

Ceia mais cara: Como as famílias brasileiras podem driblar os aumentos

Educadora financeira, do Instituto Soaper, ensina como economizar com a alta dos preços

Faltam exatamente 12 dias para o Natal e para quem ainda não se programou para a ceia é bom preparar o bolso, produtos tradicionais da mesa dos brasileiros para celebrar a data subiram 8% em relação ao ano de 2022, segundo dados da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe). Alguns itens comuns durante as festas de fim de ano puxam essa alta com o aumento na casa dos dois dígitos, é o caso do bacalhau (15,65%), do peru (15,82%) e de frutas, como o morango (27,36%) e o pêssego (13,23%), mas o grande vilão do Natal de 2023 é o azeite, que disparou 35,70% em comparação com dezembro do ano passado. A cesta natalina que custava em média R\$383,80 reais, passou agora para R\$413,53. A educadora financeira Aline Soaper alerta que a tendência é que os preços continuem subindo.

“Os preços costumam a aumentar com a proximidade da data porque a maioria das pessoas deixa as compras para última hora. Em compensação após a celebração do Ano Novo o comércio faz promoções. Para não pagar mais caro, o ideal é se preparar e comprar com um pouco de antecedência, não deixar para a semana do Natal”, adverte a educadora financeira e idealizadora do Instituto Soaper.

A ceia de Natal é tradicional no mundo todo e no Brasil não é diferente. Uma refeição especial que requer preparo na cozinha e no bolso. Nem tudo está perdido, o queijo parmesão (11,22%) e as carnes vermelhas, como a de boi e a de porco tiverem redução do ano passado para cá: o preço do filé mignon teve uma queda de 11,22% e do pernil, de 10,41%.

Para quem não abre mão de uma ceia farta com os tradicionais itens de Natal precisa definir um valor fixo a ser gasto. “Esse valor precisa ser definido com base na realidade de cada família e dividido pela quantidade de pessoas que estarão no tradicional jantar. Além disso, é fundamental evitar os parcelamentos, porque eles podem se acumular com outros que já foram feitos anteriormente”, explica Aline Soaper.

Ceia mais cara: Como as famílias brasileiras podem driblar os aumentos

Outra dica da educadora financeira é pesquisar e usar a criatividade na hora das compras. “Para quem está com um orçamento apertado, trocar as marcas mais famosas por outras que estão chegando no mercado, com preços mais acessíveis, é uma boa forma de economizar”, aconselha a educadora financeira.

“Escolha os alimentos da estação, divida a responsabilidade da ceia com outras pessoas da família e não desperdice”, indica a educadora financeira diante do aumento dos preços. No caso do bacalhau, a sugestão é usar a criatividade e recorrer a outras receitas, utilizando outros tipos de peixes. “O importante é celebrar a data com união da família e a consciência financeira”, aconselha Aline.

Sobre Aline Soaper:

Fundadora do Instituto Soaper, Aline Soaper é formada em Direito, com pós-graduação em Educação Financeira. Há oito anos, a carioca atua como educadora financeira e formadora de outros especialistas nesta área. Empreendedora desde os 17 anos de idade, Aline ensina as pessoas a aumentar renda, cuidar melhor do dinheiro e multiplicar através do empreendedorismo e investimentos. Atualmente o Instituto Soaper tem mais de 7 mil alunos em mais de 20 países, contando ainda com a metodologia EfincKids, metodologia de educação financeira para crianças que já está presente em escolas de vários estados brasileiros.