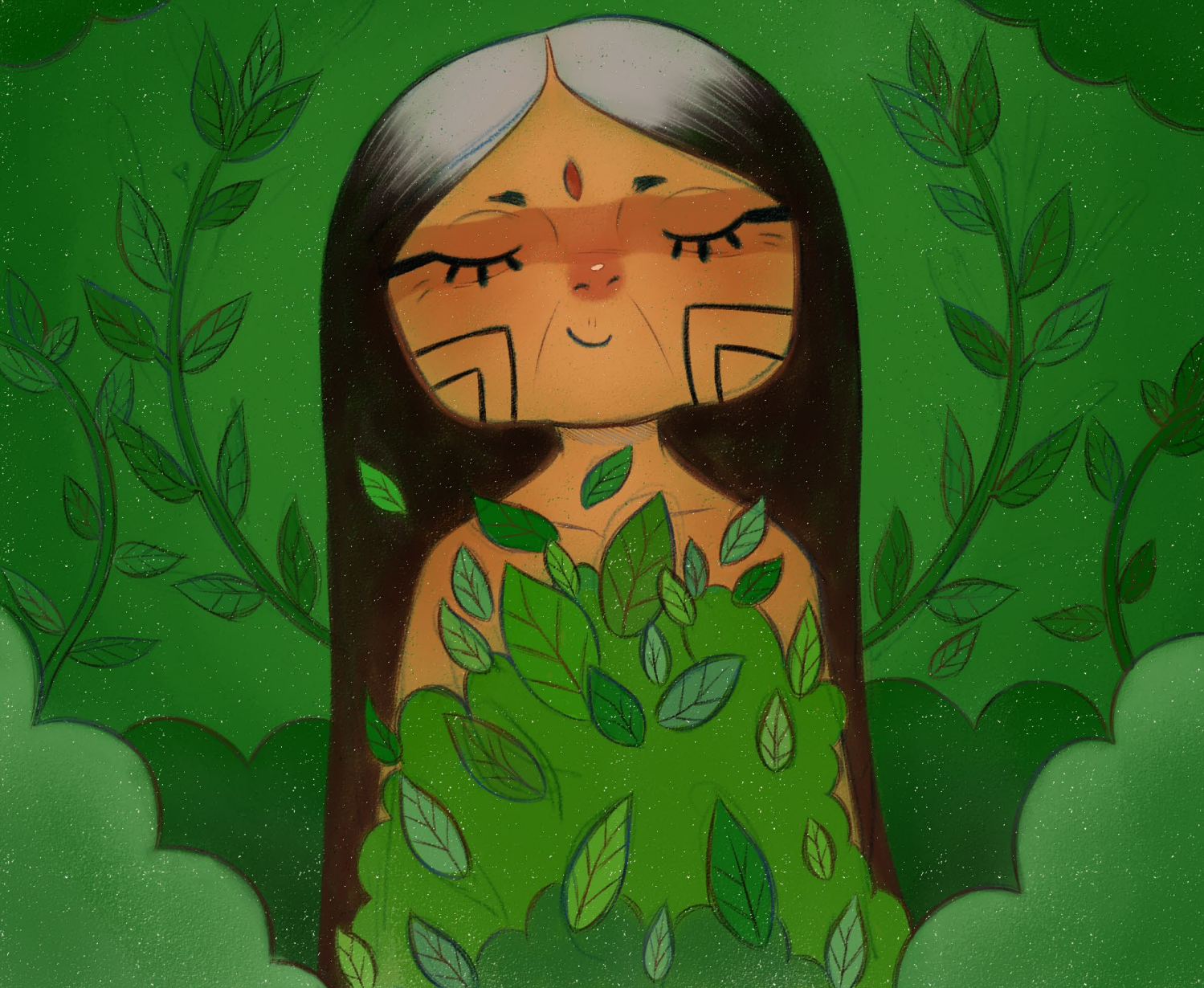
MAS O FRUTO QUE DEIXAVA O BOLO DA VOVÓ AZUL ERA O JENIPAPO!



