

FORMAÇÃO NA
ESCOLA

PROJETO DIDÁTICO

MANUAL DE
CULINÁRIA

1º AO 3º ANO

INICIATIVA



FUNDAÇÃO
VALE

PARCEIRO



roda
educativa

FORMAÇÃO NA ESCOLA

PROJETO DIDÁTICO MANUAL DE CULINÁRIA

1º AO 3º ANO

AUTORES

Língua Portuguesa **Andréa Luize**

Artes Visuais **André Vilela** e **Renata Caiuby**

ORGANIZADORAS

Érica de Faria Dutra, Patrícia Diaz

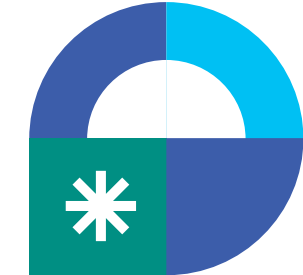
e Priscila de Giovani

INICIATIVA



PARCEIRO





Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Câmara Brasileira do Livro, SP, Brasil)

Projeto didático : manual de culinária : 1° ao 3° ano / Andréa Luize, André Vilela, Renata Caiuby ; organização Érica de Faria Dutra, Patrícia Diaz, Priscila de Giovani. -- 2. ed. -- São Paulo : Comunidade Educativa CEDAC, 2024. -- (Formação na escola)

ISBN 978-85-89212-91-5

1. Alimentação (Ensino fundamental) 2. Culinária I. Luize, Andréa. II. Vilela, André. III. Caiuby, Renata. IV. Dutra, Érica de Faria. V. Diaz, Patrícia. VI. Giovani, Priscila de. VII. Série.

24-193836

CDD-372.37

Índices para catálogo sistemático:

1. Alimentação : Ensino fundamental 372.37

Eliane de Freitas Leite - Bibliotecária - CRB 8/8415

EXPEDIENTE

Formação na escola | Ensino Fundamental Anos Iniciais – 2ª Edição

Fundação Vale

www.fundacaovale.org

Conselho de curadores

Presidente

Maria Luiza Paiva

Diretora presidente

Flavia Constant

Diretora executiva

Pâmella De-Cnop

Equipe

Alice Natalizi
Andreia Prestes
Felipe de Faria
Fernanda Fingerl
Maykell Costa
Maria Alice Santos

Roda Educativa

(antiga Comunidade Educativa CEDAC)
www.rodaeducativa.org.br

Diretora presidente

Tereza Perez

Diretoria executiva

Patrícia Diaz
Ricardo Vilela
Roberta Panico

Coordenação pedagógica

Érica de Faria Dutra
Priscila de Giovani

Consultoria

Delia Lerner

Elaboração – Língua Portuguesa

Andréa Luize
Cristiane Pelissari
Cristiane Tavares
Debora Samori
Paula Stella

Elaboração – Artes Visuais

André Vilela
Renata Caiuby

Elaboração – 1ª edição Língua Portuguesa

Maria Madalena Monteiro da Rocha
Miriam Louise Sequerra
Renata Grinfeld
Sandra Mayumi Murakami Medrano

Elaboração – 1ª edição Artes Visuais

Flavia Ribeiro
Maria da Penha Brant
Renata Caiuby
Rosa Iavelberg

Apoio

Fernanda Martinelli
Leonardo Carlette

Produção editorial

Emily Stephano

Preparação de texto e revisão

Rafael Burgos

Projeto gráfico e diagramação

Colabora Estúdio de Design

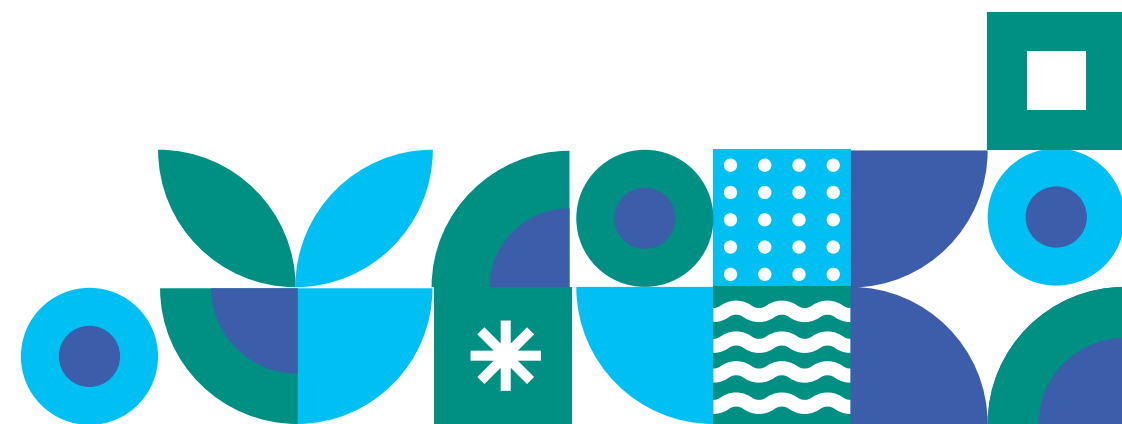


Agradecimentos

Agradecemos a todos os municípios participantes do Escola que Vale e do Programa Trilhos da Alfabetização e equipe de formadoras de Língua Portuguesa e Arte que colaboraram e tornaram possível esta publicação.

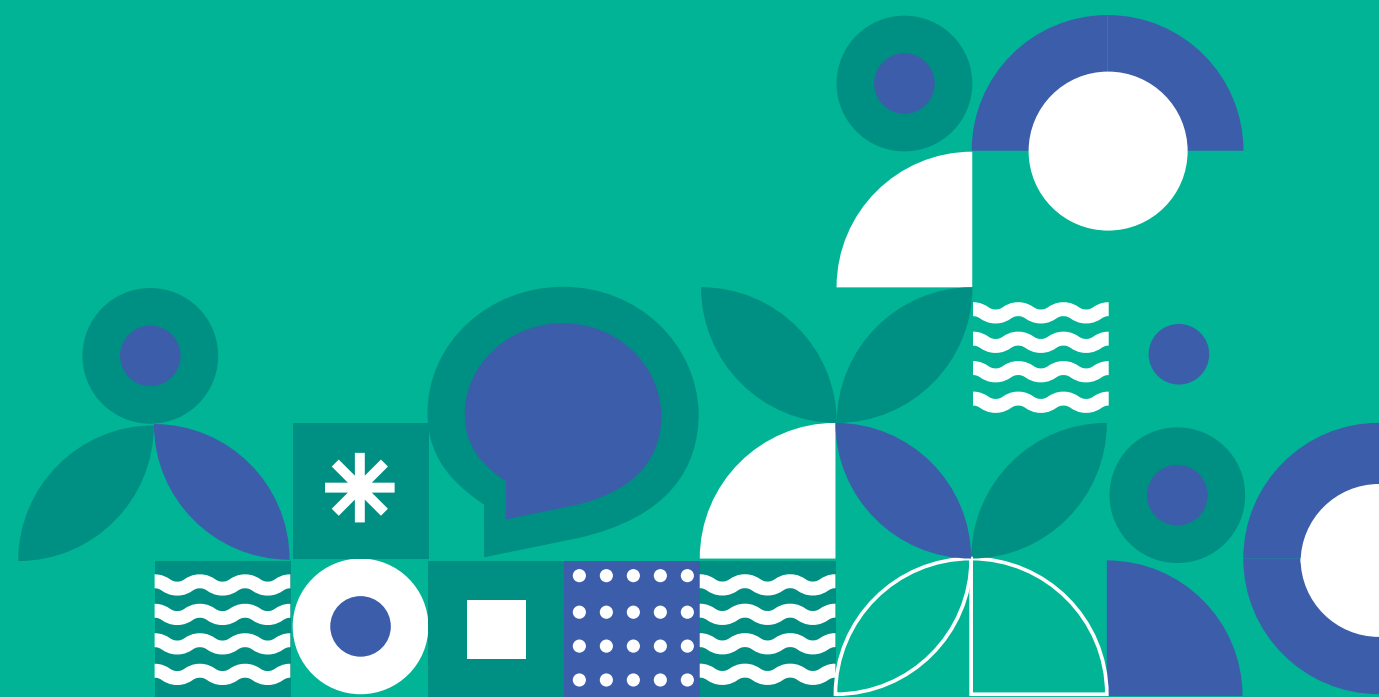
SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	7
2. ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS.....	15
ETAPA 1 Compartilhar o projeto	16
ETAPA 2 Conhecer os ingredientes especiais e identificar receitas que os contenham	20
ETAPA 3 Compartilhar e ampliar o repertório de receitas	23
ETAPA 4 Aprender e escrever receitas	34
ETAPA 5 Organizar o manual de culinária e o evento final ...	57
ETAPA 6 Compartilhar o produto final	65
3. ANEXO 1 Curiosidades sobre os ingredientes especiais	66
4. ANEXO 2 Referências para a pesquisa de receitas	70



1

INTRODUÇÃO



1 INTRODUÇÃO

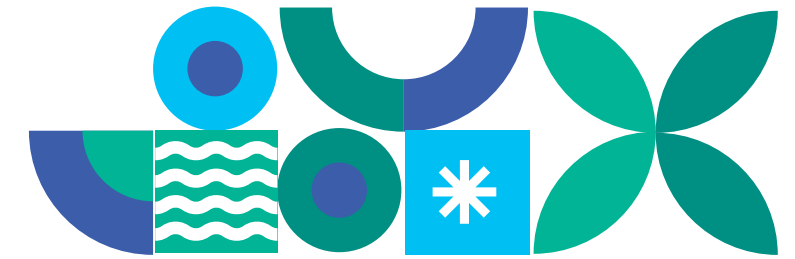
Este projeto propõe a estudantes um contato mais próximo com receitas culinárias. Assim como ocorre socialmente, para que diferentes pratos possam ser elaborados e suas receitas compartilhadas entre as pessoas, a lista de ingredientes e suas respectivas quantidades, bem como o passo a passo do preparo, são informações fundamentais.

Considerando a função comunicativa deste texto instrucional, tão presente no nosso cotidiano, bem como sua estrutura e linguagem, que favorece sua produção por parte de estudantes no início do ensino fundamental, o projeto contempla a confecção de um Manual de Culinária que contém receitas com alguns dos ingredientes mais utilizados em pratos de diferentes regiões do Brasil.

O milho, a mandioca, o coco, o maracujá, o amendoim, a banana, o açaí e a batata são alguns dos ingredientes que integram pratos doces ou salgados do norte ao sul do nosso país, cuja riqueza cultural se expressa nos diferentes usos de um mesmo ingrediente ou em seu uso para diversos pratos típicos de cada local. Descobrir, por exemplo, que a partir do milho é possível fazer tanto a pipoca, quanto a pamonha ou um bolo de fubá – pratos com sabores e consistências tão diferentes, compostos pelo grão em si, pelo milho ralado e cozido ou pela farinha composta com ele – são curiosidades que aproximam estudantes da nossa culinária e das marcas regionais.

Do mesmo modo, os e as estudantes poderão aprender curiosidades sobre a origem desses ingredientes selecionados e de receitas trazidas pelos povos indígenas e pelos africanos. Nesse sentido, o projeto contribui para a construção do respeito e da valorização da diversidade característica das tantas culturas que coexistem no Brasil.

Do ponto de vista da formação leitora e escritora de estudantes, o trabalho com receitas é interessante, especialmente nos três anos que iniciam o ensino fundamental, pois este tende a ser um tipo de texto já familiar. Parte deles e delas já deve ter visto um caderno ou manual de receitas, alguém dando uma receita a outra pessoa, assistido algum programa de culinária ou até visto um youtuber famoso preparar algum prato – sem falar na possibilidade de que alguns e algumas estejam habituados a acompanhar e auxiliar no preparo de refeições em casa.



Essa familiaridade com as receitas é um facilitador para o trabalho, pois ao menos uma parte da turma poderá já conhecer a intenção comunicativa desses textos – que é explicar como preparar um prato.

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), favorecendo a antecipação e a inferência na leitura. Aos poucos, algumas palavras podem ser estabilizadas pelos e pelas estudantes com base na frequência de uso, tais como “ingredientes”, “modo de preparo”, “açúcar”, “sal”, “farinha”, etc., bem como pelos nomes dos ingredientes especiais (“milho”, “mandioca”, “coco”, etc.).

Ao longo do projeto, todos e todas as estudantes participarão de atividades de **leitura pelo professor ou professora** de receitas e curiosidades sobre os ingredientes, considerando suas origens e benefícios à saúde, e de **escrita pelo professor ou professora** de convites aos familiares ou membros da comunidade escolar, de modo que preparem algum prato, bem como uma receita que comporá o Manual.

