

# Formação na escola | ciclo 1

PROJETOS | língua portuguesa e artes

RECEITAS | livro de CULINÁRIA DA CLASSE



ciclo 1 | PROJETO RECEITAS  
livro de CULINÁRIA DA CLASSE

## Apresentação

Este projeto propõe aos alunos que pesquisem as tradições culinárias de sua família e comunidade e registrem as receitas em um livro. Além dos pratos gostosos e doces deliciosos que todos adoram em casa, poderão pesquisar os remédios caseiros utilizados, estudando as propriedades de plantas medicinais, ou, ainda, as receitas de reaproveitamento alimentar.

Aproximar-se desse universo e conhecer as receitas que marcam a história de sua família, da comunidade e da cultura local será um delicioso desafio para os alunos. Eles terão oportunidade de desenvolverem a leitura ao procurar títulos das receitas em índices de livros, ao reconhecerem os ingredientes a serem utilizados e suas quantidades. Poderão arriscar-se a ler o modo de preparo, estabelecendo relação com palavras conhecidas, com o que sabem sobre a estrutura do texto e sobre as instruções. Vão escrever listas de ingredientes e as instruções sobre como preparar as receitas aprendidas, individualmente ou em grupo, aproximando-se cada vez mais da escrita convencional.

O projeto possibilita que os alunos desenvolvam sua comunicação oral, ao entrevistarem pessoas da comunidade para registrarem os títulos das receitas que conhecem; ao receberem convidados em sala de aula para aprenderem com eles como se faz um prato selecionado, e ao promoverem uma aula de culinária, ensinando aos pais como se prepara uma receita. Os alunos também terão a oportunidade de praticar o desenho de observação, realizando ilustrações em tamanho ampliado e reduzido de ingredientes ou utensílios associados às receitas, começando a perceber e manejar noções de escala em seus trabalhos.

O resultado final será registrado em um livro – um para cada aluno e um exemplar para a escola. Com isso, ao mesmo tempo que desenvolvem seu aprendizado, os alunos também estarão colaborando com a valorização e preservação de uma dimensão do patrimônio cultural local, muitas vezes baseado apenas na oralidade.

Ao longo do texto a seguir, o professor encontrará várias indicações de materiais de apoio, com remissões aos volumes *Situações Didáticas* e *Orientações Gerais*, que compõem esse conjunto de publicações, ou para o DVD que o acompanha. O DVD reúne vários materiais de Língua Portuguesa e de Artes que contribuem para o desenvolvimento do *Projeto Receitas*, como exemplos de convites, apresentações e índices de livros e orientações para os trabalhos de Artes.

O *Projeto* é dirigido para alunos do Primeiro Ciclo do Ensino Fundamental e tem duração prevista de 12 semanas.

## Justificativa

Receitas de pratos saborosos, de remédios e de magia todo povo tem. Toda casa tem uma comidinha especial, um santo remédio que cura gripe, dor de cabeça, tristeza, insônia, uma dica para aproveitar um alimento que é desperdiçado... As culturas possuem muitas e diferentes formas de resolver problemas de saúde, de proporcionar prazer ao paladar, de cuidar dos sentimentos, de “ajudar” o destino. Os pratos típicos de uma região, os remédios caseiros, os rituais, as superstições e as simpatias traduzem parte da riqueza cultural de um povo, de uma região.

Ao propor um projeto em que os alunos pesquisem as tradições culinárias, o conhecimento existente sobre as propriedades de plantas medicinais da região, de remédios caseiros e das receitas de reaproveitamento alimentar será possível colaborar para a valorização e preservação desse patrimônio local, muitas vezes baseado apenas na oralidade.

Aproximar-se desse universo e conhecer as receitas que marcam a história de sua família, da comunidade e da cultura local será um delicioso desafio para os alunos. A produção de um livro com esse material permitirá a documentação e preservação desse conhecimento, reforçando o saber e a criatividade popular.

O trabalho com receitas é interessante do ponto de vista da aprendizagem da leitura e da escrita, especialmente no Primeiro Ciclo do Ensino Fundamental, pois se trata de um tipo de texto conhecido. Parte das crianças já deve ter visto um caderno ou livro de receitas, ouvido alguém dando uma receita à outra pessoa, ou visto na TV algum programa de culinária. Isso facilita o trabalho, pois a intenção comunicativa da receita – que é explicar como fazer – já é conhecida.

As receitas também oferecem uma estrutura bem-definida: incluem uma lista (de ingredientes), números (para definir quantidades), frases curtas e descrição de ações sequenciadas (no modo de fazer), facilitando a antecipação e inferência na leitura. Aos poucos, algumas palavras podem ser estabilizadas pelos alunos pela frequência de uso, tais como “ingredientes”, “modo de fazer”, “açúcar”, “sal”, “farinha” etc.

Os alunos que estão apropriando-se da base alfabética do nosso sistema de escrita poderão ter situações significativas de leitura e escrita. Ler os títulos das receitas em índices de livros para localizá-las, reconhecer os ingredientes a serem utilizados e suas quantidades, arriscar-se a ler o modo de preparo, estabelecendo relação com palavras conhecidas, com o que sabem sobre a estrutura do texto e sobre as instruções. Escrever as listas de ingredientes e o modo de preparo das receitas aprendidas, individualmente ou em grupo, é uma atividade que oferece desafios para que os nossos alunos possam aproximar-se cada vez mais da escrita convencional.

Os alunos que leem e escrevem convencionalmente terão situações diversificadas para ler e aprimorar seus conhecimentos e escrever de maneira que avancem em questões ortográficas e na segmentação do texto, ao registrar as receitas aprendidas da comunidade e pesquisar novas receitas.

Ao longo do projeto todos poderão aprender antigas receitas, passadas de geração a geração, misturar ingredientes, acompanhar as reações das misturas e conseguir transformá-las em outra coisa! Poderão viver a arte do cozinheiro, com seus temperos; do curandeiro, com suas ervas misteriosas. Vão descobrir a fórmula de um remédio, os segredos para se conseguir uma receita saborosa ou um chá gostoso. Aprender que tudo isso tem uma receita, uma sequência de ações para chegar ao resultado e uma forma de registro que permite conhecer como é feito. Os alunos poderão realizar esse registro! Terão o desafio de documentar por escrito as receitas que sua comunidade conhece!

## Objetivos didáticos

### Em relação à leitura, espera-se que o aluno:

- Adquira maior autoconfiança como leitor, atrevendo-se a antecipar o significado dos textos e preocupando-se em verificar suas antecipações, reconhecendo indícios no texto para verificá-las, rejeitá-las ou modificá-las.
- Utilize os dados disponíveis nos textos instrucionais – as receitas –, valendo-se de características específicas, como a sua diagramação, a presença de quantidades, de palavras conhecidas e de imagens para fazer antecipações e verificá-las.
- Reconheça as características das receitas registradas em livros e cadernos e os recursos linguísticos relacionados ao modo de preparo – tempo e modo verbal, vocabulário específico.
- Saiba utilizar procedimentos de leitura, como a localização de receitas em índice, reconhecendo sua função e formas de organização.

### Em relação à escrita:

- Escreva utilizando os conhecimentos disponíveis sobre o sistema de escrita, pedindo, com precisão crescente, as informações de que necessita.
- Colabore em situações de produção de textos em duplas ou em grupos, atendo-se à sua função.
- Produza coletivamente textos instrucionais – receitas culinárias –, considerando os aspectos que os caracterizam.
- Exercite-se no papel de escritor, preocupando-se em planejar o texto antes de grafá-lo; relendo-o enquanto produz para certificar-se que está ficando coeso e coerente; reformule-o, considerando sugestões dadas por outro leitor ou baseado em conhecimentos construídos no decorrer das atividades; revise-o, tendo em vista as características do gênero discursivo em questão e o destinatário, e passe-o a limpo.
- Assuma o ponto de vista do leitor ao reler seus escritos, revisando-os para aprimorá-los.
- No caso do aluno que escreve convencionalmente, revise seus próprios textos do ponto de vista ortográfico, considerando algumas regularidades aprendidas e a ortografia convencional de palavras de uso frequente, a separação entre as palavras, o uso de maiúscula para distinguir nomes próprios e início de orações.

### Em relação à comunicação oral formal:

- Ajuste sua postura e seu discurso a situações de entrevista, estabelecendo interlocução de modo a obter informações, expressar suas dúvidas e fazer comentários.
- Explique as receitas, sustentando o discurso durante um período de tempo, comentando, dando informações complementares, acolhendo dúvidas dos interlocutores e respondendo-as.

# Compartilhar o Projeto

## Roda de conversa e leitura de cadernos e livros de receitas

### Ações que serão desenvolvidas

- Exploração inicial e leitura de cadernos e de livros de receitas.
- Roda de conversa sobre o projeto.
- Definição do tema do livro de receitas da classe.

### Como se preparar

Selecione **cadernos de receitas** manuscritos e livros de receitas para levar aos alunos, se possível mais de um exemplar, para que eles possam explorá-los.

Ao selecionar os cadernos, escolha os de boa aparência, **bem organizados**, caprichados.

Procure livros com ilustrações, **variedade** de receitas, diversos tamanhos e formatos de modo a contribuir para que queiram produzir um livro de receitas próprio.

### Atividade



Com os alunos organizados em roda, disponha os livros e cadernos de receitas que trouxe, de modo que todos possam observá-los e também ouvir os colegas e serem ouvidos. Explique que trouxe alguns materiais para eles lerem, explorarem e descobrirem a que se referem. Estimule-os a abrir e folhear os livros, a ler algumas palavras ou frases e a observar as imagens. Em seguida, apresente o material.