DEPOIS QUE ELA VEIO PRA BRASÍLIA, A VOVÓ SE SENTIU TRISTE, PORQUE NÃO QUERIA ESQUECER DE ONDE ELA VEIO,



E ASSIM COMO AS FRUTAS DO NORTE AJUDARAM A VOVÓ
A SE LEMBRAR DA CIDADE DELA, A GENTE TAMBÉM PODE
FAZER O BOLO PRA NUNCA SE ESQUECER DA VOVÓ



AFINAL, AS PESSOAS SE VÃO, MAS AS MEMÓRIAS DELAS
PERMANECEM COM A GENTE E A COMIDA É NOSSA
FORMA DE GUARDAR ESSAS MEMÓRIAS



TÁ BOM, PAPAI,

suspiro

ENTÃO VAMOS
TENTAR FAZER O
BOLO DA VOVÓ



FILHA, A GENTE PODE COLOCAR
UM POQUINHO DO QUE VOCÊ
SENTE SAUDADE NO BOLO.
O QUE ACHA?

VOCÊ PODE LEMBRAR DE
ALGO QUE TE FAZ PENSAR NA
VOVÓ ENQUANTO MISTURAMOS
OS INGREDIENTES

ASSIM, COLOCAMOS ISSO
NO BOLO DE UM JEITO
ESPECIAL

MAS COMO?

EU LEMBRO DO
CHEIRINHO DO PERFUME
DA VOVÓ

ERA DOCE, IGUAL
AO BOLO DELA



ÓTIMO!

VAMOS PENSAR
NESSE CHEIRINHO ENQUANTO
COLOCAMOS O AÇÚCAR



PAPAI, O JENIPAPO TEM
UM GOSTO ENGRAÇADO!

COMO ELE FAZ O
BOLO FICAR AZUL?

ELE É MÁGICO,
FILHA!

A GENTE FAZ
UM SUCO COM
ELE E ADICIONA
NO BOLO

ISSO QUE DEIXA
O BOLO AZUL
E ESPECIAL

É QUE O
JENIPAPO PODE
MANCHAR A PELE
QUANDO ESTÁ VERDE
E CRU! ELE É BEM
PODEROSO

POR QUE VOCÊ
TÁ USANDO
LUVAS?

AGORA EU
TÔ PRONTA
PRA ESSA
MÁGICA!



FILHA, VOCÊ SABIA QUE A VOVÓ
SEMPRE ESPERAVA O BOLO
ESFRIAR ANTES DE CORTAR?

ELA DIZIA QUE A PACIÊNCIA
ERA O INGREDIENTE SECRETO

EU ACHO QUE VOU
TENTAR SER PACIENTE...
MAS É DIFÍCIL!



HMMM,

TÁ CHEIROSO
IGUAL AO DA VOVÓ



AGORA VAMOS ESPERAR
UM POUQUINHO, FILHA

LEMBRE-SE DO
INGREDIENTE SECRETO
DA VOVÓ: PACIÊNCIA!

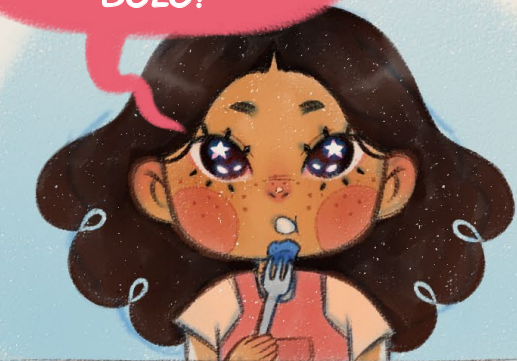


OK!



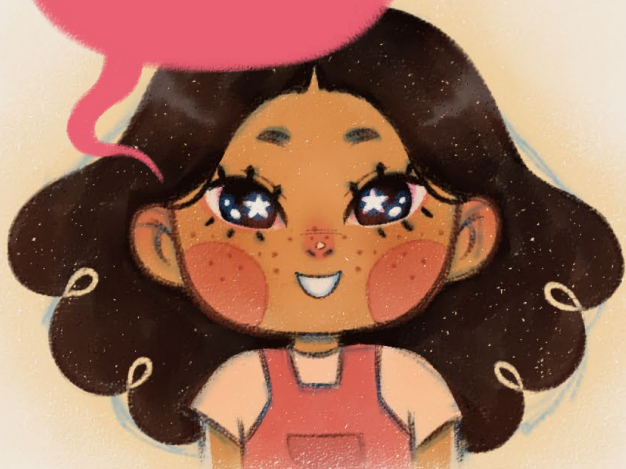
PAPAI, VOCÊ
ACHA QUE A VOVÓ IA
GOSTAR DO NOSSO
BOLO?