Estudantes que estão se apropriando do sistema alfabético de escrita poderão participar de situações significativas de **leitura e de escrita por si mesmos** – ler os títulos das receitas, reconhecer os ingredientes selecionados para este Manual de Culinária 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 títulos de receitas, listas de ingredientes e curiosidades sobre alguns deles, individualmente ou em duplas, são atividades que oferecem desafios ajustados para que esses e essas estudantes aproximem-se cada vez mais da escrita alfabética.

Para estudantes que já leem no sentido convencional do termo e escrevem alfabeticamente (o que é esperado, em especial, de estudantes do 3º ano) serão apresentadas situações diversificadas para que progridam na leitura autônoma e produzam escritas, de maneira que avancem no conhecimento sobre ortografia – relacionados à segmentação do texto, ao registrar as receitas aprendidas por meio de vídeos e de convidados ou convidadas.

Dentre as situações de aprendizagem de receitas, recomenda-se que algumas delas sejam conhecidas por meio de vídeos de canais de culinária ou de sites, favorecendo a interação de estudantes com meios digitais. Também se sugere que a versão final do Manual seja composta pela turma utilizando um processador de textos – estudantes poderão digitar as versões finais, com as ilustrações inseridas de forma digitalizada.

A produção de textos em um processador coloca importantes e diferentes desafios e possibilidades em comparação com a produção manuscrita: o uso de um teclado com todos os símbolos do sistema de escrita disponíveis; a presença concreta de uma tecla para as segmentações; a visualização do texto na tela, oportunizando uma melhor leitura e, conseqüentemente, novas revisões. Por essas razões, caso a escola possua equipamentos, tais como notebooks, tablets ou computadores, a proposta é que sejam utilizados ao longo do projeto.

Ao final das atividades, as receitas escritas coletivamente e em duplas serão organizadas em um Manual, também contendo curiosidades sobre os ingredientes eleitos para este projeto. Caso seja produzido no computador (ou equipamento similar), o Manual poderá ser impresso para o destinatário escolhido e ainda encaminhado às famílias em formato digital (em arquivo PDF), de modo que também possam preparar e saborear as receitas. Se a produção for manuscrita, o Manual feito pela turma pode ser entregue aos funcionários e funcionárias responsáveis pela merenda da escola ou doado à biblioteca, depois de rodiziar entre os familiares ou, havendo essa possibilidade, também poderá ser reproduzido para cada estudante.



nimito/Adobe Stock

QUADRO DE ETAPAS

ETAPAS DO PROJETO	ATIVIDADES
1. Compartilhar o projeto	<p>Atividade 1 – Interação com manuais, cadernos e programas de culinária e roda de conversa sobre o projeto</p> <p><i>1ª parte</i> – Interação de estudantes com manuais, cadernos e programas de culinária</p> <p><i>2ª parte</i> – Roda de conversa sobre o projeto</p> <p>Atividade 2 – Compartilhar a proposta de ilustração do Manual de Culinária</p>
2. Conhecer os ingredientes especiais e identificar receitas que os contêm	<p>Atividade 3 – Conhecer os ingredientes especiais e pesquisar receitas</p> <p><i>1ª parte</i> – Apresentação do tema do Manual de Culinária da turma, dos ingredientes especiais e de curiosidades sobre eles</p> <p><i>2ª parte</i> – Pesquisa de receitas: enquete</p>
3. Compartilhar e ampliar o repertório de receitas	<p>Atividade 4 – Conhecer os ingredientes especiais e pesquisar receitas</p> <p><i>1ª parte</i> – Leitura dos registros individuais</p> <p><i>2ª parte</i> – Lista coletiva de receitas</p> <p>Atividades 5 – Escolha das receitas para o Manual</p> <p>Atividade 6 – Ampliar o repertório de desenhos de observação</p> <p>Atividade 7 – Produção coletiva de convites</p>
4. Aprender e escrever receitas	<p>Atividade 8 – Explorar variações de uma receita e selecionar uma delas para o Manual</p> <p><i>1ª parte</i> – Busca de informações para identificar diferenças entre as receitas</p> <p><i>2ª parte</i> – Escolha de mais uma receita que comporá o Manual</p> <p>Atividade 9 – Aprender a receita com a primeira pessoa convidada</p> <p>Atividade 10 – Escrita coletiva da primeira receita</p> <p>Atividade 11 – Aprender a receita com a segunda pessoa convidada</p> <p>Atividade 12 – Escrita em grupos da segunda receita</p> <p>Atividade 13 – Revisão coletiva de uma versão da segunda receita</p> <p>Atividade 14 – Aprender novas receitas a partir de vídeos</p> <p>Atividade 15 – Escrita das receitas pelas duplas</p> <p><i>Aula 1</i> – Textualização das receitas</p> <p><i>Aulas 2 e 3</i> – Revisão das receitas e passá-las a limpo</p> <p>Atividade 16 – Ilustração das receitas</p>

ETAPAS DO PROJETO	ATIVIDADES
5. Organizar o Manual de Culinária e o evento final	<p>Atividade 17 – Seleção de curiosidades sobre os ingredientes especiais</p> <p>Atividade 18 – Produção coletiva de índice e texto de apresentação para o Manual</p> <p>Atividade 19 – Ilustração da capa e contracapa</p> <p>Atividade 20 – Edição do Manual</p> <p>Atividade 21 – Edição de arte dos Manuais</p> <p>Atividade 22 – Ensaio da aula de culinária (duas aulas)</p>
6. Compartilhar o produto final	<p>Atividade 23 – Aula de receitas e apresentação do Manual</p>

EXPECTATIVAS DE APRENDIZAGEM¹

Em relação à leitura:

- Reconheça a função social das receitas e valorize esses textos como parte do repertório cultural brasileiro;
- Reconheça as características das receitas registradas em manuais e cadernos caseiros, tais como: estrutura e recursos linguísticos (tempo e modo verbal, vocabulário específico, etc.);
- Utilize procedimentos de leitura de manuais de receitas: uso do índice, busca pelo título, etc.
- Compreenda, em colaboração com os e as colegas e com a ajuda do professor ou professora, curiosidades sobre os ingredientes especiais e sobre pratos da culinária brasileira, considerando a situação comunicativa e o tema do texto;
- Leia por si mesmo, ainda que não o faça de modo totalmente autônomo, utilizando indícios gráficos, como a extensão da palavra, a referência da letra inicial, da final, das que estão no meio ou de partes iguais às presentes em outras palavras conhecidas e, ainda, as características das receitas (presença de lista, presença de quantidades, etc.);
- Caso já leia com bastante autonomia, adquira maior confiança como leitor e amplie sua fluência leitora.

Em relação à escrita:

- Planeje e produza, em colaboração com os e as colegas e com a ajuda do professor ou professora, receitas considerando a situação comunicativa e a finalidade do texto;
- Ouça a leitura, ou releia, e revise as receitas e curiosidades produzidas com a ajuda do professor ou professora e dos e das colegas para corrigi-las e aprimorá-las;
- Participe da edição da versão final dos textos, com a orientação do professor ou professora e a colaboração dos e das colegas, em suporte adequado, manual ou digital;
- Escreva utilizando os conhecimentos disponíveis sobre o sistema de escrita e progredindo na busca de informações em palavras estáveis, na solicitação de informações e no uso de outras palavras de referência;
- Aproprie-se gradativamente do valor sonoro convencional das vogais e das consoantes;
- Caso já escreva de forma alfabética, considere a escrita correta de palavras de uso frequente nas receitas, bem como a necessidade de segmentação entre as palavras nos textos.

Em relação à comunicação oral formal:

- Explique as receitas enquanto as prepara, sustentando o discurso durante um período, dando informações complementares, acolhendo dúvidas dos interlocutores e interlocutoras e as respondendo;
- Expresse-se com clareza, e tendo o apoio do professor ou professora e de colegas, na situação de compartilhamento oral das receitas, preocupando-se em ser compreendido ou compreendida pelo interlocutor ou interlocutora e usando a palavra em tom audível e ritmo adequado.

Em relação às Artes Visuais:

- Identifique e aprecie formas distintas das artes visuais tradicionais e contemporâneas, cultivando a percepção, o imaginário, a capacidade de simbolizar e o repertório imagético;
- Explore e reconheça elementos constitutivos das artes visuais (ponto, linha, forma, cor, espaço, movimento, etc.);
- Reconheça e analise a influência de distintas matrizes estéticas e culturais das artes visuais nas manifestações artísticas das culturas locais, regionais e nacionais;
- Experimente diferentes formas de expressão artística (desenho, pintura, colagem, etc.), fazendo uso sustentável de materiais, instrumentos, recursos e técnicas convencionais e não convencionais;
- Experimente a criação em artes visuais de modo individual, coletivo e colaborativo, explorando diferentes espaços da escola e da comunidade;
- Dialogue sobre a sua criação e as dos colegas, para alcançar sentidos plurais.

¹ Contemplam expectativas alinhadas à Base Nacional Comum Curricular.

PREPARAÇÃO

Ao longo do projeto, além de planejar antecipadamente as atividades (incluindo propostas diversificadas de leitura e de escrita por estudantes, considerando o domínio ou não da base alfabética), outros aspectos demandarão uma preparação prévia, professores e professoras deverão:

- Conhecer curiosidades sobre origem e benefícios à saúde dos ingredientes selecionados – ver Anexo 1 para mais informações. Caso optem por utilizar os textos do Anexo 1, pode ser necessário fazer adaptações, especialmente para considerar os nomes atribuídos aos alimentos na sua cidade. Assim, por exemplo, “mandioca” pode ser trocada por “macaxeira”, “aipim”, etc.;
- Pesquisar receitas simples contendo um ou mais dos ingredientes especiais. Tanto para favorecer a confecção do prato quanto para permitir a escrita por estudantes, interessa selecionar receitas com poucos passos no seu preparo, com ingredientes fáceis de serem encontrados e de baixo custo. Algumas receitas, manuais impressos e digitais e programas de culinária disponíveis na Internet serão sugeridos ao longo do projeto e, ao final, no Anexo 2;
- Selecionar, na biblioteca escolar ou por meio de empréstimos feitos por profissionais da escola, manuais impressos e cadernos caseiros de receitas;
- Sondar entre os funcionários e funcionárias da escola a existência de pessoas que saibam preparar receitas simples contendo um ou mais ingredientes especiais. Assim, caso não seja possível contar com familiares, esses e essas profissionais poderão ser convidados para a elaboração da receita;
- Conversar com eventuais pessoas convidadas que venham preparar receitas para a turma, verificando e providenciando, com o apoio da coordenação da unidade escolar, os ingredientes necessários, os utensílios e o local de preparação (se na sala de aula ou somente na cozinha). O uso do forno, do fogão ou da geladeira precisará, certamente, ser acordado com os e as profissionais responsáveis pela cozinha escolar. Por isso, são importantes esses acordos e agendamentos;
- Também importa conversar com as pessoas convidadas pedindo sua autorização para a gravação do preparo da receita, o que favorecerá retomadas por parte dos e das estudantes. Vale ainda solicitar que dicas especiais (por exemplo, jeitos de sovar a massa, modo de fazer as bolinhas do pão, observações sobre a consistência do alimento) sejam compartilhadas com a turma durante a execução da receita.

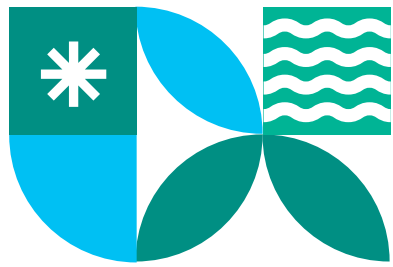
ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS:

O projeto será composto por várias etapas, que contemplarão situações de escrita e de leitura pelos e pelas estudantes, bem como textos ditados pelas turmas e ditados por vocês, professores e professoras. Essas quatro situações fundamentais trazem importantes orientações de encaminhamento no Caderno de Situações Didáticas, que, em consonância com o detalhamento das atividades que será feito a seguir, repertoriam e apoiam o planejamento e os encaminhamentos que precisam ser realizados por você.