Mostre os cadernos e pergunte para as crianças se elas já viram algum parecido, de quem era, se sabem para que servem, se já fizeram alguma receita ou viram alguém fazer. No caso dos livros, proponha que analisem do que se tratam, se são parecidos com outros livros que conhecem, como os de contos. Deixe-os tentar responder – provavelmente eles comentarão as ilustrações e o formato do texto. Peça que relatem que indícios utilizaram para descobrir que tipo de texto eles contêm.

Durante essa exploração, incentive os alunos a ler mesmo que ainda não o façam convencionalmente. Indique que palavras podem ser identificadas por sua semelhança com outras já conhecidas, como os nomes de alunos da turma, palavras contidas em cantigas, parlendas ou poemas memorizados já lidos em classe.

Peça aos alunos que conseguiram ler alguns títulos de receitas ou ingredientes que compartilhem com os colegas as estratégias que utilizaram. Se um aluno ler DOCE DE CASCA DE BANANA, por exemplo, pergunte como conseguiu ler. Se for o caso, ajude-o a explicar que reconheceu o nome de ANA em BANANA e que depois se lembrou do trecho da parlenda DOCE DE BATATA-DOCE.

### Discussão sobre o projeto

A partir da exploração dos materiais que trouxe, proponha a discussão sobre o registro das receitas por escrito. Comente que antigamente as receitas não eram escritas e pergunte como imaginam que se poderia aprender a preparar algum alimento naquela época. Depois de ouvir o que os alunos têm a dizer, informe que, naquele tempo, os bolos de cenoura para o chá da tarde, os pães recheados do café da manhã ou os biscoitos de nata servidos às visitas eram feitos com base na experiência e suas receitas passavam de geração a geração sem apoio da escrita. As medidas eram “a

olho”, do tipo “colocar a farinha até dar o ponto de não grudar na mão”. Com o passar do tempo, ocorreram muitas mudanças no dia a dia das pessoas e nos costumes e surgiu a necessidade de registrar para auxiliar a memória, facilitar a aprendizagem e permitir um intercâmbio maior de receitas.

Como registrar por escrito permite guardar as receitas e compartilhá-las, sugira às crianças que produzam um livro com as receitas conhecidas por seus familiares e amigos para que sejam preservadas e conhecidas por outras pessoas. Com isso, elas estarão contribuindo para documentar a cultura local e divulgá-la.

### O livro de receitas da classe

- Para decidirem o tema do livro e para que ele cumpra um papel social na comunidade, apresente algumas opções para seu conteúdo.
- Receitas típicas** – Pratos típicos da localidade, com ingredientes regionais e modo de fazer específico, por exemplo: no Maranhão, arroz de cuxá; no Pará, pato no tucupi; em Minas Gerais, costela de porco na canjiquinha; entre outras.
  - Receitas de reaproveitamento alimentar** – Receitas que utilizam partes de alimentos que usualmente são desprezadas, por exemplo, cozido de sementes de jaca, salada de talos de verduras, farofa de cascas de banana, chá de casca de abacaxi.
  - Receitas de remédios caseiros** – Receitas feitas com ervas medicinais que ajudam a curar algumas enfermidades, como chá de camomila para combater a insônia, tamarindo macerado para diminuir a febre, chá de romã para estancar sangramento de gengivas etc.

Caso seja difícil que os alunos cheguem a um consenso sobre o tipo de receitas que vão reunir no livro, proponha uma votação, listando as possibilidades na lousa.

### Atenção

- Abra espaço para os alunos escolherem o tema que acharem mais interessante, mas com duas **considerações**:
- Receitas da **cultura local** – de reaproveitamento alimentar ou de remédios caseiros – típicas da região.
  - Disponibilidade de **material escrito** – livros, revistas, textos da internet, cadernos de receitas – para servir de fonte de consulta. Quanto mais material escrito, mais oportunidades os alunos terão para ler.

Ao final, combine com os alunos que cada um produzirá seu próprio livro de receitas e, todos juntos, organizarão um exemplar que ficará no acervo da biblioteca da escola e será entregue ao diretor no evento de finalização do projeto, quando também ensinarão algumas receitas selecionadas para os convidados.

### Aprendizagem esperada

- Reconhecer a escrita das receitas como uma possibilidade de documentar e preservar uma prática cultural oral.

### Materiais necessários

- Cadernos de receita.
- Livros de receita.

1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12				semanas				
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	aulas

## Ampliar o repertório de receitas

## Pesquisa de receitas na comunidade local



Ações que serão desenvolvidas

Leitura e análise de uma receita.

Realização de enquête na comunidade.

Leitura dos resultados em grupo.

Organização da lista de receitas da comunidade.

Cópia da lista no caderno do projeto.

## Como se preparar

Selecione uma receita **do tipo escolhido** para compor o livro da classe para discuti-la com os alunos.

Planeje a realização de uma **enquete** pelos alunos, para que descubram quais são as receitas tradicionais na comunidade.

- Prepare um **modelo de ficha** para os alunos registrarem as respostas das pessoas pesquisadas.

Planeje opções de registro para as crianças que ainda não escrevem convencionalmente.

## Atividade

Antes de propor a realização da enquête, promova uma conversa com a turma, usando como referência uma receita do tipo que foi escolhido para compor o livro da classe. O objetivo é ampliar o conhecimento dos alunos sobre o tema. Antes de iniciar a leitura da receita, chame a atenção deles para seus aspectos interessantes:

- Se for de **comidas típicas locais**, comente sobre os ingredientes, que podem parecer comuns para eles, como o cupuaçu para os alunos das escolas do Pará, mas que são raros ou desconhecidos em outras regiões do País.
- Se for de **reaproveitamento alimentar**, fale sobre o desperdício de alimentos que ocorre porque as pessoas não sabem aproveitar partes dos vegetais, como talos e folhas, que costumam ser desprezados.
- Se for de **remédios caseiros**, comente sobre a relação da receita com experiências pessoais ou familiares.

Leia a receita e abra espaço para os alunos comentarem o que lhes chamou atenção: seu conteúdo, o modo como está escrito, o que imaginaram sobre o sabor resultante ou sua contribuição para a saúde das pessoas.

## Enquete na comunidade

Em seguida, comente que, para conhecerem as receitas da comunidade, farão uma enquete com seus familiares, vizinhos e conhecidos. Explique que uma enquete é um tipo de pesquisa simples e informal, no qual registram respostas diretas sobre determinados assuntos. Nesse caso, eles vão perguntar às pessoas que receitas conhecem e registrar seus títulos. Depois, avaliando as informações que conseguirem, decidirão onde mais pesquisar para obterem mais receitas para o projeto. Mostre a ficha que preparou:

## Materiais necessários

Fichas para a enquete em quantidade suficiente – pelo menos uma por aluno.

Cartaz.

## ENQUETE: RECEITAS DA COMUNIDADE

NOME DO ALUNO \_\_\_\_\_

NOME DA PESSOA QUE SABE A RECEITA \_\_\_\_\_

TÍTULO DA RECEITA \_\_\_\_\_

É importante preparar os alunos para a realização da enquete, conversando e orientando-os a respeito dos seguintes tópicos:

- Como abordar as pessoas e explicar-lhes por que estão interessados em saber as receitas que conhecem.
- Como registrar as respostas nos espaços da ficha em papel.
- Os registros que farão:

Nome do aluno – para saber quem fez a enquete.

Nome da pessoa que conhece a receita – para saber quem poderá ser convidado a ensinar a receita aos alunos.

Nome da receita – para verificarem quais são e se houve repetições.

- O prazo para realização – aproximadamente dois ou três dias.

## Registro do resultado da enquete

Para que os alunos que não escrevem convencionalmente participem da enquete, combine que todos precisam fazer um registro que garanta a leitura posterior. Para isso, podem contar com a ajuda de alguém ou fazer marcas que possam ser retomadas posteriormente.

Proponha a eles, também, que mostrem para você cada registro logo depois de realizá-lo, para que possa ajudá-los na recuperação de seu conteúdo, garantindo assim que a escrita possa ser interpretada.

### Atenção

A possibilidade de os alunos que não escrevem convencionalmente realizarem um registro com função social clara, como a enquete, pode desafiá-los a escrever. Portanto, é uma situação significativa para que avancem em seus conhecimentos sobre o sistema de escrita à medida que precisem retomar o que escreveram.

## Leitura dos resultados

No dia anterior ao combinado, relembre aos alunos o prazo, pedindo que todos tragam suas enquetes para fazerem o levantamento geral do que foi coletado.

No dia da análise das enquetes, organize a classe em pequenos grupos de três ou quatro alunos para que cada um possa ler para os outros seus registros. Circule pela sala, acompanhando a leitura dos alunos, principalmente daqueles que ainda não leem convencionalmente, para auxiliá-los e também para observar como estão lendo seus registros para os colegas.

Caso os alunos não lembrem ou não consigam utilizar o registro para ler, faça perguntas ou dê dicas para que os ajudem a atribuir sentido ao que escreveram. Se um aluno quer ler SUCO DE CASCA DE ABACAXI, por exemplo, ajude-o a se concentrar em partes do título, recorrendo a nomes de colegas que possam auxiliá-lo a ler a palavra SUCO, como SUELI, ou a palavras conhecidas presentes em parlendas, cantigas ou poemas que estejam registrados em cartazes expostos na classe.

# Ampliar o repertório de receitas

## Pesquisa de receitas na comunidade local



Nos grupos que reúnem alunos que leem convencionalmente com os que ainda não o fazem, explique que os primeiros não devem ler para os outros, mas sim ajudá-los a tentar ler sozinhos. Assim você estimula a cooperação e o respeito ao ritmo e conhecimento de cada aluno. Oriente os alunos que leem convencionalmente para que:

- Incentivem seus colegas a pensar sobre o que está escrito, solicitando que tentem primeiro se arriscar a ler sozinhos.
- Questionem os colegas sobre as letras que estão escritas no início ou final de algumas palavras do que irão ler.
- Relacionem o que será lido pelos colegas com palavras que sabem que eles conhecem por fazerem parte do cotidiano da aula, apontando materiais disponíveis na sala – o título da receita pode ter uma palavra igual ao de uma parlenda conhecida ou ao da história preferida da turma, lida na semana passada.