EU TENHO
CERTEZA, FILHA



E PODEMOS
FAZER ESSE
BOLO SEMPRE?

SERIA MUITO
BOM, NÉ FILHA?



MAS VOCÊ SABE, O JENIPAPO QUE USAMOS NO BOLO ESTÁ
FICANDO CADA VEZ MAIS RARO E DIFÍCIL DE ENCONTRAR...

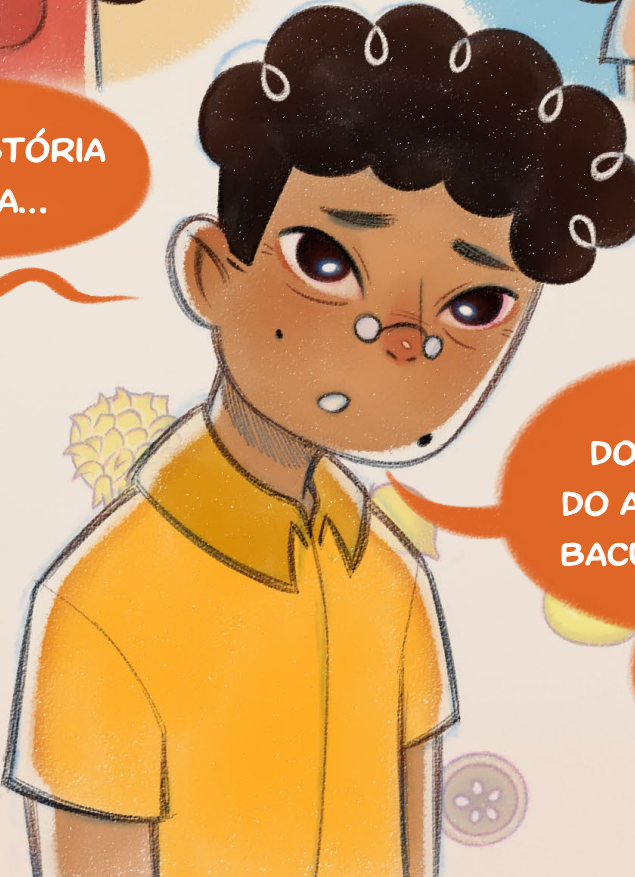




AH, POR ISSO EU
NUNCA VI BOLO AZUL
NA MINHA ESCOLA!



MAS, SE ELE ACABAR,
COMO VAMOS FAZER
O BOLO DA VOVÓ?



ESSA É UMA HISTÓRIA
LONGA, FILHA...

É A HISTÓRIA
DO JENIPAPO, DO ABIU,
DO AJURU, DA BACABA, DO
BACURI, E ATÉ DO MURICI...

É UMA HISTÓRIA
PARA OUTRO BOLO



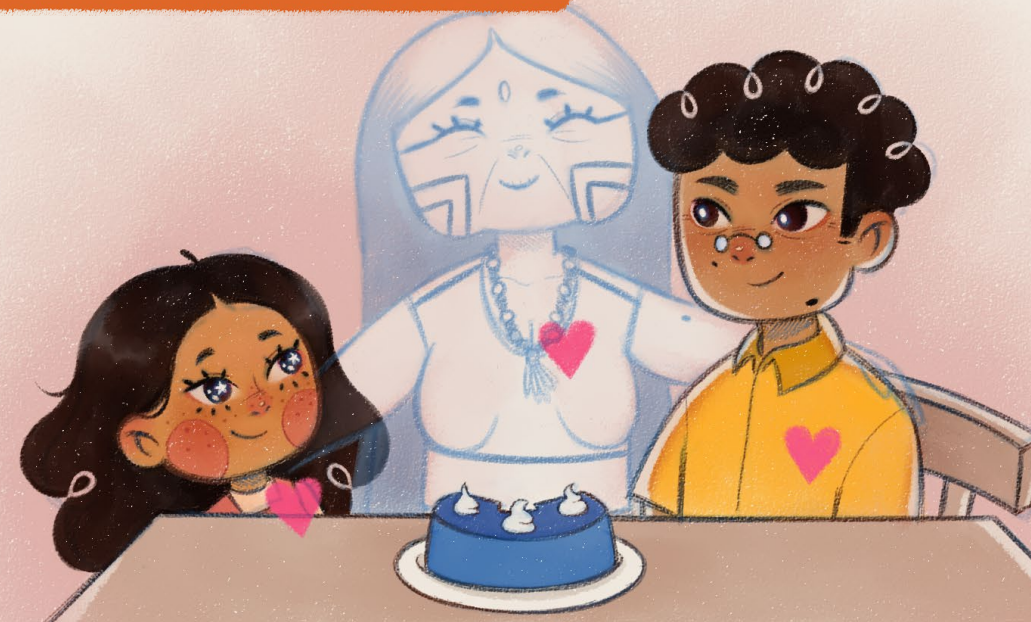
ENTÃO A GENTE
PRECISA AJUDAR TODAS
ESSAS FRUTAS A NÃO
DESAPARECEREM!