2

ORIENTAÇÕES DIDÁTICAS





ETAPA 1 COMPARTILHAR O PROJETO

ATIVIDADE 1

INTERAÇÃO COM MANUAIS, CADERNOS E PROGRAMAS DE CULINÁRIA E RODA DE CONVERSA SOBRE O PROJETO

PREPARAÇÃO

Para esta atividade será importante selecionar cadernos caseiros de receitas manuscritos (com boa aparência, legíveis e bem organizados) e manuais impressos de receitas organizados de modos diversos: alguns contendo o modo de preparo em um texto corrido e outros com o passo a passo numerado; contendo apenas a ilustração do prato pronto e outros com fotos indicando passos do preparo; organizados em ordem alfabética e outros organizados por tipo de prato (sobremesas, pães, bolos, tortas, etc.).

Além da seleção dos manuais e cadernos, caso seja possível trazer para a sala ao menos dois notebooks ou tablets, vale selecionar um ou dois vídeos de páginas da Internet ou canais de culinária que apresentem receitas simples contendo os ingredientes especiais que serão base dos pratos para o Manual a ser elaborado pela turma. São eles: mandioca, milho, maracujá, amendoim, banana, açaí, batata e coco.

ATIVIDADE

1ª parte: Interação de estudantes com manuais, cadernos e programas de culinária

É interessante dispor os materiais selecionados sobre panos no chão ou sobre as mesas, organizando-os em pequenos grupos, de modo que os e as estudantes possam explorá-los em esquema de rodízio. Como sugestão, pode-se separar um ou dois grupos contendo somente cadernos de receitas, outros contendo manuais diversos e um ou dois com o notebook ou o tablet já abertos nos episódios escolhidos.

Para os e as estudantes, pode-se explicar que foram trazidos alguns materiais para lerem, explorarem, assistirem e descobrirem a que se referem. Pode-se convidar alguns deles e delas a

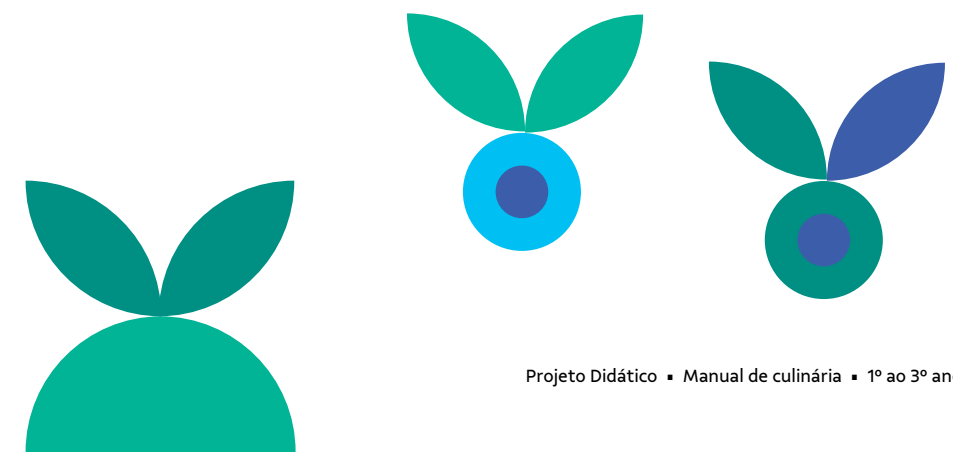
abrir e folhear os manuais, a ler algumas palavras ou frases e a observar as imagens. Em seguida, pode-se apresentar o material, indicando o que está em cada espaço da sala.

É interessante mostrar um dos cadernos e questionar a turma se já viram algum parecido, de quem era, se sabem para que servem, se já fizeram alguma receita ou viram alguém fazer. No caso dos manuais, pode-se propor que analisem do que se tratam, se são parecidos com outros manuais que conhecem, como os de contos. Importa estimulá-los a responder – provavelmente eles comentarão as ilustrações e o formato do texto. Pode-se, então, sugerir que compartilhem quais indícios utilizados para descobrir cada tipo de texto eles contêm.

Ainda, não se pode esquecer de comentar a seleção dos dois vídeos que apresentam de outra forma o que está nos cadernos e nos manuais.

Sugere-se dividir os e as estudantes em pequenos grupos – a mesma quantidade dos grupos de materiais dispostos na sala – e propor que cada qual comece explorando um dos espaços com um conjunto de materiais. Depois de algum tempo, pode-se convidar os grupos a trocar de espaço. Assim, terão a oportunidade de conhecer cadernos e manuais ou manuais e o programa em vídeo, por exemplo.

Durante essa exploração, é importante incentivá-los e incentivá-las a ler, mesmo que ainda não o façam no sentido convencional do termo. Recomenda-se indicar que palavras podem ser identificadas por sua semelhança com outras já conhecidas, como os nomes de estudantes da turma, palavras contidas em cantigas, parlendas ou poemas memorizados ou palavras bem familiares que indiquem atividades da rotina, por exemplo. Aos e às estudantes que conseguiram ler alguns títulos de receitas ou ingredientes, pode-se pedir que compartilhem com os e as colegas as estratégias que utilizaram. Se um estudante ler BOLO DE COCO, por exemplo, pergunte como conseguiu ler. Se for o caso, o professor ou professora pode ajudá-lo a explicar à turma como o fez, por exemplo: “Vejam como a Júlia conseguiu descobrir o título dessa receita. Ela leu BOLO com a ajuda da palavra LOBO, que se recordava da história “Os três porquinhos”, e identificou COCO porque se lembrou do CO, de COELHO, animal que a gente já pesquisou juntos.”



2ª parte: Roda de conversa sobre o projeto

A partir da exploração dos materiais, pode-se encaminhar essa conversa sobre o que os e as estudantes encontraram. É importante instigá-los a comentar sobre a presença das receitas, sobre o formato dos materiais, sobre os diferentes jeitos de compartilhar uma receita, sobre possíveis pratos que tenham conseguido identificar etc.

Em seguida, vocês podem comentar que, em muitos casos, as receitas são passadas oralmente entre membros da família e entre amigos – inclusive, muitas vezes sem as quantidades exatas dos ingredientes: “um punhado de sal”, “uma pitada de pimenta”, etc. Registrar as receitas por escrito auxilia a retomada, facilita a aprendizagem e permite um intercâmbio maior de receitas entre as pessoas. Como registrar por escrito permite guardar as receitas e compartilhá-las, vale explicar que, neste projeto, irão elaborar juntos um Manual de Culinária, para compartilhar com os funcionários e funcionárias da cozinha escolar.

Ao longo de alguns dias da semana, em situações de leitura diversas ou em momentos de passagem de uma atividade para outra, pode-se disponibilizar para a turma os manuais e cadernos e, se possível, também alguns episódios de programas de culinária que possam ser acessados em notebooks ou tablets. Isso é interessante para ampliar a familiarização dos e das estudantes com esses portadores e com o texto da receita.

ATIVIDADE 2

COMPARTILHAR A PROPOSTA DE ILUSTRAÇÃO DO MANUAL DE CULINÁRIA

PREPARAÇÃO

Como preparação para a atividade de fazer grandes desenhos em folhas duplas, os professores e professoras podem levar para a classe manuais e outros materiais que tenham grandes ilustrações. Em alguns manuais, como “OH! São Paulo” (Josse Goffin, Coleção Andersen. Martins Fontes Editora, 1992), a montagem das páginas e o tamanho das ilustrações são semelhantes ao que se propõe para esse produto final. Sugerimos pesquisar manuais com grandes ilustrações para eles e elas apreciarem.

ATIVIDADE

Primeiramente, é interessante conversar com os e as estudantes sobre a ideia de fazer grandes ilustrações para acompanhar cada receita e outras pequenas para compor a capa e a contracapa dos manuais individuais e do manual da classe – as ilustrações grandes serão feitas em folhas

duplas. É importante apontar a necessidade de 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.

APRECIÇÃO DE MANUAIS

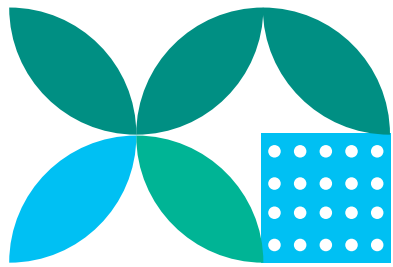
O objetivo desta apreciação é desenvolver a compreensão das técnicas e estratégias de ilustração utilizadas em manuais de receitas culinárias, de modo a prepará-los para criar suas próprias ilustrações.

Começar a atividade explicando o que são manuais de receitas e como as ilustrações e fotos são usadas nesses manuais pode ajudá-los e ajudá-las a entender melhor as receitas. Sugerimos que vocês mostrem exemplos de diferentes manuais de receitas e discutam as diferentes técnicas de ilustração e fotografia utilizadas, abrindo espaço para que as crianças compartilhem suas observações e perguntas.

Em seguida, os e as estudantes podem ser divididos em pequenos grupos, cada um com diferentes manuais de receitas, para observarem as ilustrações e as fotos e discutirem entre si sobre o que veem (cores, formas, texturas, etc.). É interessante que anotem o que observam em termos de técnicas e estratégias usadas nas ilustrações/fotos.

Ao final, todos os grupos se reúnem para que compartilhem suas observações. Nesta conversa, é importante incentivar os e as estudantes a discutirem por que acham que certas técnicas foram usadas e como elas ajudam a explicar a receita ou a tornar o manual mais atraente – nesse processo, é fundamental entenderem que não há uma maneira “certa” de criar uma ilustração e que cada artista tem seu próprio estilo.





ETAPA 2

CONHECER OS INGREDIENTES ESPECIAIS E IDENTIFICAR RECEITAS QUE OS CONTENHAM

ATIVIDADE 3

CONHECER OS INGREDIENTES ESPECIAIS E PESQUISAR RECEITAS

PREPARAÇÃO

Para esta atividade será importante reproduzir, para cada estudante, o Anexo 1 ou outra lista de curiosidades sobre os ingredientes selecionados. É interessante também apresentar imagens (fotos ou reproduções de fotos, e não ilustrações) dos ingredientes. Se possível, sugere-se mostrar as imagens diretamente de páginas da Internet.

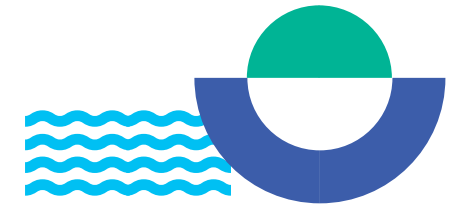
Também será importante preparar e reproduzir para os e as estudantes a ficha que será utilizada para a pesquisa de receitas – um modelo será apresentado no detalhamento da atividade, caso queiram utilizá-lo ou tomá-lo como referência.

ATIVIDADE

1ª parte: Apresentação do tema do Manual de Culinária da turma, dos ingredientes especiais e de curiosidades sobre eles

Com a turma organizada em roda, é interessante iniciar a atividade citando alguns pratos típicos de regiões brasileiras (feijoada, acarajé, pão de queijo, tapioca, doce de leite, moqueca capixaba, doce de canjiquinha, etc.) e perguntar se os conhecem ou conhecem outros pratos além destes. Depois de uma rodada de pratos já conhecidos, é importante comentar que alguns alimentos estão presentes em inúmeros pratos preparados nessas diferentes regiões, compondo receitas doces e salgadas. O milho pode ser trazido como exemplo: creme de milho, milho assado, pipoca, curau, pamonha, bolo de milho, sorvete de milho, etc.

Pode-se compartilhar com a turma que, além do milho, outros ingredientes são muito utilizados na culinária brasileira – a proposta é justamente que o Manual contenha receitas diferentes com esses alimentos.



Neste momento, pode-se entregar para cada estudante uma cópia do Anexo 1 ou das curiosidades elaboradas por você, professor ou professora. Neste contexto, é possível convidar um ou uma das estudantes que ainda não lê de forma autônoma a identificar onde um dos ingredientes especiais está escrito, antes que você realize a leitura das informações. Para isso, liste-os fora da ordem em que aparecem no Anexo, e convide um desses estudantes a localizar onde está a palavra “BANANA”, por exemplo. Oferte apoios necessários, tais como: “como começa a palavra BANANA?”, “como termina?”, “alguma parte do nome da BÁRBARA pode ajudar a encontrar BANANA?”. Também é possível pedir a colaboração de outro estudante: “Lucas, você daria alguma dica para o Henrique encontrar a palavra BANANA?”. Para compreender melhor essa e outras intervenções que possam ser feitas, recomendamos consultar o tópico “Leitura pelo e pela estudante”, no volume Situações Didáticas, deste mesmo material.

Vale salientar que não é preciso realizar este encaminhamento com todas as palavras, mas é interessante aproveitar esta oportunidade para que alguns dos e das estudantes possam ler por si mesmos. Do mesmo modo, caso haja leitores mais autônomos e fluentes (o que é esperado, sobretudo nas turmas de 3º ano), pode-se solicitar que uma ou duas das curiosidades sejam lidas por eles e elas em voz alta.