### Lista de receitas da comunidade

Depois de todos compartilharem seus registros, proponha uma roda para que possam organizar coletivamente os dados colhidos. Os alunos vão lendo o que conseguiram e você registra em um cartaz o nome do aluno, o nome da pessoa da comunidade e o título da receita conhecida por essa pessoa. Caso haja repetições quanto às receitas, registre somente o nome da pessoa que sabe ensiná-la e do aluno que a recolheu.

Afixe o cartaz na parede para que sirva de referência para decidirem as receitas que serão estudadas e faça uma leitura para que todos possam saber o que conseguiram levantar de informações.

### RESULTADO DA ENQUETE SOBRE RECEITAS CONHECIDAS DA COMUNIDADE

REAPROVEITAMENTO ALIMENTAR		
ALUNO	NOME DA PESSOA QUE CONHECE A RECEITA	TÍTULO DA RECEITA
DANIEL	DONA ANTONIA	DOCE DE CASCA DE MARACUTÁ
CLÁUDIA	DONA HELENA	FAROFÁ DE CASCA DE BANANA
CLÁUDIA VIVIAN	SEU JOAQUIM DONA MARLUCE	PETISCO DE SEMENTE DE JACA
VIVIAN	DONA MARLUCE	SALADA DE TALOS DE VERDURAS
HENRIQUE	DONA MARTA	SUCO DE CASCA DE ABACAXI
JOANA	SEU PETRÔNIO	DOCE DE CASCA DE LIMÃO

### Documentação

Proponha que os alunos documentem o projeto, reservando para isso uma parte de seu caderno. Para começar, peça que copiem a tabela com o resultado da enquete, para que possam consultá-la sempre que for necessário.



# Ampliar o repertório de receitas

## Escolha das receitas e de quem irá ensiná-las

### Ações que serão desenvolvidas

- Leitura em grupo pelos alunos que não leem convencionalmente e escolha coletiva da receita preferida.
- Leitura coletiva da tabela pelos alunos que não leem convencionalmente e cópia da receita preferida no caderno.
- Organização da tabela em ordem alfabética pelos alunos que leem convencionalmente.
- Escrita e sorteio do título de uma receita pelos alunos que leem convencionalmente.
- Análise da segmentação de palavras pelos alunos que leem convencionalmente.
- Produção coletiva do convite às pessoas que vão ensinar as receitas.

### Como se preparar

Para a escolha das receitas do livro e de quem irá ensiná-las:

- Planeje situações de **leituras e de escrita** diferenciadas para os alunos que leem e escrevem convencionalmente e para os que ainda não o fazem.
- Planeje os **convites** para fazer às pessoas que ensinarão as receitas.

### Atividade

Com base nos resultados da enquete, proponha aos alunos que escolham as receitas que querem aprender e que farão parte do livro de receitas da classe. Serão escolhidas ao menos três receitas dentre as conhecidas na comunidade. Proponha encaminhamentos diferenciados para a atividade, para que os alunos tenham oportunidades para ler, escrever e refletir sobre o sistema de escrita ajustadas ao que sabem e ao que precisam aprender. As situações de leitura e escrita que serão propostas aos alunos estendem-se por aproximadamente três aulas.

### Para os alunos que não leem e escrevem convencionalmente

As duas primeiras propostas a seguir consistem em situações de leitura pelo aluno, enquanto a terceira corresponde a uma situação de escrita pelo aluno. Em todos os casos, a intenção é que as crianças tenham um bom motivo para ler ou escrever e, dessa forma, coloquem em jogo tudo o que sabem sobre o sistema de escrita, podendo avançar em direção ao que ainda não sabem.

**Primeira situação de leitura** – Organize os alunos em duplas e distribua para cada uma a cópia de uma parte da tabela com o resultado da enquete, correspondente a duas ou três linhas, para que leiam os títulos das receitas, o nome da pessoa da comunidade que a conhece e o nome do aluno que coletou a informação e escolham a que gostariam de aprender. A leitura de apenas duas ou três linhas da tabela de cada vez permite que os alunos se concentrem em um campo restrito de análise.

### Materiais necessários

- Cópias de partes da tabela, com duas ou três linhas, em quantidade suficiente.
- Tiras de papel para escrever e sortear o título de uma receita.
- Cartaz.
- Tiras de texto com títulos das receitas sem segmentação.

ALUNO	NOME DA PESSOA QUE CONHECE A RECEITA	TÍTULO DA RECEITA
DANIEL	DONA ANTONIA	DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ
CLÁUDIA	DONA HELENA	FAROFÁ DE CASCA DE BANANA
HENRIQUE	DONA MARTA	SUCO DE CASCA DE ABACAXI

Após a escolha de cada dupla, peça que todos indiquem o que escolheram, verifique qual foi a mais indicada e encaminhe a produção do convite para a pessoa ir à escola.

Realize intervenções que ajudem esses alunos que ainda não leem e escrevem convencionalmente a refletirem sobre o sistema de escrita. Para decidirem qual receita querem aprender, por exemplo, você pode dizer os títulos que estão registrados na parte da tabela que receberam, sem indicar sua ordem, incentivando os alunos a identificarem qual é qual. Sugira que considerem o tamanho do título, a quantidade de palavras e de letras, quais são as letras utilizadas, as semelhanças e diferenças existentes entre os títulos.

**Segunda situação de leitura** – Entregue às duplas uma cópia da tabela com os títulos das receitas que ainda não foram trabalhadas. Conte para eles quais receitas constam da lista, sem dizer a ordem, e proponha que cada dupla escolha uma receita que gostaria de aprender, localizando-a na tabela com um X. Socialize as escolhas para definir a preferida da maioria.

**Situação de escrita** – Leia a tabela com todas as receitas e, com a ajuda dos alunos, vá eliminando aquelas que já foram selecionadas. Proponha então que cada aluno escolha mais uma que deseje aprender entre as restantes. Depois, devem copiar da lousa em seu caderno o enunciado “Receitas que eu gostaria de aprender” e, em seguida, o título da receita escolhida.

Para que os alunos tenham desafios no momento de registrar o título, peça que cada um tome sua decisão e retire o cartaz da parede. Assim, em vez de copiar, terão de pensar sobre quais e quantas letras devem utilizar para escrever o título de sua preferência e em que ordem. Auxilie-os a pensar e a decidir. Dê dicas de palavras que podem servir de referência, como o nome de colegas da turma – **BETINA** para escrever **BETERRABA**, por exemplo.

Depois desse registro, solicite que cada um escreva na lousa os títulos escolhidos, registrando os da mesma receita um embaixo do outro. Com isso, poderão refletir e discutir sobre as diferentes grafias que possivelmente usarão. Proponha que analisem em quais aspectos os títulos se assemelham e em quais se diferenciam; peça para que os autores dos registros explicitem as ideias que guiaram suas escritas, justificando o que escreveram. Com essa troca de informações e explicações, as crianças podem refletir sobre o sistema de escrita, aprender umas com as outras e avançar em seus conhecimentos. A escrita na lousa também servirá para selecionarem a receita que foi mais indicada.

### Para os alunos que leem e escrevem convencionalmente

A intenção das atividades a seguir é que os alunos avancem em seus conhecimentos sobre o sistema de escrita. Seu foco ora é colocado na segmentação do texto ora na escrita convencional das palavras, aspectos sobre os quais necessitam refletir.

1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12				semanas				
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	aulas

# Ampliar o repertório de receitas

Escolha das receitas e de quem irá ensiná-las



**Situação de escrita** – Proponha que os alunos se organizem em grupos e que façam uma tabela com os títulos das receitas em ordem alfabética. Essa lista servirá de referência durante o desenvolvimento do projeto.

Para realizar essa tarefa, eles precisarão ir além da consideração sobre as letras iniciais. Se dois títulos iniciarem da mesma forma, como **DOCE DE CASCA DE MARACUJÁ** e **DOCE DE CASCA DE LIMÃO**, precisarão chegar até as iniciais de LIMÃO e MARACUJÁ para decidir qual vem primeiro. O mesmo ocorre com títulos que começam com a mesma letra, mas na sequência têm letras distintas, por exemplo: “**SALADA DE TALOS DE VERDURAS**” e “**SUCO DE CASCA DE ABACAXI**”.

### Atenção

A organização da lista em ordem alfabética precisará ser feita e afixada na sala de aula para ser utilizada ao longo do projeto. Caso você não tenha alunos que leiam convencionalmente na sua classe poderá realizá-la por meio de uma atividade coletiva, em que você faz a ordenação com a colaboração de todos os alunos. Outra opção é apresentá-la já organizada, mostrando à classe o que realizou.

**Situação de escrita** – Proponha à classe fazer o sorteio de uma receita. Para isso, cada aluno escreve em tiras de papel um dos títulos das receitas, até que se completem todas as que fazem parte da tabela, sem poder consultá-la e com o desafio de que o título possa ser lido pelo grupo.

Compartilhe o resultado do sorteio com o restante dos alunos, que no momento estão realizando outra atividade. A receita sorteada por esse grupo contará como um voto na lista das receitas da classe, juntamente com as escolhas dos outros alunos.