PARA QUE A VOVÓ
SEMPRE POSSA ESTAR
COM A GENTE, NÉ?

ELA ESTÁ, FILHA

E, CUIDANDO DO QUE ELA AMAVA,
PODEMOS MANTÊ-LA SEMPRE PERTO





BOLO AZUL DA VOVÓ

Autoria: Bruna Ferreira, Letícia Neves,
Rafaela Menezes e Thaís Santos

Revisão: Letícia Neves e Thaís Santos

Diagramação: Bruna Ferreira

Concept Art: Thaís Santos

Storyboard: Letícia Neves

Pintura Digital: Rafaela Menezes

Apoio Técnico: Guilherme Palumbo

Colaboração: Departamento de Design
(UnB) e Poliniza Buzz

Mentoria Metodológica: Mônica Guerra e
Thais Barreto - Instituto Comida do Amanhã

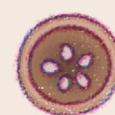
Este livro é inspirado na história pessoal de Letícia Neves e na perda da biodiversidade. Apresenta como, por meio da culinária, podemos reatar as conexões ancestrais que nos ligam ao passado, além de destacar a importância de preservar nossa diversidade ecológica para que não seja extinta.

Criado no segundo semestre de 2024 durante as aulas de Programação Visual 3 e Projeto de Produto 3 do curso de Design da Universidade de Brasília, contou com o apoio dos professores Miguel Gutierrez e Rogério Camara.

O livro foi criado a partir da metodologia usada no Poliniza BUZZ - laboratório imersivo de histórias - desenvolvida pelo Instituto Comida do Amanhã, com adaptações para realização em uma jornada com duração de 1 período letivo.

Todos os direitos e responsabilidades reservados e protegidos pela lei 9.610. É permitida a reprodução completa ou parcial desde que citada a fonte

Copyright © 2025 Comida do Amanhã



Esse livro foi realizado baseado na metodologia da Poliniza Buzz. O LAB Poliniza Buzz é um evento imersivo que acontece em uma semana e cria livros infantis colaborativamente, para crianças de 6 a 7 anos, sobre sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis. A metodologia e cronograma foram reformulados para esta história ser desenvolvida durante os meses de outubro de 2024 à janeiro de 2025 para a disciplina de Programação Visual e Projeto de Produto 3, do Departamento de Design da Universidade de Brasília

O projeto foi idealizado pelo Instituto Comida do Amanhã com o apoio da Fundação Heinrich Böll, do Instituto Clima e Sociedade (iCS) e do WWF Brasil. Para saber mais sobre o Poliniza e para baixar livros incríveis, prontos para impressão, visite:
<https://www.comidadoamanha.org/polinizabuzz>

Este livro é inspirado na história pessoal de Letícia Neves e na perda da biodiversidade.