A proposta, então, é apresentar os ingredientes especiais (selecionados para este projeto de receitas) e as curiosidades sobre cada um deles. Para que todos e todas identifiquem cada alimento, é possível utilizar as imagens selecionadas e mostrá-las antes de ler cada texto. Durante a leitura, vale perguntar se a turma sabia daquelas informações e se conhece e aprecia algum prato feito com cada um deles ou com mais de um deles.

Ao final, propomos compartilhar que todas as receitas do Manual precisarão conter um ou mais destes ingredientes. Além disso, o Manual conterá essas curiosidades sobre os alimentos, a fim de que os leitores conheçam melhor seus benefícios.

2ª parte: Pesquisa de receitas: enquête

Importa compartilhar com a turma a necessidade de buscarem receitas que contenham os ingredientes especiais. Para isso, envolverão os familiares, consultando-os sobre pratos conhecidos e sobre quem sabe prepará-los.

Pode-se, então, entregar uma ficha (veja um modelo a seguir) para cada estudante.

NOME DO OU DA ESTUDANTE:

PESQUISE COM SUA FAMÍLIA UMA RECEITA SIMPLES (COM POUCOS PASSOS NO PREPARO E COM INGREDIENTES FÁCEIS DE SEREM ENCONTRADOS) E QUE CONTENHA UM OU MAIS DOS ALIMENTOS A SEGUIR. CIRCULE O INGREDIENTE OU OS INGREDIENTES QUE FAZEM PARTE DA RECEITA E ANOTE, NAS LINHAS, O NOME DA RECEITA ESCOLHIDA E O NOME DE QUEM SABE OU COSTUMA PREPARÁ-LA.

MARACUJÁ
MANDIOCA
MILHO

COCO
BANANA
BATATA

AÇAI
AMENDOIM

RECEITA:

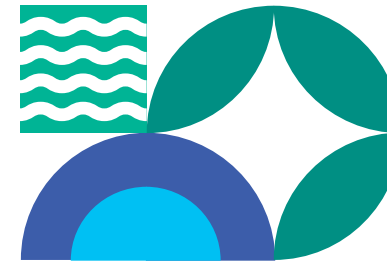
NOME DA PESSOA QUE CONHECE A RECEITA:

É importante preparar os e as estudantes 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 estudante – para saber quem fez a enquete;
 - Nome da pessoa que conhece a receita – para saber quem poderá ser o convidado ou convidada a ensinar a receita aos e às estudantes;
 - Nome da receita – para verificarem quais são e se houve repetições.

SOBRE OS REGISTROS DOS RESULTADOS

Para que estudantes que não escrevem alfabeticamente participem da enquete, vale combinar que todos e todas façam um registro que garanta a leitura posterior. Para isso, cabe orientá-los a contar com a ajuda de alguém em casa ou fazer marcas que possam ser retomadas posteriormente. Pode-se combinar com esses e essas estudantes para que tragam e mostrem as fichas para vocês, professores e professoras, assim que as preenchem. Desse modo, vocês poderão ajudá-los a recuperar o conteúdo, assegurando que os registros sejam interpretados.



ETAPA 3 COMPARTILHAR E AMPLIAR O REPERTÓRIO DE RECEITAS

ATIVIDADE 4

CONHECER OS INGREDIENTES ESPECIAIS E PESQUISAR RECEITAS

PREPARAÇÃO

Para esta atividade será necessário organizar tabelas impressas – elaboradas em cartolina, papel Craft ou no computador. Neste último caso, o preenchimento das tabelas, no decorrer da atividade, poderá ser feito diretamente no computador e os arquivos poderão ser impressos depois, apresentando o resultado coletivo da enquete.

Sugere-se elaborar uma pequena tabela para cada ingrediente especial que deverá conter colunas para o título da receita, nome de quem a prepara e nome do ou da estudante.

ATIVIDADE

1ª parte: Leitura dos registros individuais

Para esta atividade é necessário que todos tenham seus registros já completos. No dia da análise das enquetes, é interessante organizar a turma em grupos de três ou quatro estudantes para que cada um possa ler para os outros seus registros. Recomendamos que professores e professoras circulem pelos grupos, acompanhando a leitura, principalmente daqueles e daquelas estudantes que ainda não leem com total autonomia, para auxiliá-los e para observar como estão compartilhando seus registros com os e as colegas. Caso não lembrem ou não consigam utilizar o registro para ler, pode-se propor perguntas ou ofertar dicas que os e as ajudem a atribuir sentido ao que escreveram. Se um ou uma estudante quer ler SOPA DE BATATA, por exemplo, ajudá-lo ou ajudá-la a se concentrar em partes do título, recorrendo a nomes de colegas que possam auxiliá-lo ou auxiliá-la a ler a palavra SOPA, como SOFIA, ou a palavras conhecidas presentes em parlendas, cantigas ou listas (agendas de leitura, palavras da rotina, etc.) que estejam registradas em cartazes expostos na classe, pode ser uma intervenção importante.

Nos grupos que reúnem tanto estudantes que já leem com mais autonomia e fluência como outros que ainda não o fazem, vale orientar que os primeiros não leiam para os outros, mas sim os

ajudem a tentar ler sozinhos. Assim, estimula-se a cooperação e o respeito ao ritmo e conhecimento de cada estudante. Vale ainda orientar que estudantes com maior autonomia na leitura:

- incentivem seus e suas colegas a pensar sobre o que está escrito, solicitando que tentem primeiro se arriscar a ler sozinhos;
- questionem os e as colegas sobre as letras que estão escritas no início ou final de algumas palavras;
- relacionem o que será lido pelos e pelas colegas com palavras que sabem que eles e elas conhecem por fazerem parte do cotidiano da aula, apontando materiais disponíveis na sala – o título da receita pode ter uma palavra ou parte de uma palavra igual ao nome de alguém da turma, ao de uma parlenda ou história conhecida.

Durante esse compartilhamento dos registros em pequenos grupos, também é interessante convidá-los a conversar sobre quais ingredientes especiais estão aparecendo – aqueles que devem integrar as receitas envolvidas neste projeto – mais contemplados, sobre terem mais receitas doces ou salgadas, etc.



Nikish H/peoplenimages.com/Adobe Stock

2ª parte: Lista coletiva de receitas

Depois de todos e todas compartilharem seus registros, propomos encaminhar uma roda ou organizar a turma em outra configuração de modo que possam visualizar a construção das tabelas nas quais serão organizados coletivamente os dados coletados. Se este registro coletivo for produzido no computador, digitado por vocês, professores e professoras, importa assegurar a projeção para que os e as estudantes acompanhem o preenchimento das tabelas.

É importante apresentar as tabelas preparadas anteriormente à turma, lendo o que consta em cada coluna. Em seguida, pode-se convidar cada estudante a ler o que trouxe registrado e, então, vocês anotam ou digitam na tabela.

Caso haja repetições quanto às receitas, cabe registrar somente o nome da pessoa que sabe ensiná-la e do ou da estudante que a recolheu. E, caso a receita contenha mais de um ingrediente especial, pode-se registrá-la nas duas tabelas, como no exemplo a seguir:

BANANA

TÍTULO DA RECEITA	NOME DE QUEM SABE PREPARÁ-LA	ESTUDANTE
BOLO DE BANANA	DONA LETÍCIA	MARCOS
DOCE DE BANANA COM AMENDOIM	SEU PAULO	CATARINA
FAROFA DE BANANA	SEU JOÃO DONA EUNICE	HENRIQUE MARIA CLARA
BANANA À MILANESA	JÚLIA	JOANA

AMENDOIM

TÍTULO DA RECEITA	NOME DE QUEM SABE PREPARÁ-LA	ESTUDANTE
DOCE DE BANANA COM AMENDOIM	SEU PAULO	CATARINA
PAÇOCA	SARA	JOÃO FELIPE
AMENDOIM CROCANTE	CARLOS	VIVIAN

É necessário afixar as tabelas (já prontas depois da atividade ou a serem impressas posteriormente) na parede ou em um mural como parte da documentação do projeto, podendo ser retomadas pelos e pelas estudantes sempre que necessário.

ATIVIDADE 5 ESCOLHA DAS RECEITAS PARA O MANUAL

PREPARAÇÃO

Esta atividade demandará a reprodução das tabelas construídas na atividade anterior e outras elaboradas conforme orientações no detalhamento da proposta. Também será necessário confeccionar tiras grossas de papel Craft ou cartolina, uma para cada dupla de estudantes da turma, bem como separar canetões ou canetas grossas que possam ser usados por essas duplas.

ATIVIDADE

Seleção de duas receitas a serem aprendidas com pessoas convidadas

Com base nos resultados da enquete, recomendamos a seleção de três das tabelas que tiverem o maior número de pratos listados, por exemplo, a tabela com receitas com milho, com coco e com banana.

No início da atividade, é importante compartilhar com a turma que não será possível que todas as receitas coletadas na enquete sejam preparadas pelas pessoas convidadas, tampouco que integrem o Manual – por isso, será preciso fazer escolhas. Na atividade de hoje, selecionarão duas das receitas que querem aprender com pessoas convidadas, por meio de sessões de votação.

É importante propor encaminhamentos diferenciados para a atividade, para que tenham oportunidades de 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 e às estudantes estendem-se por aproximadamente duas aulas.



Para estudantes que não escrevem alfabeticamente e não leem de forma totalmente autônoma

Sugerimos o encaminhamento de situações de leitura pelos e pelas estudantes. Em todos os casos, a intenção é que 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.

AULA 1

Primeira situação de leitura

Os e as estudantes podem ser organizados em duplas e cada qual receberá partes distintas de tabelas, procurando evitar a repetição de receitas, como no exemplo a seguir:

Dupla de estudantes 1:

MILHO		
TÍTULO DA RECEITA	NOME DE QUEM SABE PREPARÁ-LA	ESTUDANTE
BOLO DE MILHO	DONA LAURA	MARCOS
CURAU	SEU TIÃO	CATARINA
CREME DE MILHO	DONA MARIA ANGELA	DANIEL

Dupla de estudantes 2:

MILHO		
TÍTULO DA RECEITA	NOME DE QUEM SABE PREPARÁ-LA	ESTUDANTE
BROA DE MILHO	DONA MARIA	FRANCISCO
PAMONHA	SEU OMAR	CLARA
CANJICA	DONA ODETE	VINÍCIUS

A depender da quantidade de duplas que tenham sido formadas, pode-se considerar a necessidade de trabalhar com a tabela de um, dois ou três ingredientes especiais. É possível recortar entre duas e três linhas da tabela para cada dupla, o que permite que os e as estudantes se concentrem em um campo restrito de análise.

Para cada dupla, oralmente, é necessário informar quais são os títulos das receitas presentes na tabela entregue, fora da ordem em que estão escritos. Em seguida, pode-se convidá-las a escolher uma das receitas, considerando a que gostariam de aprender e de inserir no Manual, e, então, solicitar que a circulem.

Durante essa atividade, é importante apoiar estudantes que ainda não leem no sentido restrito do termo e que não escrevem alfabeticamente, de modo que reflitam sobre o sistema de escrita. 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.

Vale instigá-los e instigá-las a pensar em palavras que começam ou terminam com o título em questão (“Alguma parte do nome da PAULA pode ajudar a encontrar onde está PAMONHA?”); a olhar outras palavras no título (“Vocês escolheram BROA DE MILHO. Onde pode estar escrito MILHO?”). A depender da dupla, pode-se propor que também identifiquem o nome da pessoa que prepara a receita escolhida, procedendo do mesmo modo: informa-se oralmente os nomes fora da ordem e se solicita para que identifiquem qual está escrito na linha do prato escolhido.

Feitas as escolhas, cada dupla deverá receber uma tira larga de papel Craft ou cartolina e um canetão. A proposta é que copiem ali o título escolhido e que o façam com bastante atenção, de forma a não deixar letras de fora ou repetir sem necessidade. Enquanto o fazem, vale circular entre as duplas, verificando se a cópia está sendo feita corretamente, orientando-as em relação a essa tarefa – este material ficará fixado num mural para uma próxima situação de votação.