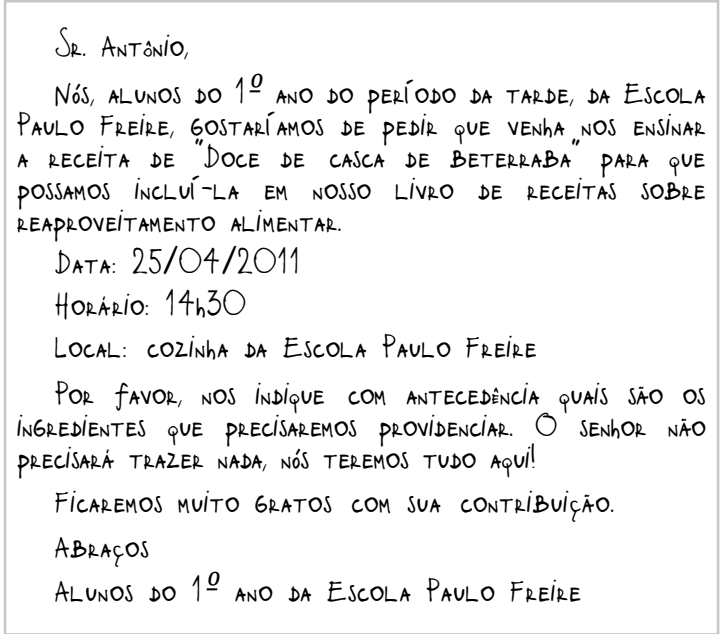
**Situação de leitura e escrita** – Organize os alunos em pequenos grupos e entregue dois ou três títulos de receitas escritos com as palavras todas juntas. Por exemplo:



Peça que separem as palavras e registrem os títulos corretos em seus cadernos. Depois, solicite que leiam os títulos e escolham um deles para compartilhar com o grupo na hora de fazer a escolha da turma.

### Produção do primeiro convite

Ao longo das atividades de escolha das receitas, é preciso registrar quem irá ensiná-la. Depois disso, produza com os alunos um convite para ser entregue ao convidado – os alunos ditam e você faz o papel de escriba. Exemplo:



Depois de redigir o convite na lousa, combine que um dos alunos o passará a limpo em uma folha de papel, que será colocada em um envelope com a identificação do convidado. Decidam quem deverá entregá-lo em mãos: se a turma toda, se um pequeno grupo, se o aluno que fez a enquete ou se você será o portador.

A produção do primeiro convite levará mais tempo, mas a dos demais provavelmente será facilitada por essa experiência inicial. Você pode apenas alterar os dados referentes à data da visita e ao convidado e solicitar que outra criança copie o convite para ser entregue.

### Aprendizagem esperada

- Escrever, utilizando os conhecimentos disponíveis sobre o sistema de escrita, estabelecendo relações com palavras conhecidas e recorrendo a diversas fontes de informação existentes na classe.
- Ler, estabelecendo relações entre texto e contexto, utilizando estratégias de antecipação, inferência, verificação e seleção.
- Reconhecer o registro escrito como recurso à memória de organização de atividades a serem realizadas.
- Interagir com os colegas, dando sua opinião e justificando-a.
- Considerar a opinião dos colegas para decidir qual a melhor maneira de grafar determinadas palavras, com o objetivo de se aproximar cada vez mais da escrita convencional.
- Refletir sobre a segmentação do texto em palavras.

1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12				semanas
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	aulas

# Aprender mais sobre as receitas

## Aprender as receitas com um convidado

### Ações que serão desenvolvidas

- Organização da classe em grupos responsáveis por ações específicas.
- Discussão sobre a atitude correta em situações de comunicação oral formal.
- Preparação da receita pelo convidado.
- Degustação do preparado.

### Como se preparar

Converse com antecedência com o convidado e providencie os **ingredientes** necessários para a receita.

Verifique o **local** mais adequado para fazer a receita – se na cozinha da escola ou na própria sala de aula.

Planeje com antecedência com os alunos, como eles devem organizar-se para **registrar** os ensinamentos do convidado e como se **comportar** nessa situação de comunicação.

Prepare os suportes para que os alunos possam registrar a receita, como **a lista** dos ingredientes para que eles anotem as quantidades.

### Atividade

Para que os alunos aproveitem bem a ida do convidado à escola para ensinar a sua receita, discuta com eles como devem organizar-se e os procedimentos que precisarão adotar para aprender como realizá-la e, depois, escrevê-la para o livro da classe. Para isso, proponha a organização da turma em quatro grupos.

**Grupo dos ingredientes** – Será responsável por anotar as quantidades de ingredientes utilizados. Para isso, entregue aos alunos a folha com a lista de ingredientes que foram solicitados pelo convidado, com espaço para que possam anotar as quantidades. Exemplo:

INGREDIENTES

\_\_\_\_\_ CASCA DE MARACUJÁ

\_\_\_\_\_ AÇÚCAR

\_\_\_\_\_ ÁGUA

\_\_\_\_\_ CRAVO-DA-ÍNDIA

\_\_\_\_\_ CANELA EM PAU

**Grupo da preparação** – Ficará a cargo de anotar os passos do modo de preparo. Oriente-os a usarem números para indicarem a ordem das ações que o convidado realizou ao preparar a receita.

**Grupo das dicas** – Vai prestar atenção e anotar as dicas dadas pelo convidado no momento do preparo da receita. Na receita de doce de semente de jaca, por exemplo, uma dica seria deixar a semente secando de um dia para o outro antes de cozinhar. Como isso pode passar despercebido pelos alunos, você terá de prestar atenção e indicar ao grupo quando algo do tipo for mencionado. Caso o convidado não dê nenhuma dica, ao final, pergunte a ele, ou oriente um membro do grupo a fazer isso, se teria alguma dica para dar aos alunos e ser registrada na receita.

**Grupo dos observadores** – É responsável por prestar atenção – sem anotar nada – em tudo o que for feito, pois algo pode passar despercebido pelos outros grupos, que estarão ocupados em anotar coisas. Esse grupo pode ser muito útil no momento de lembrarem a receita para escrever.

Como essa situação irá ocorrer mais de uma vez, reveze os grupos para que todos passem por diferentes responsabilidades ao longo do projeto.

### Situações de comunicação oral formal

Ainda na preparação para receber o convidado, discuta com os alunos aspectos relacionados à postura em situações de comunicação com pessoas mais velhas: a atenção que deve ser dispensada a um colaborador, o reconhecimento por sua contribuição e o respeito pelo valor do conhecimento que será compartilhado com eles.

Explique como devem se dirigir aos convidados, como fazer perguntas para compreenderem melhor o que foi realizado, como solicitar que repita um procedimento que não puderam acompanhar de forma adequada etc.

### Encontro com o convidado

No dia combinado, receba o convidado, apresente-lhe sua turma, explique resumidamente o projeto que estão desenvolvendo, agradeça à colaboração e comente como organizou os alunos para aprenderem a receita que irá fazer.

Para que nada seja perdido durante a realização da receita, faça seus próprios registros para poder auxiliar os alunos, se for necessário, na hora de recuperar o que foi realizado.

Após o preparo da receita, encaminhe o convidado para a classe – caso tenham trabalhado em outro local – e convide-o para o evento de finalização do projeto. Se o preparado ficar pronto em pouco tempo, todos podem degustá-lo juntos.

### Materiais necessários

- Todos os ingredientes e utensílios para realizar a receita.
- Folhas com a lista dos ingredientes, sem as quantidades.
- .

# Aprender mais sobre as receitas

## Escrita das receitas aprendidas



### Ações que serão desenvolvidas



Escrita de uma receita em grupo.

Redação final coletiva pelo professor.

Redação coletiva de um modelo de receita.

Redação em grupos das receitas.

Revisão coletiva de uma receita como modelo.

### Como se preparar

Planeje **diferentes situações didáticas** para a escrita das receitas ensinadas pelo convidado, tanto para os alunos que leem e escrevem convencionalmente quanto para os que ainda não o fazem.

Reúna livros e cadernos de receitas, ou copie algumas, para levar para sala de aula, para servirem como **referência** para os alunos.

Para a **seleção** das receitas, considere:

- As que tenham os ingredientes listados na **ordem** em que são utilizados.
- Diferentes maneiras de apresentar o **modo de preparo**: algumas em forma de passos a seguir numerados; outras com a sequência das ações em texto corrido, sem numeração.

Uso de diferentes recursos **linguísticos** para definir as ações, por exemplo:

- Verbos no modo imperativo: **coloque** a água para ferver...
- Verbos no infinitivo: **colocar** a água para ferver...
- Diferentes marcadores temporais: primeiro, em seguida, depois, por último...

### Materiais necessários

Cartaz.

Folhas de rascunho.

### Atividade

Na aula seguinte à do ensino da receita pelo convidado, proponha aos alunos que a registrem por escrito. Como essa atividade ocorrerá pelo menos três vezes durante o projeto, proponha duas situações didáticas diferentes: na primeira vez a escrita será realizada por você, professor, e nas duas vezes seguintes, pelos alunos, garantindo, assim, uma progressão de desafios para a turma. Provavelmente, a problematização de algumas características do gênero só ocorrerá no registro da primeira receita. Nas seguintes, estimule os alunos a fazerem uso dos conhecimentos adquiridos no momento da realização da escrita em grupos.



### Escrita da primeira receita

Para iniciar, retome o propósito da tarefa que irão realizar: registrar por escrito a receita aprendida para compor o livro que estão produzindo. Ao explicitar seu objetivo, você envolve os alunos na realização da atividade, tornando-a significativa.

**Trabalho em grupos** – Explique que, inicialmente, vão formar grupos reunindo um dos integrantes de cada grupamento formado durante o preparo da receita, para que cada aluno possa contribuir com o que acompanhou ou anotou. Se possível, garanta a presença de um aluno que escreva convencionalmente em cada grupo.

Em uma folha de rascunho, os grupos vão registrar o título da receita, o nome completo do convidado que a ensinou – deixe esses itens na lousa para que os alunos possam copiar –, os ingredientes e suas quantidades, o modo de preparo e as dicas, se houver.