Título: Bolo Azul da Vovó

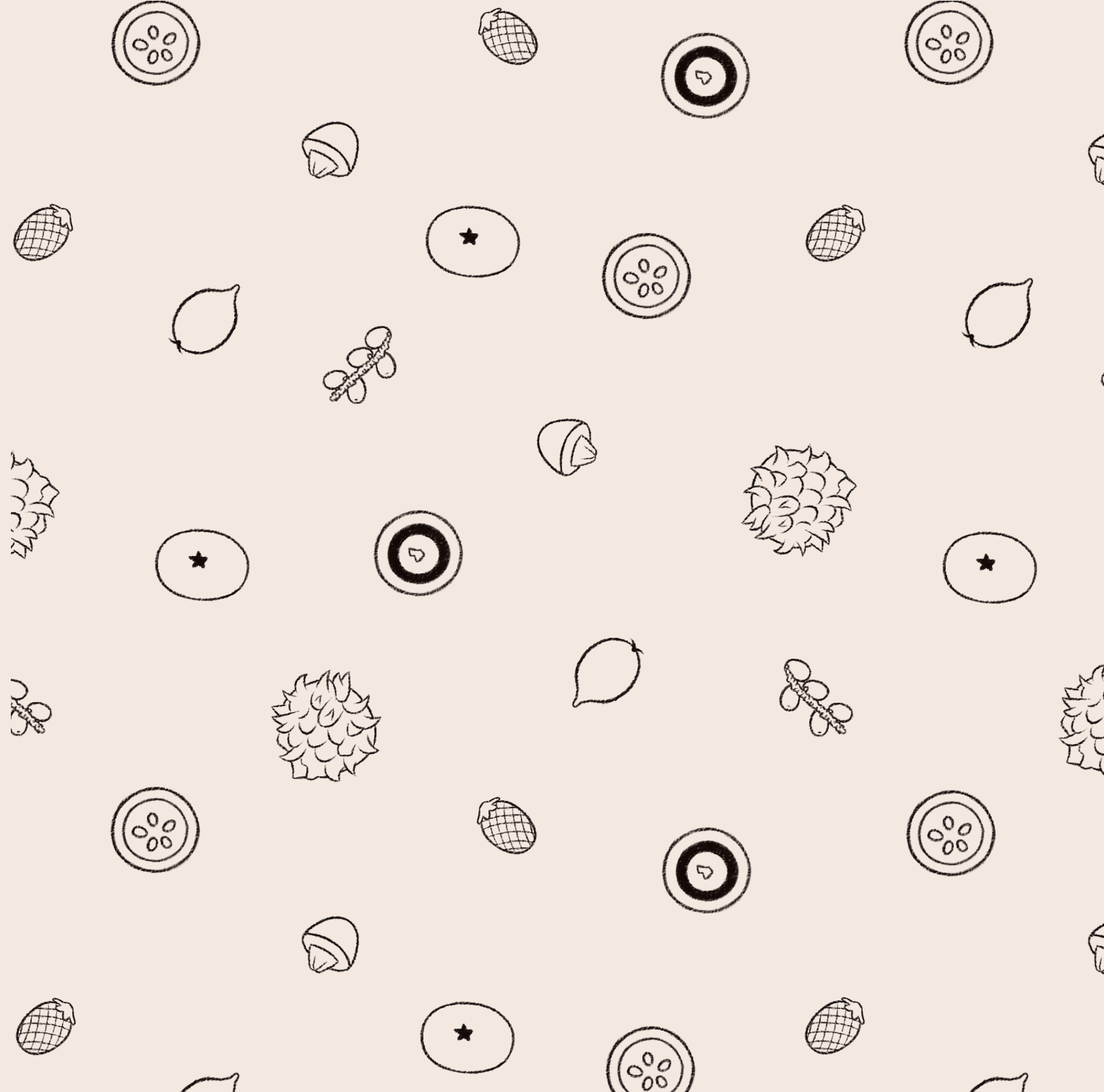
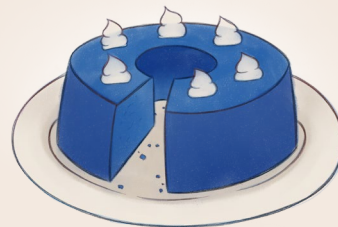
Ilustração: Letícia Neves, Rafaela Menezes e Thaís Santos

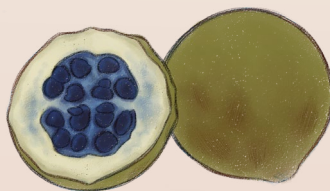
Escrita: Letícia Neves e Thaís Santos

Edição por Letícia Neves, Thaís Santos e Bruna Ferreira durante a parceria entre laboratório imersivo de desenvolvimento de livros infantis sobre sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis Poliniza Buzz e o Departamento de Design da Universidade de Brasília em 2025.



Esta obra está licenciada com uma Licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional. Para saber mais sobre as permissões da licença visite
https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.pt_BR





Os sabores da infância carregam memórias que nos acompanham por toda a vida. Ao refazer o bolo azul da vovó, Luísa e seu pai redescobrem não só o amor familiar, mas também a importância de preservar a biodiversidade, garantindo que esses sabores especiais não se percam no tempo.

REALIZAÇÃO:

poliniza**buzz**



UnB