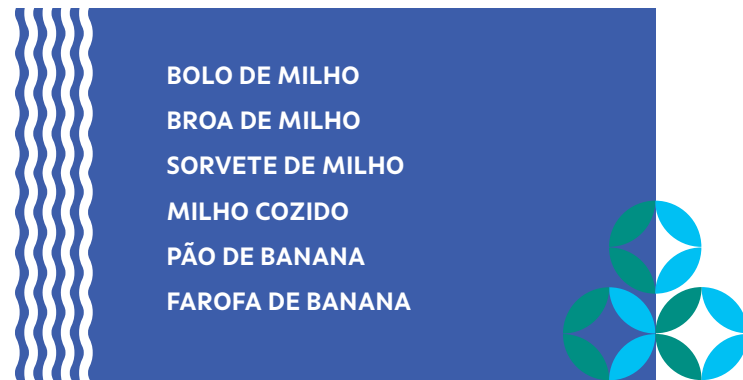
Nesta primeira situação, já se reduziu de forma significativa o número de opções de receitas – aquelas indicadas pelas duplas serão foco da segunda situação de leitura e da votação.

AULA 2

Segunda situação de leitura

Mais uma vez, propomos organizar os e as estudantes em duplas. Se avaliarem pertinente, podem ser mantidas as duplas que já realizaram a atividade da Aula 1.

É necessário compor uma lista reunindo as escolhas feitas por cada dupla na aula anterior e inserindo somente os títulos das receitas, sem outras informações, como no exemplo a seguir:



A proposta é entregar a mesma lista para cada dupla e, novamente, informar os itens escritos (fora da ordem em que estão na lista), solicitando que elejam uma das receitas dentre as escolhidas na atividade anterior – vale proceder como na Aula 1: circular pela classe e apoiar as duplas nessa seleção. Embora tenham que lidar com menos tipos de informações do que na tabela (que continha várias colunas), é possível que precisem trabalhar com uma lista um pouco mais extensa.

Após essa segunda escolha das duplas, pode-se pedir que todos e todas indiquem o prato selecionado e verifiquem qual foi o mais votado. Se houve algum “empate”, pode-se fazer uma rápida votação com esse grupo de estudantes. Em seguida, é importante solicitar a uma das duplas para localizar no mural a tira de Craft ou cartolina com o registro do título escolhido. Sugerimos manter apenas essa tira no mural, retirando, com cuidado, as demais e as guardando para retomá-las em outro momento do projeto.

Para estudantes que escrevem alfabeticamente e leem com autonomia

A intenção das atividades a seguir é que avancem em seus conhecimentos sobre o sistema de escrita, focando especialmente na segmentação entre as palavras e na leitura cada vez mais autônoma.

AULA 1

Situação de leitura e de escrita

Recomendamos organizar estudantes em duplas. Para cada dupla, é necessário entregar uma lista com três ou quatro títulos de receitas, considerando os pratos listados que contemplem ingredientes especiais diferentes daqueles ofertados para estudantes que não escrevem alfabeticamente e não leem com autonomia. Além disso, cada dupla deverá receber títulos diferentes de receitas – isso é importante para abarcar todos os pratos informados na enquete.

Estes títulos devem estar escritos sem segmentação entre as palavras. A proposta é que as duplas leiam os títulos e os reescrevam na linha, separando corretamente as palavras. É importante, então, orientá-los em relação a isso. Veja este exemplo:

TORTADEAMENDOIM

SALADADEBATATAEMILHO

PUDIMDEMARACUJÁ

Feito isso, os e as estudantes deverão selecionar a receita que gostariam de aprender com uma pessoa convidada para compor o Manual. Para isso, entregue a cada dupla uma tira grossa de papel Craft ou cartolina e um canetão, pedindo para que copiem, ali, a receita escolhida. Proceda do mesmo modo: afixe as tiras com as receitas escolhidas, juntamente com as selecionadas pelas demais duplas.

AULA 2

Situação de leitura e de escrita

Recomendamos reproduzir a proposta da Aula 1: organizar os e as estudantes que já leem e escrevem de forma convencional em duplas, podendo manter as parcerias formadas antes. Dessa vez, porém, entregue a todas elas a mesma lista de títulos, também escritos de forma aglutinada, considerando apenas aqueles que essas duplas selecionaram na Aula 1.

Cabe informar que estão ali as receitas que eles e elas escolheram e anotaram na tira de papel na aula anterior. Pode-se solicitar que leiam e reescrevam os títulos, depois selecionem, dentre eles, o da receita que mais querem aprender.

Ao término das escolhas, é interessante que cada dupla socialize a receita selecionada e verifique qual foi a mais votada (se houver empate, faça uma nova votação). Como feito com a outra parte dos e das estudantes, pode-se pedir que localizem, dentre as tiras de Craft ou cartolina, aquela que contém o título da receita eleita. Essa tira deverá ser mantida no Mural juntamente com a escolhida pelo outro grupo de estudantes.

* Com todos e todas estudantes da turma

Para finalizar a atividade, é importante compartilhar os títulos das duas receitas escolhidas com a turma e informar que, numa próxima aula, escreverão convites às pessoas que indicaram esses pratos para que venham prepará-los na escola. Procurem localizar nas tabelas originais quem são os responsáveis por indicar os pratos escolhidos e informem seus nomes aos e às estudantes.

ATIVIDADE 6

AMPLIAR O REPERTÓRIO DE DESENHOS DE OBSERVAÇÃO

PREPARAÇÃO

A partir das receitas que comporão o manual, fazer uma lista de ingredientes que poderão ser ilustrados, levando o maior número possível de ingredientes para a sala de aula.

Procurar formas diferenciadas e desafiadoras de mostrar os ingredientes aos e às estudantes: ovos em caixas ou cozidos e cortados, frutas em fatias, etc.

Preparar papel sulfite branco e lápis ou canetinhas hidrocor pretas ajudará nesta atividade.

Os professores e professoras podem consultar as Orientações Gerais: Artes Visuais para se aprofundar a respeito do desenho de observação e do desenho de memória, suas características e como eles fomentam o desenvolvimento dos e das estudantes. Na leitura do texto, é importante se atentarem para as habilidades desenvolvidas pelo desenho de observação e pelo desenho de memória, e os encaminhamentos relacionados a este tipo de proposta.

ATIVIDADE

A maneira pela qual se apresenta os objetos para que eles e elas observem e desenhem influencia muito os resultados dos trabalhos. Laranjas, melancias e ovos inteiros, por exemplo, acabam por se transformar em bolinhas, círculos ou contornos ovais, que dificilmente provocam interesse visual, pois lhes falta uma variedade de detalhes que sejam desafiadores para o desenho.

Se a receita a ser ilustrada envolve o uso de ovos, por exemplo, eles podem ser mostrados de um modo que represente desafios de observação: uma cesta cheia, ovos cozidos partidos ou mesmo dentro da caixa em que são vendidos.



Fotos: Envato

APRECIÇÃO DOS INGREDIENTES

Os professores e professoras podem iniciar organizando, sobre uma mesa, os ingredientes levados para observação. Se forem ovos, sugerimos chamar a atenção para detalhes como a casca, o tamanho e o formato, se estão cortados em rodellas, como são por dentro e por fora, onde estão apresentados, como é a caixa ou a cesta em que estão acondicionados.

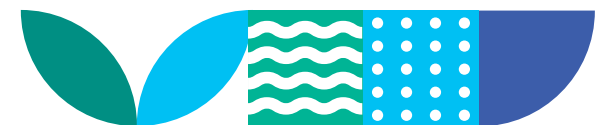
O ideal é que haja grande variedade de ingredientes a serem observados – cada estudante escolhe um para fazer um desenho de observação. Porém, se vários estudantes quiserem desenhar um mesmo ingrediente, poderão trocar ideias, observações e compartilhar soluções enquanto desenham. Essas escolhas podem 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 deles e delas fique focada no desenhar e não no colorir, que poderá ocorrer em outra etapa.

Durante a produção, será importante acompanhar o trabalho da turma, chamando a atenção de todos e todas para as soluções encontradas na realização do que foi proposto – circulando pela sala e, assim, estimulando-os e estimulando-as a explorar os elementos e possibilidades do desenho. As Orientações Gerais: Artes Visuais podem subsidiar essa intervenção.

Essa proposta serve de apoio para que realizem o que imaginaram e sugiram caminhos para que enfrentem os desafios. Compartilhar soluções encontradas pelos e pelas colegas também ajuda a desenvolver atitudes de cooperação na turma.



APRECIÇÃO DOS DESENHOS

As informações para a apreciação estão nos trabalhos dos e das estudantes 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.

Sugerimos que convidem estudantes a falarem sobre as particularidades de seu desenho: o que observaram no objeto escolhido e como o desenharam. Os professores e professoras podem pedir que avaliem o que há de semelhante entre os vários desenhos, seus tamanhos ou o espaço que ocupam no papel – tudo isso compõe as imagens que estão vendo.

ATIVIDADE 7**PRODUÇÃO COLETIVA DE CONVITES****PREPARAÇÃO**

Recomenda-se que essa produção coletiva seja realizada num processador de textos, com projeção para acompanhamento dos e das estudantes. A produção manuscrita pode ser encaminhada caso seja absolutamente inviável o uso de um computador, notebook ou tablet.

ATIVIDADE**Produção do primeiro convite**

Antes de iniciar a atividade, importa retomar quem serão as pessoas convidadas para o preparo das duas receitas escolhidas.

Depois disso, cabe informar à turma que será necessário produzir um convite a ser entregue para a pessoa. É interessante instigá-los e instigá-las a dizer quais informações serão necessárias nesse convite e, a partir disso, organizar uma lista digitada numa página do processador. Se for preciso, cabe realizar intervenções perguntando: “E como a pessoa convidada vai saber o que virá fazer aqui? O que precisaremos escrever?”, “E como saberá quando deve vir?”.

É importante que a lista tenha itens centrais ao conteúdo do convite, tais como: justificativa para o convite, nome da receita, local, data, hora.

Em seguida, com base na lista, a proposta é produzir com os e as estudantes um convite para ser entregue a uma das pessoas convidadas – estudantes ditam e vocês, professores e professoras, fazem o papel de escribas, digitando o texto.

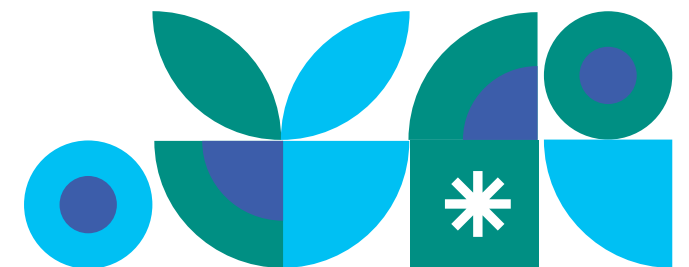
Exemplo:

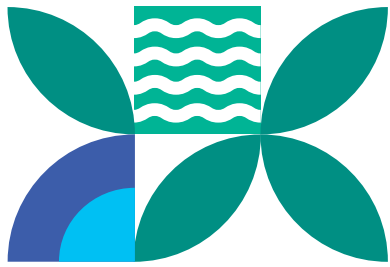
Sr. ANTONIO
 NÓS, ALUNOS DO 1º ANO DO PERÍODO DA TARDE DA ESCOLA PAULO FREIRE GOSTARÍAMOS DE PEDIR QUE VENHA NOS ENSINAR A RECEITA DE "DOCE DE CASCA DE BETERRABA" PARA QUE POSSAMOS INCLUI-LA EM NOSSO LIVRO DE RECEITAS SOBRE REAPROVEITAMENTO ALIMENTAR.
 DATA 25/04/2011
 HORÁRIO 14h30
 LOCAL COZINHA DA ESCOLA PAULO FREIRE
 POR FAVOR NOS INDIQUE COM ANTECEDENCIA quais SÃO OS INGREDIENTES QUE PRECISAREMOS PROVIDENCIAR. O SENHOR NÃO PRECISARÁ TRAZER NADA NÓS TEREMOS TUDO AQUI!
 FICAREMOS MUITO GRATOS COM SUA CONTRIBUIÇÃO
 ABRAÇOS
 ALUNOS DO 1º ANO DA ESCOLA PAULO FREIRE

Durante a produção, é necessário propor que verifiquem se o que foi listado como importante está presente no convite. A cada nova inserção de informações, pode-se reler o texto para a turma, de forma que verifiquem quais informações já foram inseridas.

Depois de finalizado, o texto precisa ser impresso e colocado em um envelope com a identificação da pessoa convidada. Será necessário definir quem deverá entregá-lo em mãos: se a turma toda, se um pequeno grupo, se o ou a estudante que fez a enquete ou se vocês, professores e professoras, serão os portadores.

Para a segunda pessoa convidada, vocês mesmos, poderão alterar no arquivo do processador os dados referentes ao nome, à data e horário da visita e o nome do prato que preparará. Novamente, imprime-se o texto a ser encaminhado à pessoa convidada.