Durante o registro das receitas, faça intervenções para auxiliar os alunos a refletirem sobre como escrever, aproximando-os da escrita convencional. Solicite, por exemplo, que leiam o que registraram e que pensem sobre quantas e quais letras utilizaram; ou que tomem como referência alguma palavra já estabilizada para escreverem outra semelhante – **MARCO** para escrever **MARGARINA**.

Incentive os alunos a pensarem sobre o conteúdo do texto, propondo que leiam o que escreveram, problematizando a sequência das instruções, por exemplo, que pode ter sido perdida ou alterada, ou peça que analisem a forma pela qual estão indicando as instruções, verificando se estão de acordo com as características do gênero.

Quando todos terminarem seus registros, proponha que socializem o que produziram para registrarem uma receita final que contenha a colaboração de todos. Eles ditam e você escreve. Combine que primeiro tratarão da lista de ingredientes e, em seguida, do modo de preparo.

**Texto final: ingredientes** – Peça aos grupos para indicarem os ingredientes registrados e suas quantidades. À medida que vão ditando, registre as informações na lousa. Quando a lista estiver concluída, problematize a ordem em que estão listados. Talvez alguns alunos sugiram a ordem alfabética ou digam que não há regra. Nesse momento, distribua os livros e cadernos de receitas ou as cópias que selecionou previamente e solicite que leiam as receitas e tentem analisar se há algum critério.

Se houver na classe alunos que leem convencionalmente com fluência, peça que leiam a receita em voz alta; se não houver, leia você mesmo. É preciso ler toda a receita, pois a ordem de indicação dos ingredientes depende da ordem em que são utilizados no preparo.

### Atenção

Nesses momentos de leitura em voz alta, não é recomendado a indicação de alunos que apenas recentemente estejam lendo de maneira autônoma, pois a leitura não será fluente, poderá constranger tanto a turma quanto o próprio aluno e não ajudar a compreenderem o conteúdo lido.

Chame a atenção dos alunos para o critério de listagem. Se não perceberem sozinhos, pergunte se existe alguma relação entre os ingredientes e o modo de preparo até que consigam perceber que a lista dos ingredientes segue a ordem de sua utilização na execução da receita. Com esse critério claro para a turma, proponha a revisão da lista de ingredientes registrada na lousa.

**Modo de preparo e dicas** – Os grupos devem ler o modo de preparo e as dicas que registraram. Provavelmente, haverá diferentes maneiras de registro, tanto no conteúdo quanto na forma. Verifique se há necessidade real de alteração devido à falta informação ou a algum equívoco no que foi escrito ou se há somente uma maneira diferente de registrar a mesma informação. Essa distinção auxilia os alunos a compreenderem quando realmente há necessidade de mudança, pois existe uma inadequação, e quando há possibilidade de melhorar, mas não há informações equivocadas.

Peça a contribuição de todos os grupos para produzir o texto coletivo e concilie as informações de cada um deles para que todos se sintam contemplados. Como haverá uma variedade de registros, problematize essas diferenças para que os alunos possam apropriar-se da linguagem típica desse gênero discursivo.

1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12				semanas				
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	aulas



Como as ações são apresentadas:

- Verbo no modo imperativo: deixe descansar por 10 minutos.
- Verbo no infinitivo: deixar descansar por 10 minutos.
- Outras soluções criadas pelo alunos: "Ele deixou descansando 10 minutos..." ou "Ele disse que precisa deixar descansando por 10 minutos..."

- Repetição do mesmo marcador – “Depois fez isso...” “Depois fez aquilo...” ou “Daí fez...” “Daí colocou...”

Para finalizar, releia toda a receita para os alunos, não esquecendo o título, o nome de quem a ensinou, os subtítulos, ingredientes, modo de preparo e as dicas. Verifique se ainda há alguma coisa a ser revisada e explique que irá copiá-la em seu caderno para ser retomada no momento da organização do livro da classe.

Enquanto os alunos escrevem, circule pela sala e realize intervenções que os ajudem a avançar em seus conhecimentos sobre o sistema de escrita. Após o término do primeiro rascunho do grupo, recolha-os, explicando que farão a revisão do texto em outra aula.



As receitas redigidas pelos alunos poderão ser revisadas nos seguintes aspectos:

- Escrita mais próxima da convencional.
- Respeito às características do gênero.
- Passagem da linguagem oral para a linguagem escrita, uma vez que a receita foi ensinada oralmente e está sendo redigida para compor um livro.
- Evitar repetições desnecessárias e instruções pouco claras, mantendo a mesma forma de escrita das ações – verbos no infinitivo ou imperativo – em toda a receita.

orientações gerais  
p. 17

Caso os alunos escrevam de maneira não alfabética, você poderá realizar intervenções para que as escritas se aproximem da forma convencional, porém, respeitando as suas hipóteses. Para isso, selecione com antecedência algumas palavras para discuti-las com as crianças, elegendo as que elas tenham condições de pensar em outra forma de grafá-las, seja porque são muito frequentes nos textos que estão lendo, seja porque se relacionam com outras palavras familiares ao grupo, como os nomes de colegas. No entanto, apenas algumas palavras devem ser tomadas como objeto dessa análise e revisão, pois um número excessivo tornaria a atividade excessivamente longa, cansativa e, consequentemente, improdutiva.

[illegible]



**Revisão coletiva** – Escolha uma das receitas produzidas, peça autorização ao grupo que a redigiu para fazer uma revisão coletiva, passe-a a limpo na lousa ou em um cartaz, corrigindo as questões ortográficas para que os alunos possam concentrar-se nos aspectos que estão sendo estudados, no caso, as características das receitas. Explique que irão revisar juntos essa receita, para que ela sirva de referência depois, para cada grupo revisar a que escreveu.

Quando for pertinente, retome o que já aprenderam sobre as características das receitas ao consultarem os livros e cadernos de receitas e faça a revisão dos aspectos que forem necessários.

Ao abordar a passagem da linguagem oral à escrita, selecione trechos das receitas transcritas pelas crianças que mantenham traços da oralidade e relacione-os com trechos de receitas publicadas em livros que tratam de aspectos semelhantes. Reflita com os alunos como eles poderiam mudar o texto para que fique mais parecido com a linguagem empregada nos livros. Se os alunos escreveram, por exemplo, “colocou 2 colheres de açúcar”, apresente uma receita que indique “coloque o açúcar e em seguida...” Comente, então, que não precisam indicar a quantidade, pois ela consta da lista de ingredientes. Aponte também a diferença na forma verbal usada em uma e na outra – colocou/coloque.

Proponha aos alunos que utilizem procedimentos típicos de revisão de texto, dominados por escritores experientes, como usar um asterisco para sinalizar a inclusão de uma informação, registrando-a ao pé da página, com outro asterisco; riscar palavras que não serão mantidas no texto; usar o sinal ✓ para inserir uma palavra no meio de outras etc. Comente que, com isso, as mudanças ficarão claras, sem que seja necessário reescreverem tudo de novo.

Uma forma de explicitar a ideia de que os textos estão em processo de produção é escrever em folhas de rascunhos, ou seja, em papéis já utilizados em um dos lados. Isso ajuda na compreensão de que o texto ainda não está finalizado e que passará por diferentes versões para chegar à versão final.

Para que os textos sejam legíveis em sua versão final, garanta que cada receita registrada de forma não convencional seja acompanhada de uma escrita normatizada. Veja o exemplo:



BAIAO COM CHARQUE

POR RAIMUNDA CONCEIÇÃO

INGREDIENTES

3-QUILO DEROZIO  
500-6AMADICALABEZA  
1-ICARADEOLI  
3-BETCDEALO  
CAGAPTO

INGREDIENTES

1-QUILO DE ARROZ  
200 GR DE CALABREZA  
1-XICARA DE OLEO  
3 DENTES DE ALHO  
SAL A GOSTO

MODO DE FAZER

1-FRITACALA BEZA-JUTO CO. XAROE  
2-RETEDEIO ALO-ER CE BO.LA  
3-DEPOCOLOAR ARROZ E CALABEZA BECO  
IOEXICORIPA.

MODO DE FAZER

1 - FRITE A CALABREZA JUNTO COM O CHARQUE  
2 - RECHEJE COM O ALHO E A CEBOLA  
3 - DEPOIS COLOQUE O ARROZ E A CALABREZA O  
BACON E DEIXE COZINHAR.

DICA

CIRVA CHEROVEDE  
PI META DE CERO

RECEITA ESCRITA POR RONILDO E GIZELI

19

Avaliação do processo de aprendizagem

Para avaliar o processo de aprendizagem na produção de textos – receitas –, guarde os primeiros textos produzidos pelos alunos, antes de qualquer revisão, e os textos resultantes da primeira revisão, para compará-los com os últimos, realizados ao final do projeto, e já revisados. Essa comparação pode ser compartilhada com os alunos. Para isso, selecione um texto inicial representativo da média da turma e outro do final do projeto.

Para que todos os alunos possam perceber esse processo, reproduza os textos em transparências para serem projetados na parede ou copie-os em cartaz, mantendo o registro original dos alunos. Apresente as duas produções para a classe, chamando a atenção para os avanços alcançados, como o respeito às características do gênero, tanto no formato do texto – lista de ingredientes e modo de fazer –, quanto no vocabulário – modo e tempo verbal – e na sua legibilidade.

## Aprender mais sobre as receitas

Pesquisar novas receitas em livros

## Ações que serão desenvolvidas



■ Escolha de receita em uma lista de títulos e sua localização em um livro.

Escrita ou cópia da receita escolhida.

## Como se preparar

Pesquise em livros e revistas **receitas novas** e diferentes das que foram levantadas na enquete para ampliar o repertório da classe.