ETAPA 4

APRENDER E ESCREVER RECEITAS

ATIVIDADE 8

EXPLORAR VARIAÇÕES DE UMA RECEITA E SELECIONAR UMA DELAS PARA O MANUAL

PREPARAÇÃO

É importante retomar a lista de receitas escolhidas pelas duplas na Aula 1 da Atividade 4 (registradas nas tiras de Craft ou cartolina pelos e pelas estudantes) e selecionar uma delas. Para isso, pode-se considerar as que terão menos ingredientes, poucos passos de preparo e possíveis variações, como, por exemplo, a “cocada”. Em manuais impressos ou virtuais, pode-se pesquisar três ou quatro variações de receitas (incluindo títulos, como “cocada cremosa”, “cocada branca”). Também vale contemplar mudanças na apresentação do modo de preparo – com passo a passo compondo um texto corrido ou numerado. Reproduza as receitas em letra bastão (maiúscula), entregando-as para os e as estudantes. No caso de turmas do 3º ano, como já é esperado que tenham maior familiaridade com a letra de imprensa, pode-se reproduzir neste tipo de letra.

Importa também preparar, em fichas, tarefas diferentes de leitura, considerando as orientações no detalhamento da atividade e o exemplo que será apresentado.

ATIVIDADE

Considerando a necessidade de ofertar aos convidados e convidadas datas não tão próximas para que possam se organizar (ao menos uma semana, por exemplo), é possível encaminhar esta atividade neste intervalo, enquanto aguardam o dia agendado. Isso será importante, inclusive, para aproximar mais a turma do texto instrucional “receita”, possibilitando novas situações de leitura e de escrita pelos e pelas estudantes.

1ª parte: Busca de informações para identificar diferenças entre as receitas

Aqui, é preciso compor duplas entre estudantes que já leem de forma mais autônoma e escrevem alfabeticamente e fazer o mesmo entre os e as que ainda não escrevem alfabeticamente e leem somente com apoio.

De início, importa explicar para a turma que, como não será possível aprenderem todas as receitas com as pessoas convidadas, hoje, escolherão uma delas para compor o Manual a partir da leitura de algumas variações. É preciso informar qual é a receita, por exemplo, “canjica” – e que é possível preparar esse prato usando ingredientes e modos de fazer diferentes. Por isso, analisarão as diferenças entre algumas variações da receita e selecionarão uma delas para o Manual.

Em seguida, pode-se distribuir as receitas reproduzidas para cada estudante e propor encaminhamentos diferenciados para que todos e todas possam avançar, seja na apropriação e consolidação da base alfabética, seja na autonomia como leitores.

Para favorecer o detalhamento das orientações, considere o exemplo de variações de receitas de “canjica” a seguir:

CANJICA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

- ½ KG DE CANJICA BRANCA
- 1 LITRO DE LEITE
- 1 PITADA DE SAL
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO
- 1 UNIDADE DE CANELA EM PAU

MODO DE PREPARO:

- 1 – DEIXE A CANJICA DE MOLHO EM ÁGUA POR 12 HORAS.
- 2 – APÓS ESSE TEMPO, COZINHE-A EM ÁGUA ABUNDANTE.
- 3 – QUANDO JÁ ESTIVER MACIA, ACRESCENTE O LEITE, O SAL E A CANELA.
- 4 – DEIXE COZINHAR ATÉ ENGROSSAR E, ENTÃO, ACRESCENTE O LEITE CONDENSADO E O LEITE DE COCO.
- 5 – SIRVA QUENTE, POLVILHADA COM CANELA EM PÓ. RENDE 10 PORÇÕES.

ADAPTADO DE cybercook.com.br/receitas/doces/receita-de-canjica-doce-55267



paulovilela/Adobe Stock

CANJICA COM AMENDOIM**INGREDIENTES:**

1 XÍCARA DE CANJICA DE MILHO BRANCO
 1 COLHER DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
 1 ½ XÍCARA DE LEITE
 ½ XÍCARA DE LEITE DE COCO
 1 PEDAÇO DE CANELA EM PAU
 4 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
 2 COLHERES DE SOPA DE AMENDOIM



Dilhandra/Adobe Stock

MODO DE PREPARO:

EM UMA TIGELA COLOQUE A CANJICA, CUBRA COM ÁGUA E DEIXE DE MOLHO POR 4 HORAS. ESCORRA A CANJICA E COLOQUE EM UMA PANELA DE PRESSÃO. CUBRA COM ÁGUA, TAMPE A PANELA E COZINHE EM FOGO MÉDIO, POR 20 MINUTOS, CONTADOS A PARTIR DO INÍCIO DA PRESSÃO. AGUARDE SAIR TODA A PRESSÃO E ABRA A PANELA. ESCORRA E RESERVE.

EM UMA PANELA COLOQUE O AMIDO DE MILHO JÁ DISSOLVIDO NO LEITE, O LEITE DE COCO, A CANELA, O AÇÚCAR E A CANJICA RESERVADA. COZINHE EM FOGO MÉDIO, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, POR 15 MINUTOS, OU ATÉ ENGROSSAR LEVEMENTE. JUNTE O AMENDOIM, COZINHE POR MAIS 5 MINUTOS. RETIRE DO FOGO E SIRVA A SEGUIR. RENDIMENTO: 12 PORÇÕES.

ADAPTADO DE: bit.ly/sobremesacanjica

CANJICA NORDESTINA**INGREDIENTES:**

10 ESPIGAS DE MILHO-VERDE DEBULHADAS
 2 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE INTEGRAL
 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
 1 VIDRO DE LEITE DE COCO PEQUENO
 CANELA EM PÓ PARA POLVILHAR



Kleberpicui/Adobe Stock

MODO DE PREPARO:

EM UM LIQUIDIFICADOR, BATA BEM O MILHO-VERDE E O LEITE INTEGRAL. PENEIRE, APERTANDO BEM PARA EXTRAIR TODO O LÍQUIDO. EM UMA PANELA, COLOQUE O LÍQUIDO PENEIRADO, O LEITE CONDENSADO E LEVE AO FOGO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ OBTER UM CREME ESPESSO. ADICIONE O LEITE DE COCO, MEXA MAIS UM POUCO E RETIRE DO FOGO. EM UM RECIPIENTE REFRAATÓRIO RETANGULAR (20 X 30 CM), DESPEJE A MISTURE E LEVE PARA A GELADEIRA. POLVILHE CANELA EM PÓ, CORTE EM RETÂNGULOS E SIRVA GELADA OU FRIA. RENDE ATÉ 8 PEDAÇOS.

ADAPTADO DE www.receitasnestle.com.br/receitas/canjica-nordestina

**Para estudantes que não leem de forma totalmente autônoma**

É importante avaliar os conhecimentos de cada dupla sobre o sistema de escrita, seja considerando o que explicitam ao escrever ou os índices que utilizam em situações de leitura. A depender dessa avaliação, pode-se definir quais estudantes poderão ficar mais centrados e centradas na leitura de títulos das receitas e quais com o apoio de vocês, professores e professoras, poderão ler itens da lista de ingredientes.

É interessante entregar duas ou três variações da receita a esse grupo de estudantes – para que possam conhecer e explorar um pouco as receitas, precisarão identificar qual é qual. Assim é preciso que localizem um dos títulos, por exemplo, “CANJICA COM AMENDOIM” e o circulem. Pode-se indicar onde estão escritos os dois títulos ajudando as duplas a restringirem as palavras que terão que analisar.

Durante a atividade, é fundamental circular entre as duplas ofertando apoios, sugerindo que observem a extensão da palavra, o início ou final; se amendoim está escrito no começo ou no final do título; se conhecem alguma palavra que pode ajudar.



Monkey Business/Adobe Stock

Depois de localizarem o título, pode-se ler o nome das outras receitas entregues e solicitar que busquem outras informações para conhecer melhor os ingredientes, como as listadas a seguir:

- “Só uma das receitas traz sal nos ingredientes. Procurem e circulem onde está escrito ‘1 PITA-DA DE SAL’”. Nesse caso, importa indicar para os e as estudantes onde as listas de ingredientes se encontram em cada receita;
- “Uma das receitas tem ‘ESPIGAS DE MILHO’ na lista de ingredientes. Procurem onde está escrito e quantas espigas vão na receita.”;
- “Só uma das receitas leva ‘AÇÚCAR’. Procurem e circulem onde está escrito ‘AÇÚCAR’”.

Para estudantes que leem de forma totalmente autônoma

É possível que, nas turmas de 3º ano, todos e todas estudantes realizem apenas esse conjunto de atividades – é esperado que já escrevam alfabeticamente e leiam de forma autônoma textos curtos, como as receitas. Importa lembrar que, para estudantes deste ano da escolaridade, os textos serão entregues em letra de imprensa.

Os e as estudantes que realizarão essa atividade, por já lerem com mais autonomia, analisarão diferenças entre as receitas centradas tanto na lista de ingredientes quanto no modo de preparo. É necessário entregar a reprodução das variações da receita para cada dupla e pedir para que iniciem lendo os títulos de cada uma. Em seguida, cabe propor que busquem algumas diferenças entre elas, como as listadas a seguir, compostas a partir do exemplo de receitas de canjica:

- “Apenas uma das receitas, aqui, leva ‘AMIDO DE MILHO’, circulem onde está escrito esse ingrediente.” Embora com foco na lista de ingredientes, a palavra ‘milho’ aparece várias vezes e localizar ‘amido de milho’ demandará a leitura de palavras no meio do texto;
- “Todas as receitas levam ‘LEITE DE COCO’, mas em quantidades diferentes. Circulem esse ingrediente em todas as receitas para que a gente possa descobrir as quantidades em cada uma.”
- “Apenas uma das receitas deve ir para a geladeira antes de ser servida. Verifiquem qual delas tem essa informação no preparo.”
- “Todas as receitas informam o rendimento, ou seja, quantas porções ou pedaços servem quando prontas. Procurem essas informações e identifiquem qual rende mais.”

2ª parte: Escolha da receita que comporá o Manual

Ao término da atividade, é importante registrar na lousa os títulos das variações apresentadas, ler em voz alta cada receita e propor que as duplas comentem as diferenças encontradas, por exemplo: apenas uma delas leva espiga de milho; apenas uma delas leva sal, outra leva açúcar; qual a que mais rende; qual deve ser servida gelada etc.

Em seguida, a ideia é encaminhar uma votação para que a turma eleja qual das receitas conhecidas será, mais adiante, impressa para compor o Manual. Pode-se pedir que um ou uma das estudantes copie numa tira de cartolina ou Craft o título da receita escolhida e a afixe junto das outras duas no mural da sala, mantendo as selecionadas para o Manual sempre visíveis para a turma.

ATIVIDADE 9

APRENDER A RECEITA COM A PRIMEIRA PESSOA CONVIDADA

PREPARAÇÃO

Depois de conversar e de combinar com a pessoa convidada o que é necessário para o preparo do prato (ingredientes, utensílios, eletrodomésticos, melhor local, tempo de preparo, etc.), é importante organizar tudo para o dia da visita. Para isso, vale contar com a colaboração da coordenação da unidade escolar e dos e das profissionais responsáveis pela cozinha.

Será necessário elaborar fichas para que as crianças façam os registros durante o preparo da receita, conforme orientações detalhadas na atividade.

Também é importante filmar a preparação do prato, permitindo que estudantes a retomem em outro momento, quando forem elaborar ou mesmo quando forem revisar a escrita da receita. Para isso, será necessário contar com o apoio da coordenação da unidade, de um professor ou professora auxiliar ou também de uma pessoa estagiária que se encarregará dessa gravação.

Para turmas de 1º e de 2º ano, em especial, a atividade demandará a organização dos e das estudantes em três agrupamentos, com tarefas distintas durante a preparação do prato pela pessoa convidada: registrar as quantidades tendo os ingredientes já escritos; registrar o modo de preparo; registrar dicas ofertadas pela pessoa.

Recomendamos que os e as estudantes que terão a primeira tarefa (quantidade de cada ingrediente) sejam os que ainda não leem de forma autônoma, tendo o desafio de identificar onde cada ingrediente está escrito.

Para a segunda e a terceira tarefa, sugerimos que sejam estudantes que já escrevem alfabeticamente, já que terão que se dedicar a um registro mais extenso. No caso de estudantes do 3º ano, caso em sua totalidade já escrevam alfabeticamente e leiam com mais autonomia, pode-se dividi-los e dividi-las em agrupamentos que concentrem o registro completo da receita: lista de ingredientes e quantidades, modo de preparo e dicas. Depois, os diferentes registros poderão ser comparados e se complementarem para a elaboração do texto receita.