Registre os títulos, a fonte e a página em que se encontram para poder retornar posteriormente ou utilize **marcadores de livros** para facilitar o retorno aos materiais.

## Atividade

Explique aos alunos que, para ampliar o repertório de receitas conhecidas, você trouxe livros e revistas para eles selecionarem mais algumas para compor o livro da classe. Você pode propor diferentes situações de leitura e procedimentos para a escolha, estimulando a turma a avançar em seus conhecimentos sobre a leitura e a escrita. Em cada situação desenvolvida, proponha a socialização das estratégias de leitura utilizadas.

## Lista de títulos

Faça uma lista com quatro títulos de receitas novas em uma folha e distribua cópias para os alunos, explicando a que receitas se referem, mas sem indicar a ordem em que aparecem. Peça para os alunos lerem os títulos individualmente e escolherem a receita de que mais gostem e que gostariam de registrar no livro da turma.

Depois que cada aluno ler sua folha e escolher um dos títulos, todos socializam suas opções, elegendo a receita “mais votada”. Apresente, então, o livro em que ela consta: mostre o índice, explique sua organização e função, demonstre o procedimento para localizá-la, com a intenção de retomar essas informações na hora de organizar o livro da classe. Depois de localizada a receita, dite seu conteúdo para os alunos que escrevem com hipótese alfabética. Para os alunos que ainda não escrevem convencionalmente, providencie reproduções da receita para que possam copiá-la em outra aula.

## Quebra-cabeças

Monte uma espécie de quebra-cabeças: selecione três receitas novas, registre em folhas separadas o título, os ingredientes e o modo de preparo, entregue as nove partes separadas para os alunos. Indique quais são os títulos das receitas que eles têm em mãos, sem identificá-los. Explique que eles terão que ler o título e procurar os ingredientes e o modo de preparo correspondentes. Dê algumas dicas, como a de que o ingrediente citado no título também aparece na lista dos ingredientes e no modo de preparo. Encontradas as partes das receitas, leia-a por inteiro e peça para os alunos escolherem qual eles gostam mais entre as três para copiar no livro da turma.

### Materiais necessários

Cópias de lista com títulos de receitas novas.

Cópia da receita escolhida pela turma.

Receitas divididas em título, ingredientes e modo de preparo.

## Consulta aos livros

Selecione três receitas novas e explique cada uma delas aos alunos. Peça que escolham a que gostaram mais – provavelmente as três serão escolhidas. Distribua livros que contenham essas receitas para os alunos organizados em grupos buscarem as receitas que escolheram. Estimule-os a utilizar os procedimentos já discutidos: buscar no índice, por categoria – doces e salgados – e por ordem alfabética, localizar o título e a página e ler a receita. Depois de localizarem as receitas, proponha que façam a eleição e que copiem a “mais votada” para fazer parte do livro.

### Atenção

Os alunos que leem e escrevem convencionalmente podem pesquisar as novas receitas nos livros de forma mais autônoma. Organize-os em pequenos grupos e peça para compararem as receitas da comunidade e a dos livros para verem se são muito diferentes e também para selecionarem alguma que considerem de grande interesse ou de utilidade para ser incluída no livro. Oriente-os a procurarem as receitas pelos índices, a lerem as que acharem interessantes, anotando os títulos, a página e o livro, para poderem retornar em outros momentos.

Em diferentes situações em que os alunos que não leem e escrevem de forma convencional estejam realizando atividades que envolvem mais tempo, os alunos que leem e escrevem convencionalmente podem retomar a listagem feita e copiar as receitas escolhidas para depois passá-las aos colegas.

Aprendizagem esperada





- Utilizar o registro escrito para organizar os estudos e servir de referência para o desenvolvimento do trabalho.
- Interagir com pessoas da comunidade, ouvindo explicações, pedindo informações e aprendendo com as instruções apresentadas oralmente.
- Escrever, utilizando os conhecimentos disponíveis sobre o sistema de escrita, pedindo, com precisão crescente, as informações de que necessita, estabelecendo relações com palavras conhecidas e recorrendo a diversas fontes de informação existentes na classe.
- Interagir com os colegas, dando sua opinião e justificando-a e ouvir a opinião do colega para decidir qual a melhor maneira de grafar determinadas palavras, com o objetivo de se aproximar cada vez mais da escrita convencional.
- Escrever receitas, respeitando as características do gênero.
- Reconhecer a revisão como possibilidade de tornar o texto mais claro, fácil de ler e adequado aos seus objetivos.
- Fazer uso de seus conhecimentos sobre as características do gênero para analisar seu próprio texto e melhorá-lo.
- Reconhecer a revisão como parte do processo de escrita e realizá-la até alcançar uma versão adequada.
- Ler, estabelecendo relações entre texto e contexto, utilizando estratégias de antecipação, inferência e verificação, aproximando-se da leitura convencional.
- Adquirir mais autoconfiança como leitor, atrevendo-se a antecipar o significado dos textos e preocupando-se em verificar suas antecipações.
- Utilizar procedimentos de localização de receitas nos livros por meio do uso do índice e das categorias de alimentos, da ordem alfabética e da numeração da página.

[illegible]

# Organizar o livro de receita da classe


## Produção do índice, apresentação e agradecimentos

### Ações que serão desenvolvidas

-  Passar a limpo as receitas selecionadas.
-  Produção coletiva do índice.
-  Redação coletiva da apresentação e dos agradecimentos.
-  Cópia dos textos produzidos nos livros.

### Como se preparar

Prepare um **local na sala** com alguns livros e revistas de receitas para que os alunos possam consultá-los sempre que precisarem.

 Selecione exemplos de apresentações de livro que possam servir como modelos para os alunos.

Selecione livros com **títulos interessantes**, de receitas ou de outros gêneros, para que os alunos possam analisar a relação entre os títulos e os conteúdos dos livros.

Para facilitar a organização posterior, guarde os textos que os alunos forem passando a limpo em **pastas separadas** por aluno.

### Atividade

Para organizar os livros dos alunos e o livro coletivo que irá para a biblioteca da escola, a turma precisará passar a limpo as receitas aprendidas com os convidados e as que copiaram de livros ou revistas. Será necessário, também, produzir o índice, a apresentação e um texto de agradecimentos, além de escolher um título. O livro finalizado deverá contar, ainda, com uma capa e o nome do autor – o exemplar que vai para a biblioteca da escola deverá ter o nome de todos os alunos.

### Passar as receitas a limpo

Para o livro que será doado à biblioteca da escola, solicite que alguns alunos se revezem na tarefa de passar a limpo uma cópia de cada receita trabalhada. Nesse livro, constarão como autores todos os alunos da classe, diferentemente do livro individual, que só terá o nome do aluno que o produziu.

Ao propor que os alunos passem a limpo seus textos, chame a atenção para importância da legibilidade, uma vez que irá compor um livro que terá muitos leitores. Informe os cuidados necessários nessa etapa.



### Produção do índice

Para organizar o índice do livro, escreva na lousa os títulos de todas as receitas trabalhadas e pergunte se precisam ser organizados. A expectativa é de que os alunos indiquem a organização das receitas na ordem alfabética dos títulos, como viram nos livros que consultaram. Depois dessa organização do índice, peça que cada aluno o copie para fazer parte de seu livro. Escale um deles para fazer uma cópia para o exemplar que será destinado à biblioteca, procedimento que também deve ser adotado para a apresentação e os agradecimentos.



### Texto de apresentação

Leia para os alunos a apresentação de alguns livros como exemplos. Analise sua função, que tipo de informações trazem e como são escritas. Em situação de escrita por meio do professor, produzam a apresentação do livro de receitas da classe. Leia a primeira versão do texto e questione os alunos sobre aspectos que podem ser melhorados. Depois da revisão conjunta, cada aluno copia a apresentação produzida para seu livro.



### Agradecimentos



Além de cada receita trazer o nome da pessoa que a ensinou, para valorizar a contribuição da comunidade, proponha a escrita de um texto de agradecimento que liste todos os envolvidos, incluindo os que participaram da enquête, mas cuja receita não foi selecionada pelos alunos. Promova a produção coletiva do texto, que cada aluno deverá copiar para o seu livro.

### As cópias

Acompanhe os alunos na tarefa de copiar o índice, a apresentação e o texto com os agradecimentos. Verifique se está faltando algo e chame a atenção deles para a legibilidade da escrita. Provavelmente os que já leem convencionalmente cometerão mais erros do que aqueles que ainda não o fazem, pois tendem a escrever a partir de seus conhecimentos sobre o sistema de escrita, sem depender tanto do registro feito pelo professor. Já os alunos que não escrevem convencionalmente copiam letra por letra e, por esse motivo, não cometem muitos erros.

### Escolha do título

Para realizar essa escolha, apresente vários livros para os alunos, leia seus títulos, analise com a turma o que faz com que um título seja bonito, chamativo ou inteligente e decidam em grupo o título do livro da classe.

### Aprendizagem esperada

- Reconhecer a função dos índices e sua estrutura nos livros.
- Reconhecer a função de alguns textos que compõem um livro – apresentação e agradecimentos.
- Cuidar da legibilidade do texto ao copiar, considerando o leitor de sua produção escrita e o espaço do suporte do texto.

1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12				semanas
1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	aulas				



## Preparar o evento final

## Ensaio da aula de culinária



Ações que serão desenvolvidas

Assistir e analisar um programa de culinária apresentado na TV.

Ensaio de aula de culinária.

## Como se preparar

Procure **gravar** um ou dois programas de culinária transmitidos pela TV para os alunos analisarem os aspectos positivos e negativos da maneira como a pessoa ensina a preparar a receita.