ATIVIDADE

Para que os e as estudantes aproveitem bem a ida da pessoa convidada que ensinará a primeira receita, é interessante explicar que serão organizados e organizadas em pequenos grupos, conforme orientado na preparação. Antes de dividi-los, vale lembrar a necessidade de que observem atentamente a preparação do prato e tudo o que será explicado pela pessoa convidada.

Antes da chegada da pessoa convidada, no dia agendado, cabe organizar a turma nos grupos conforme planejado.

Considerando sua avaliação deles e delas enquanto leitores e escritores, caso optem por diferenciar as tarefas de cada agrupamento, teremos:

Grupo dos ingredientes

Será responsável por anotar as quantidades de ingredientes utilizados. Para isso, é necessário entregar uma folha com a lista de ingredientes que foram solicitados pela pessoa convidada, fora da ordem em que serão inseridos na receita, e com espaço para que possam anotar as quantidades. Vale explicar a necessidade de que registrem outras informações, além da quantidade numérica propriamente: gramas, xícara, copo, colher, etc. Cabe explicar a eles e elas que essas medidas são fundamentais para o sucesso da receita. Exemplo:

INGREDIENTES

_____ BANANAS EM RODELAS

_____ FARINHA DE MANDIOCA

_____ MARGARINA

_____ BACON

_____ CEBOLA RALADA

_____ SAL



Prostock-studio/Adobe Stock

Grupo da preparação

Ficará a cargo de anotar os passos do modo de preparo. É importante orientá-los e orientá-las a usar números para indicar a ordem das ações que a pessoa convidada realizou ao preparar a receita.

Grupo das dicas

Deverá anotar as dicas dadas pela pessoa convidada no momento do preparo da receita. Na receita de canjica, por exemplo, uma dica é deixar algumas horas de molho antes de cozinhar. Como isso pode passar despercebido pelos e pelas estudantes, será importante que vocês, professores

e professoras, indiquem ao grupo quando algo do tipo for mencionado. Caso a pessoa convidada não dê nenhuma dica, ao final, pode-se questioná-la (ou orientar um membro do grupo a fazer isso) se teria alguma dica para dar à turma sobre algum aspecto do preparo da receita ou da forma como selecionar algum ingrediente.

COMBINADOS PARA UMA SITUAÇÃO FORMAL DE COMUNICAÇÃO

Ainda nesse momento de preparação para receber a pessoa convidada, é interessante discutir aspectos relacionados à postura em situações de comunicação com uma pessoa convidada: a atenção que deve ser dispensada a um colaborador ou colaboradora, o reconhecimento por sua contribuição e o respeito pelo valor do conhecimento que será compartilhado.

Importa explicar como devem se dirigir aos convidados e convidadas, como fazer perguntas para compreenderem melhor o que foi realizado, como solicitar que repitam um procedimento que não puderam acompanhar de forma adequada, etc.

ENCONTRO COM A PESSOA CONVIDADA

No dia agendado, então, é interessante receber a pessoa convidada e propor que se apresente à turma. Recomendamos, como orientado anteriormente, que se grave em vídeo o preparo, permitindo a retomada do passo a passo em outro momento, o que contribuirá para a escrita e a revisão da receita, além de permitir que vocês, professores e professoras, também contem com esse registro para auxiliar a turma. Se isso não for viável, será necessário que vocês mesmos, outro ou outra profissional da escola, realizem registros escritos (dos ingredientes, do preparo e das dicas) para auxiliá-los e auxiliá-las, se for necessário, na hora de recuperar o que foi realizado.

Após o preparo da receita, vale convidar a pessoa para o evento de finalização do projeto. Se o prato preparado ficar pronto em pouco tempo, todos e todas podem degustá-lo juntos e juntas. Caso contrário, apenas a turma o fará posteriormente.

ATIVIDADE 10 ESCRITA COLETIVA DA PRIMEIRA RECEITA

PREPARAÇÃO

Será necessário deixar disponível a gravação do preparo da receita ou, se não foi possível realizar a filmagem, ter em mãos os registros.

Importa, ainda, separar manuais impressos ou digitais e cadernos de receitas para eventuais consultas e, também, as receitas impressas utilizadas na Atividade 6.

Recomendamos fortemente que a produção do texto seja feita em um processador textual, tal como proposto para a produção do primeiro convite. Para isso, importa contar com um notebook e projeção para que a turma acompanhe a construção do texto. A escrita coletiva de textos em um processador se coloca como opção importante nos projetos de produção textual para favorecer que eles e elas acompanhem de modo mais potente a construção do texto. Além disso, todo o processo de revisão é facilitado pelos recursos do processador, e a versão final, apenas “limpando” as marcas de revisão, ficará pronta sem a necessidade de cópia.

ATIVIDADE

Esta primeira receita será produzida e revisada coletivamente. A produção da receita deve ser proposta no dia seguinte ao preparo do prato pela pessoa convidada. Como a escrita de receitas para o Manual acontecerá em outros momentos, a proposta é intercalar situações coletivas com produções realizadas por grupos e por duplas de estudantes. Dessa vez, então, a escrita será feita por vocês, professores e professoras, com a turma ditando o texto. Nas próximas situações a escrita será por meio dos e das estudantes, garantindo que lidem com uma diversidade e uma progressão importante de desafios.

Provavelmente, a problematização de algumas características do gênero só ocorrerá no registro da primeira receita. Por isso, é importante, além de selecionar os materiais sugeridos na preparação, ter em mente a possibilidade de consulta a eles durante o processo de textualização e de revisão, conforme orientações que serão detalhadas mais adiante. Nas situações seguintes, é importante estimulá-los e estimulá-las a fazer uso dos conhecimentos adquiridos no momento da realização da escrita em grupos.

ESCRITA DA RECEITA

Para iniciar, cabe retomar o propósito da tarefa que realizarão: registrar por escrito a receita aprendida para compor o Manual. Ao explicitar este objetivo, vocês, professores e professoras, envolvem eles e elas na realização da atividade e a torna significativa, lembrando o propósito comunicativo que está colocado.

TEXTO FINAL

Ingredientes

É necessário solicitar aos e às estudantes que se responsabilizaram pelo registro dos ingredientes para ditarem quais são eles e suas quantidades. Importa retomar a necessidade de que também informem as medidas registradas: gramas, colher, xícara, copo, etc.

À medida que vão ditando, vocês podem digitar as informações no notebook ou computador. Neste caso, vale organizar a turma de modo que todos e todas possam visualizar a projeção do texto. Caso não seja viável compor o texto desse modo, pode-se registrá-lo na lousa – e vocês, professores e professoras, passam a limpo ao final para posterior revisão, ou em um cartaz.

Quando a lista estiver concluída, pode-se problematizar se todos os itens estão presentes. Se for necessário e se a filmagem tiver sido feita, pode-se retomá-la com estudantes para que se certifiquem de que a lista de ingredientes está completa e, sobretudo, se as medidas foram inseridas corretamente.

Se houver na classe estudantes que leiam de forma autônoma e com fluência, pode-se pedir que leiam a lista de ingredientes e suas quantidades em voz alta; se não houver, vocês mesmos, professores e professoras, podem ler.



ATENÇÃO!

Nesses momentos de leitura em voz alta, não é recomendado a indicação de estudantes que apenas recentemente estejam lendo de maneira autônoma, pois a leitura não será fluente e, assim, poderá constranger tanto a turma quanto o próprio ou a própria estudante, prejudicando a compreensão do conteúdo lido.

Modo de preparo e dicas

Para esta etapa do texto, pode-se convidar um ou uma das estudantes que registrou o modo de preparo para iniciar o ditado. Pode-se combinar com os e as demais que integraram esse mesmo agrupamento para que verifiquem, em seus registros, se a informação está correta e se há algum passo anterior. Importa ir convidando outros e outras estudantes para dar continuidade ao texto e, da mesma forma, pedir aos e às demais para verificarem qualquer diferença entre o que vocês escrevem, a partir do ditado, e o que cada qual registrou.

Provavelmente, nos registros produzidos haverá diferenças, ou até divergências, tanto no conteúdo quanto na forma.

Cabe verificar se há necessidade real de alteração devido à falta de 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 e as estudantes a compreenderem quando realmente é preciso modificar, em razão de uma inadequação, e quando há possibilidade de melhorar, mas não há informações equivocadas.

No caso de falta de informações, se tiver sido feita uma filmagem, a mesma pode ser retomada neste ponto, solicitando que eles e elas se atentem a uma dada etapa do preparo ou a alguma dica que tenha ficado de fora dos registros.

É sempre importante contar com a contribuição de todos os grupos para produzir o **texto coletivo** e conciliar as informações de cada um deles para que todos e todas se sintam contemplados. Como haverá uma variedade de registros, é importante problematizar essas diferenças para que os e as estudantes possam apropriar-se da linguagem típica desse gênero discursivo.

Dois aspectos podem ser abordados:

Como as ações são apresentadas:

- Verbo no modo imperativo (“deixe descansar por 10 minutos”) ou verbo no infinitivo (“deixar descansar por 10 minutos”), em comparação a outras soluções criadas pelos e pelas estudantes: “Ele deixou descansando 10 minutos...” ou “Ele disse que precisa deixar descansando por 10 minutos...”

Marcadores de tempo:

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

Para que o grupo possa decidir a melhor forma de escrever, cabe propor que pensem no propósito comunicativo – ensinar alguém a realizar a mesma receita que aprenderam –, no que sabem sobre o gênero instrucional e em qual seria a melhor forma de registrar o texto para que fique adequado.

Pode-se problematizar a escrita: “Ele deixou descansando 10 minutos”, perguntando se esse jeito é parecido com a linguagem usada nas receitas que conhecem; se é adequado para explicar como fazer ou é mais indicado para relatar o que foi feito. Para auxiliá-los e auxiliá-las a refletir, pode-se sugerir que consultem as receitas dos cadernos ou manuais disponíveis e verifiquem que tipo de solução eles adotam. Provavelmente os e as estudantes chegarão às duas possibilidades mais comuns para registrar as ações nas receitas: o uso de verbos no modo imperativo ou no infinitivo. Aqui, não se trata de apresentar essa classe gramatical, tampouco de discutir tempos e modos verbais – eles e elas podem aprender que essas maneiras de escrever as ações se mantêm em todo o texto: quando se inicia com o imperativo – faça, mexa –, esse modo será usado em todas as instruções da receita.

Cabe problematizar, também, a repetição dos marcadores temporais para que percebam que, quando são utilizadas muitas palavras iguais desnecessariamente, o texto não fica fluente nem agradável ao leitor. Podem consultar novamente receitas nos materiais disponíveis e verificar quais outras palavras podem ser usadas para que o texto fique mais bem escrito.

Como os marcadores temporais serão utilizados em muitos momentos, é interessante organizar

com uma lista, que será complementada ao longo do projeto, e registrá-la em um cartaz, que ficará disponível para ser consultado quando estiverem escrevendo as receitas da classe.

Para finalizar, releia toda a receita para a turma, não esquecendo o título, o nome de quem a ensinou, os subtítulos, ingredientes, modo de preparo e as dicas. Verifique se ainda há algum aspecto a ser revisado e explique que irá arquivá-la, se o texto foi digitado, ou copiá-la em seu caderno para ser retomada no momento da organização do Manual da turma.

ATIVIDADE 11

APRENDER A RECEITA COM A SEGUNDA PESSOA CONVIDADA

ATIVIDADE

Para a visita da segunda pessoa convidada, é preciso organizar antecipadamente os ingredientes, utensílios e eletrodomésticos necessários, organizar agrupamentos de estudantes e preparar os materiais para registro, tal como feito na primeira visita. Vale, novamente, orientar bem os grupos considerando as tarefas que deverão realizar.

Também neste caso, recomenda-se a filmagem da preparação do prato para posteriores retomadas.

ATIVIDADE 12

ESCRITA EM GRUPOS DA SEGUNDA RECEITA

PREPARAÇÃO

Para esta atividade, será necessário providenciar:

- Arquivos do processador de textos já nomeados com os nomes dos integrantes de cada grupo, caso a produção seja feita por meio deste recurso;
- A filmagem do processo de preparo – caso tenha sido feita;
- Manuais, impressos ou digitais, e cadernos de receitas para eventuais consultas;
- Receitas impressas utilizadas na atividade 6.

ATIVIDADE

É importante que escrevam a receita no dia seguinte à vinda da segunda pessoa convidada. Vale explicar que, dessa vez, a produção será feita em grupos – estes serão responsáveis por escrever a receita, e não ditá-la para você.