Assista aos programas e liste alguns pontos para **analisar** com os alunos:

- Como são apresentados os ingredientes e as quantidades.
- Como são informadas as instruções.
- Linguagem utilizada.
- Postura do apresentador.
- Entonação da voz.

## Atividade

Proponha à classe que escolha duas receitas que gostaria de ensinar no evento de finalização do projeto, que será uma aula de culinária para os convidados. Se puder, leve dois programas de culinária gravados da TV para assistir com os alunos em sala de aula. Se isso não for possível, proponha que eles assistam a um ou mais desses programas em casa. Nas duas situações, oriente-os a prestarem atenção em como os apresentadores procedem para depois fazerem uma análise coletiva, que usarão como referência no momento do ensaio.

Depois de analisar os programas de TV com a classe, informe a todos os cuidados que precisarão ter para ensinar uma receita para o público e utilize os pontos analisados nos programas de TV como referência: a entonação, a altura da voz, a postura, a explicação clara, numa sequência lógica.

## Os ensaios

O ensaio será feito duas vezes, uma sem os ingredientes, na própria sala de aula; e outra com ingredientes, no local que julgar mais adequado, tendo como público alunos de outra turma da escola.

Caso você tenha acesso a um gravador ou filmadora, grave o ensaio da aula de culinária feita com alunos de outra turma e proponha que a turma o analise de acordo com os aspectos que foram tratados inicialmente. Assim, os alunos poderão avaliar os colegas e se autoavaliar.

Para que todos tenham a oportunidade de desenvolver sua oralidade, proponha que o maior número possível de alunos participe da aula de culinária e se exponha ao público, e não somente aqueles que já se destacam.

Além da postura de falante, oriente os alunos a participarem como ouvintes, auxiliando-os a elaborar perguntas, a fazer afirmações a partir das colocações do colega ou de informações dadas, promovendo a interação grupal.



Aprendizagem esperada

- Saber explicar em público a sequência do preparo de uma receita culinária, com postura e entoação de voz adequadas.
- Adequar o discurso aos ouvintes, sendo capaz de responder às perguntas e dar informações complementares sempre que for necessário.

[illegible]

# Ilustração do livro

## Compartilhar a proposta de ilustração

### Ações que serão desenvolvidas

- Discussão da proposta de ilustração dos livros de receitas.
- Apreciação de livros com grandes ilustrações.

### Como se preparar

As *Atividades Habituais* sugeridas para complementar este projeto são fundamentais para **preparar** os alunos para os desafios contidos na proposta de confecção de seus produtos finais.

Pesquise livros com **grandes ilustrações** para os alunos apreciarem.

### Atividade

- Converse com os alunos sobre a ideia de fazer grandes ilustrações para acompanhar cada receita e outras pequenas para compor a capa e a contracapa dos livros individuais e do livro da classe.
- As ilustrações grandes serão feitas em folhas duplas. Comente com os alunos a importância de eles fazerem ilustrações que tenham relação com cada receita, mas sem a preocupação de explicá-la passo a passo. A ilustração grande pode ser sobre algum ingrediente ou instrumento usado para fazer a receita.

### Apreciação de livros

Como preparação para a atividade de fazer grandes desenhos em folhas duplas, leve para a classe livros e outros materiais que tenham grandes ilustrações. Em alguns livros, como *OH! São Paulo* (Josse Goffin, Coleção Andersen. Martins Editora, 1992), a montagem das páginas e o tamanho das ilustrações são semelhantes ao que se propõe para esse produto final.



Ações que serão desenvolvidas

- Apreciação dos ingredientes.
- Desenho de observação de um ingrediente escolhido.
- Apreciação dos desenhos.

Como se preparar

Analise as receitas que comporão o livro e faça uma **lista de ingredientes** que poderão ser ilustrados.

Leve o **maior** número possível de ingredientes para a sala de aula.

Procure **formas diferenciadas** e desafiadoras de mostrar os ingredientes: ovos em caixas ou cozidos e cortados, frutas em fatias etc.

Atividade

A maneira de você apresentar os objetos para os alunos observarem e desenharem influencia muito os resultados dos trabalhos. Laranjas, melancias e ovos inteiros, por exemplo, acabam por se transformar em "bolinhas" ou contornos ovais, que dificilmente provocam interesse visual, pois lhes falta variedade de detalhes que sejam desafios para os alunos desenharem.

Se a receita a ser ilustrada envolve o uso de ovos, por exemplo, procure mostrá-los de um modo que represente desafios de observação para os alunos: uma cesta cheia, ovos cozidos partidos ou mesmo dentro da caixa em que são vendidos.



Formas mais desafiadoras de apresentar um ingrediente simples para os alunos observarem e desenharem

Materiais necessários

- Papel sulfite branco.
- Lápis ou canetinhas hidrocor pretas.

Apreciação dos ingredientes

Organize sobre uma mesa os ingredientes que levou para os alunos observarem. Se foram ovos, chame a atenção para detalhes como a casca, o tamanho e o formato, se estão cortados em rodela, como são por dentro e por fora, onde estão apresentados, como é a caixa ou a cesta em que estão acondicionados.

O ideal é que haja grande variedade de ingredientes a serem observados. Cada criança escolhe um para fazer um desenho de observação. Porém, se vários alunos quiserem desenhar um mesmo ingrediente, eles poderão trocar ideias, observações e compartilhar soluções enquanto desenham. Essas escolhas podem resultar em ótimos assuntos para a apreciação, seja sobre o processo de trabalho, seja sobre as semelhanças e as diferenças observáveis nos desenhos.

Desenho de forma e detalhes

Como a intenção aqui é trabalhar a observação das formas e dos detalhes de cada objeto, os materiais indicados são papel sulfite e caneta ou lápis pretos, sem o uso de cores, garantindo que a atenção dos alunos fique focada no desenhar e não no colorir, que poderá ocorrer em outra etapa.

Acompanhe o trabalho da turma, chamando a atenção de todos para as soluções encontradas na realização do que foi proposto. Essas intervenções funcionam como apoio para os alunos realizarem o que imaginaram e podem sugerir caminhos para que enfrentem os desafios. Compartilhar soluções encontradas pelos colegas também ajuda a desenvolver atitudes de cooperação na turma.

Apreciação dos desenhos

As informações para a apreciação estão nos trabalhos dos alunos e não em algum resultado ideal que deva ser necessariamente atingido. Falar sobre os trabalhos é algo que se faz olhando para as imagens produzidas.

Convide os alunos a falarem sobre as particularidades de seu desenho: o que observaram no objeto escolhido e como o desenharam. Peça que avaliem o que há de semelhante entre os vários desenhos, seus tamanhos ou o espaço que ocupam no papel. Tudo isso faz parte das características das imagens que estão vendo.

Ações que serão desenvolvidas

- Desenho de observação em tamanho igual ou ampliado em relação ao objeto observado.
- Pintura com anilina dos desenhos realizados.
- Apreciação dos trabalhos realizados.

Como se preparar

Além da lista de ingredientes da atividade anterior, relacione os **utensílios** que costumam ser utilizados na realização dessas receitas.

Entre os utensílios listados, selecione aqueles que apresentam mais **desafios visuais** para levar para a sala de aula.

Pesquise como fazer anilina comestível e giz pastel, além dos procedimentos de uso e secagem desses materiais.

Prepare a anilina com antecedência.

Atividade

Assim como na atividade de desenho de observação de ingredientes, a escolha e preparação do que será oferecido aos alunos desenharem são muito importantes. Copos, xícaras e pratos tendem a ser desenhados sempre do mesmo jeito se não prestarmos atenção aos seus detalhes. Uma maneira de instigar o olhar, garantindo o desafio da proposta, é oferecer aos alunos objetos mais detalhados. Peneiras, espremedores de suco, batedores de clara são pontos de partida mais desafiadores para desenhos de observação do que colheres ou facas. De mesma maneira, laranjas cortadas ao meio, em gomos ou em rodela incentivam desenhos mais detalhados do que quando apresentadas inteiras.

Desenhos ampliados

O desafio da proposta é fazer desenhos ampliados. Para isso, é importante lembrar aos alunos que devem desenhar ocupando todo o espaço do papel. Para garantir que um maior número de detalhes seja representado nos desenhos, ajude os alunos a percebê-los. Peça que olhem bem para as frutas, os legumes ou os objetos disponíveis, prestando atenção no maior número possível de detalhes. O desenho começa no momento de olhar para o objeto, antes mesmo de traçar.

Materiais necessários

- Folhas sulfite branca com espaços demarcados para entrar o texto.
- Giz pastel.
- Anilina já preparada.
- Pincéis, potes com água.



Desenho de um kiwi cortado ao meio, utilizando giz pastel e anilina, realizado em oficina de Artes em Canaã dos Carajás (PA)



Orientar os alunos a produzirem seus desenhos na horizontal, e distribuir as folhas de papel já com as áreas destinadas ao texto e às ilustrações demarcadas. Informe que para a preparação do livro as folhas serão dobradas antes de sua montagem. Os alunos trabalharão com giz pastel e anilina em uma folha A4 de sulfite branca. Começam o trabalho com o giz de uma cor só para que se concentrem, num primeiro momento, nas características das formas e nos detalhes que estão observando e não nas suas cores.

Pintura com anilina

A anilina é uma tinta aguada que ajuda a fixar o giz pastel na folha, além de tingi-la, colorindo-a dos dois lados. É bom que os alunos experimentem como funciona essa tinta, quanto se coloca no pincel, os pingos que ela produz na folha por ser muito líquida, sua transparência, como uma cor se mistura com a outra, criando manchas de cores mistas, quanto o papel resiste às várias pinceladas. Para isso, ofereça papéis, pincéis e as tintas já preparadas e deixe que as crianças façam experiências. Durante esse processo, vá chamando a atenção da turma para o que acontece no trabalho de cada um. Guarde as folhas coloridas com anilina para usá-las mais tarde, na confecção da capa e da contracapa dos livros.

Depois de experimentarem a anilina, o passo seguinte é pintar as ilustrações para as receitas. Para que a folha da ilustração fique inteiramente colorida dos dois lados, o ideal é que toda a sua superfície seja pintada, tanto a área do desenho quanto a do texto.

Apreciação dos trabalhos

Com os desenhos prontos, proponha aos alunos que olhem os trabalhos de todos e percebam como cada um ilustrou a receita a partir do desafio proposto – desenhar ocupando o maior espaço possível do papel, representando o que escolheu observar com o máximo de detalhes possível. Aponte para as diferentes soluções encontradas pelos alunos, considerando que os resultados não serão iguais e que “o maior possível” não será o mesmo para todos.

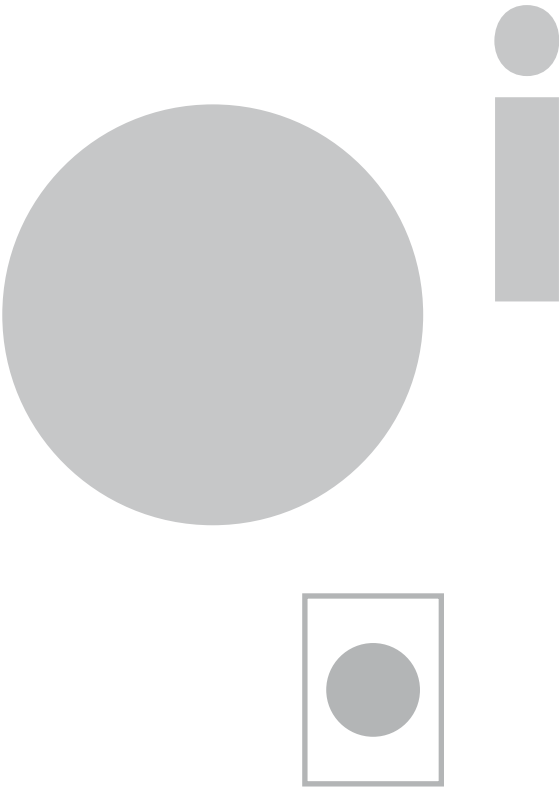
✓ Ações que serão desenvolvidas

- Desenho de observação em tamanho reduzido em relação ao objeto observado.
- Apreciação dos trabalhos e comparação dos desenhos em suportes grandes e pequenos.

Atividade

Retome com os alunos a proposta de fazerem pequenas ilustrações e montarem com elas uma espécie de estampa para ilustrar a capa e a contracapa dos livros.

O desafio agora será desenhar em um suporte bem menor do que o objeto observado, procurando conservar seus detalhes no desenho. Para ajudar nesta tarefa, aponte algumas características nos objetos observados que contribuam para que os alunos foquem seu olhar ora no objeto observado ora no desenho, estabelecendo relações que possam ser identificadas na imagem depois de pronta.



Materiais necessários

- Canetinhas pretas de ponta fina.
- Papéis recortados no formato 7 cm x 6 cm.

Noções de escala

Nessa atividade, o aluno começa a ter noção de escala, ou seja, as relações de proporção entre as coisas, estabelecidas a partir de alguma referência. No caso, as referências serão os detalhes de uma fruta ampliados em papel maior do que ela, ou a representação de uma melancia num papel menor do que o do seu tamanho real.

Assim como na atividade anterior, prepare os objetos e ingredientes que oferecerá para os alunos desenharem, juntamente com o material. Cada aluno deverá fazer entre quatro e seis desenhos para que possam escolher no final quais deles irão para a capa e contracapa de seu livro, dos livros dos colegas e do livro da classe.

Apreciação dos trabalhos

Organize os alunos em roda e disponha na sala os desenhos grandes que realizaram anteriormente e os que acabaram de fazer de modo que todos possam vê-los. Convide os alunos a encontrarem desenhos que representem um mesmo objeto ou ingrediente e a identificarem as características dos desenhos em que os objetos foram ampliados e em que foram reduzidos. Questione a classe sobre as adaptações que foram feitas, o que mudou nos trabalhos, o que ficou igual, o que nos permite reconhecer que é o mesmo objeto que está representado em grandes e pequenos formatos.





Ações que serão desenvolvidas

Colagem das ilustrações para formar a capa e contracapa dos livros.

Colagem das receitas nas páginas com ilustrações grandes.

Montagem das páginas internas dos livros.

Finalização da capa com a pintura das ilustrações.

## Como se preparar

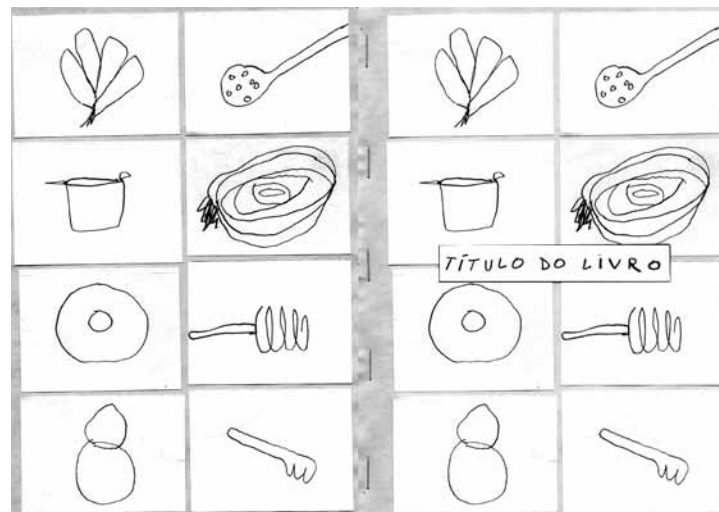
Recupere as folhas que os alunos pintaram com **anilina** em atividade anterior.



Estude a melhor forma de fazer a montagem final das páginas internas e as capas do livro.

## Atividade

A proposta é montar os vários pequenos desenhos dos alunos, feitos na atividade anterior, em páginas do tamanho da capa e contracapa do livro, para que, mesmo nos livros individuais, haja uma parte reservada para os desenhos de toda a turma.



Simulação de capa e contracapa com desenhos dos alunos da EQV

## Montagem da capa e da contracapa

A intenção é criar uma colagem, como se fosse uma estampa, formando uma espécie de matriz, que, depois, será fotocopiada. Você mesma pode fazer a colagem das crianças nessa matriz para depois ser colorida pelos alunos ou pedir que eles a façam. Nesse caso, é importante lembrar o tipo de acabamento que crianças dessa idade podem dar a trabalhos que envolvem o uso de cola e partes justapostas, ajudando-as a evitar sobreposições e uso de cola em excesso.

Os papéis que os alunos pintaram com anilina no momento de experimentação do material podem ser usados como base para a capa e a contracapa. Esse papel colorido pode aparecer entre cada desenho pequeno colado, criando um fundo que funciona como moldura para as imagens.

### Materiais necessários

Folhas coloridas com anilina.

Cola.

Canetinhas hidrocor coloridas ou lápis de cor.

## Montagem das páginas internas

As páginas dobradas com os grandes desenhos, tingidas pela anilina, funcionam dos dois lados e deixarão o livro mais encorpado, já que em cada página ilustrada e tingida será colada a respectiva receita escrita pelos alunos.

Para a montagem final do livro, você precisará encartar as ilustrações em tamanho grande e as receitas manuscritas que os alunos fizeram.

## Finalização das ilustrações da capa

Nesta etapa, com os livros já montados, a turma precisa decidir como fará o acabamento das pequenas ilustrações da capa. Se você considerar que colorir todos os pequenos desenhos é um trabalho exaustivo demais para seus alunos, poderá escolher outros acabamentos: colorir a capa e deixar a contracapa em preto e branco; colorir apenas o fundo dos desenhos ou só as figuras; colorir partes de todos os desenhos ou apenas alguns deles. Essa finalização pode ser feita com canetinhas coloridas ou lápis de cor.

Cada aluno finalizará o seu livro e os que estiverem mais adiantados poderão trabalhar no acabamento do livro da classe.

Aprendizagem esperada

- Observar e desenhar objetos e ingredientes que ilustrem as receitas do livro.
- Apreciar os desenhos, relacionando-os com as características dos ingredientes observados.
- Observar semelhanças e diferenças nas representações de um mesmo ingrediente feitas pelos colegas.
- Perceber noções de escala, desenhando vários ingredientes ou objetos em tamanho ampliado.
- Comparar e falar sobre as características dos desenhos feitos em tamanho ampliado e reduzido.
- Elaborar estampas a partir de colagens de desenhos de tamanhos semelhantes, no caso de o professor delegar aos alunos a montagem da matriz da capa do livro.
- Relacionar as ilustrações com o texto das receitas.
- Reconhecer o que é fundo e o que é figura nos desenhos feitos pela classe.
- Conhecer características e procedimentos de uso da tinta feita com anilina.

[illegible]

## Referências Bibliográficas

Aquino, Gilda de, e Schuffert, Estela. *Brinque Book com as Crianças na Cozinha*. São Paulo: Brinque Book.

*Caderno de Receitas 2. Coleção Gostosuras do Sítio do Picapau Amarelo*. Rio de Janeiro: Editora Globo.

Fleetwood, Jennie. *Culinária para crianças*. Barueri (SP): Editora Manole, 1999.

Goffin, Josse. *OH! São Paulo*. São Paulo: Editora Martins Fontes, 1992.

Pernambuco, Carla e Wainer, Pinky. *Juju na Cozinha do Carlota*. São Paulo: Editora Caramelo, 2004.

Ziraldó. *O Livro de Receitas do Menino Maluquinho*. Porto Alegre: Editora LP&M, 10ª edição.