A produção de cada grupo resultará em diferentes versões da mesma receita. Uma delas será tomada para uma revisão coletiva e as demais poderão enriquecer essa versão, deixando-a clara e completa para compor o Manual.

PRODUÇÃO DA RECEITA EM GRUPOS

Recomendamos compor trios ou quartetos reunindo ao menos um ou uma integrante de cada agrupamento para que contribua com o que acompanhou ou anotou. Se possível, garanta a presença de um ou uma estudante que escreva alfabeticamente em cada grupo para que prossiga com a escrita da versão – essa possibilidade será mais viável nas turmas de 2º e de 3º ano. No caso das turmas de 1º ano, pode-se eleger para esta tarefa estudantes que apresentam hipóteses mais avançadas de escrita, ainda que não alfabéticas.

Mais uma vez, caso seja viável, recomenda-se que esta produção do texto pelos grupos seja feita diretamente em um processador textual, com o uso de um computador, notebook ou tablet. Se a escola não tiver disponível uma quantidade de equipamentos que permita que os grupos trabalhem simultaneamente, pode-se planejar a produção em esquema de rodízio, assegurando que todos digitem as receitas utilizando este recurso.

Os grupos precisarão escrever: nome da pessoa convidada, título da receita, lista de ingredientes, modo de preparo e dicas, se houver. A depender das possibilidades, vale deixar registrado na lousa o nome da pessoa convidada e o título da receita, de forma que possam ser copiados.

Durante o registro das receitas, é necessário realizar intervenções para auxiliar os e as estudantes a refletirem sobre como escrever. Pode-se convidá-los e convidá-las a verificar seus registros individuais, para checar se há outros jeitos de escrever uma mesma palavra. Se isso ocorrer, podem discutir e chegar a um consenso sobre esta grafia. No caso de estudantes do 3º ano, essa reflexão pode incluir aspectos ortográficos e, se for o caso, uma retomada de regras já conhecidas por eles ou elas – ou mesmo a consulta a dicionários e outras fontes.

Importa também estimulá-los e estimulá-las a pensar 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 – também pode-se pedir para que analisem a forma pela qual estão indicando as instruções, verificando se estão de acordo com as características do gênero. Importa ainda orientar os grupos a salvar, de tempos em tempos, o arquivo, caso isso não ocorra automaticamente.

Caso considerem um ou mais grupos para essa demanda, vale retomar partes da filmagem do processo de elaboração do prato (se esse material foi coletado) ou recuperar os registros feitos pelo profissional que colaborou na atividade.

Ao término da atividade, é interessante informar à turma que, na próxima aula, farão uma revisão coletiva a partir de uma das versões da receita, utilizando as demais para complementar, verificar as informações etc.

ATIVIDADE 13**REVISÃO COLETIVA DE UMA VERSÃO DA SEGUNDA RECEITA****PREPARAÇÃO**

Entre a atividade de escrita da receita e a proposta que será encaminhada nesta aula, é necessário analisar as versões produzidas, tanto para mapear o desempenho dos e das estudantes de cada agrupamento, quanto para selecionar aquela que será tomada para a revisão coletiva.

É importante eleger uma versão que contenha problemas, de modo a favorecer aprendizagens da turma a partir de sua discussão, por exemplo: ausência de informações, ordem do passo a passo, ausência de marcadores, escrita em formato de relato (“ele ou ela colocou a farinha”), mescla de tempos verbais, etc. Não é preciso que o texto apresente todos esses problemas, mas faz mais sentido eleger um que traga ao menos alguns para serem problematizados. Outra possibilidade é selecionar trechos de mais de uma receita, abarcando um número maior de questões a serem discutidas com a turma.

Feita a seleção, é importante solicitar a autorização ao(s) grupo(s) autor(es) da receita para que seja revisada coletivamente. É normatizar o texto, corrigindo as questões ortográficas para que os e as estudantes possam concentrar-se nos aspectos que estão sendo estudados, no caso, as características das receitas.

Para favorecer a análise do texto, é importante realizar a revisão coletiva utilizando o processador, em um notebook, computador ou tablet, e projeção. Nesse caso, cabe organizar a turma de modo que possam visualizar o texto projetado.

ATIVIDADE

Para iniciar a atividade, é interessante compartilhar com a turma que irão revisar juntos essa receita, a partir do que cada grupo escreveu. Em seguida, vale realizar uma leitura integral do texto pedindo para que procurem identificar problemas ou aspectos a aperfeiçoar.

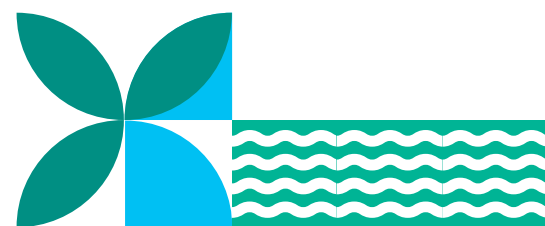
Se destacam, por exemplo, aspectos vinculados à passagem da linguagem oral à escrita, vale perguntar como poderiam mudar o texto para que fique mais parecido com as receitas presentes nos manuais e cadernos que conheceram. Se escreveram, por exemplo, “colocou 2 colheres de açúcar”, pode-se buscar uma receita que indique “coloque o açúcar e em seguida...”. Vale também destacar que não precisam indicar a quantidade, pois ela consta da lista de ingredientes. Além disso, pode-se apontar a diferença na forma verbal usada em uma e na outra – colocou e coloque.

Durante a revisão, recomenda-se utilizar marcas mantendo visíveis os ajustes feitos. Os processadores de textos apresentam possibilidades para isso, permitindo que as correções fiquem aparentes (riscos sobre palavras ou trechos excluídos, cores diferentes para palavras ou trechos inseridos). Esta é a forma mais indicada, sobretudo pela oportunidade de apresentar a forma de elaborar os recursos do processador a serviço da elaboração e da revisão de textos. Ao final da revisão, pode-se “limpar as marcas”, aceitando as alterações e deixando a receita em sua nova versão. Ao inserir as marcas de revisão, vale explicar para a turma esses procedimentos: “aqui, a palavra vai ficar riscada porque trocamos por outra”; “este trecho vai ficar de outra cor, porque inserimos agora, durante a revisão.”

Caso seja totalmente inviável a revisão coletiva no computador e a atividade esteja sendo feita num cartaz ou na lousa, vale utilizar procedimentos típicos de revisão de texto, 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. Também neste caso, é interessante comentar com a turma os motivos do uso dessas marcas e explicar que, com isso, as mudanças ficarão claras, sem que seja necessário reescrever tudo.

É necessário, em vários momentos, reler o texto para eles e elas, de forma que possam checar a ausência de informações, se algo ainda merece ajustes, se há alguma palavra que não está adequada ao modo de preparo etc. Além disso, é importante convidá-los a consultar com frequência suas próprias versões a fim de apoiar a revisão da versão escolhida. Pode-se sugerir discussões em relação a determinados aspectos: “esse grupo escreveu ‘descansar por dez minutos’ e vocês estão dizendo que escreveram ‘descansar por algum tempo’. Qual fica melhor para o leitor entender como preparar a receita? Algum grupo escreveu diferente ou usou uma dessas formas?”.

Ao término da revisão, é interessante explicar que esse texto foi bastante modificado e complementado com a contribuição de todos e todas. Mais adiante, o texto será copiado e “colado” no arquivo do Manual. Se a produção e a revisão foram feitas de forma manuscrita, vocês mesmos poderão copiar no Manual – ou, caso contem com estudantes que escrevam alfabeticamente e sejam mais experientes nessa tarefa, uma dupla pode se responsabilizar por passar a limpo.



ATIVIDADE 14

APRENDER NOVAS RECEITAS A PARTIR DE VÍDEOS

PREPARAÇÃO

Para esta nova atividade de escrita de receitas, é necessário retomar os títulos dos pratos escolhidos e registrados pelos e pelas estudantes nas tiras de cartolina ou Craft. Devem ser consideradas somente as receitas ainda não contempladas nas atividades anteriores (receitas preparadas pelas duas pessoas convidadas e receita apresentada em variações). É preciso realizar uma pesquisa na Internet, em vídeos de programas de canais de culinária ou mesmo de sites ou blogs, buscando o preparo de algumas dessas receitas. Vale lembrar da importância de selecionar aquelas com poucos ingredientes e poucos passos para sua confecção e que sejam apresentadas de forma clara e organizada. Além disso, pode-se tomar como critério para a escolha vídeos em que a pessoa que prepara a receita apresente seus ingredientes antes do preparo. É comum que, nesses vídeos, informem algo como: “para esta receita, você vai precisar de...”, listando os itens necessários (por vezes, os itens aparecem também escritos na legenda do vídeo).

No dia previsto para conhecerem a receita que escreverão, é recomendado que cada um dos vídeos esteja disponível em um notebook ou tablet para ser assistido por duplas ou por quartetos de estudantes. Portanto, será necessário contar com esses equipamentos novamente, ainda que em esquema de rodízio.

ATIVIDADE

A proposta é que as receitas aprendidas nessa atividade sejam escritas em duplas: algumas responsáveis pela lista de ingredientes, outras pelo modo de preparo e outras ainda por uma receita completa. Essa definição dependerá de uma avaliação que vocês farão das diferentes possibilidades escritoras e leitoras dos e das estudantes neste momento do projeto.

É possível que uma mesma receita seja escrita por um quarteto, por exemplo: uma dupla de estudantes que ainda não escreve alfabeticamente se responsabiliza pela lista de ingredientes, enquanto outra dupla que já se apropriou da escrita alfabética registra o modo de preparo. Estudantes que já tenham consolidada a escrita alfabética podem se responsabilizar pela escrita de toda uma receita – é o que se espera de estudantes das turmas de 3º ano.

Considerar ainda a possibilidade de que não haja repetição de receitas: algumas serão escritas por duas duplas, que se dividirão entre ingredientes e modo de preparo, e outras, diferentes, escritas integralmente por uma dupla. Isso favorecerá também a inserção de mais receitas no Manual da turma.

É interessante compor duplas produtivas, considerando os conhecimentos sobre a escrita alfabética. Nesse caso, estudantes que já escrevem alfabeticamente poderão compor duplas entre si, tendo a oportunidade de refletir sobre aspectos ortográficos, por exemplo, relacionados à grafia das palavras e à segmentação.

Para esta atividade em que conhecerão a receita pelo vídeo, é necessário organizar os e as estudantes de forma que todos os e as responsáveis por uma mesma receita possam assistir juntos e juntas o vídeo completo uma primeira vez. Assim como ocorreu com as pessoas convidadas, os e as estudantes deverão fazer registros, enquanto assistem, mas sem o apoio de uma lista já previamente elaborada para a anotação dos ingredientes.

Ao contrário do que ocorre quando há convidados, assistir o vídeo pode representar um desafio maior: outros assuntos podem ser trazidos por meio de conversas entre entrevistador e responsável pelo preparo (no caso de programas), algumas ações podem não ser descritas por palavras, mas por gestos e imagens (“vejam como misturar esses ingredientes”; “sovem a massa assim”). Por isso, recomenda-se que as crianças assistam mais uma vez, podendo, inclusive, pausar o vídeo por tempos curtos para realizar alguns registros. Nestes casos também é importante ajudar estudantes a registrar o que estão observando: “aqui, parece que a pessoa está mexendo bem devagar. Acham que podemos escrever isso?”

Ao término da atividade, compartilhe com a turma que escreverão a receita para o Manual no dia seguinte.

ATIVIDADE 15

ESCRITA DAS RECEITAS PELAS DUPLAS

Aula 1 – Textualização das receitas

No dia seguinte à apresentação das receitas em vídeos, é interessante propor que escrevam o texto a partir do que se decidiu que será adequado para cada dupla de estudantes. Vale explicar que, utilizando os registros que elaboraram ao assistirem o vídeo, escreverão, em duplas, o texto do qual ficaram responsáveis.

Como anteriormente, recomendamos que a escrita das receitas seja feita utilizando um processador textual. Pode-se preparar de forma prévia os arquivos para cada dupla – o uso dos equipamentos poderá acontecer em esquema de rodízio, como já sugerido em outros momentos do projeto.

Para que os e as estudantes não tenham que se focar nas questões de ordem ortográfica, sugerimos que o corretor ortográfico seja desabilitado durante a produção.



Para estudantes que ainda não escrevem alfabeticamente e não leem de forma totalmente autônoma

O foco da tarefa dessas duplas de estudantes está em refletir sobre a escrita das palavras, tendo em vista a composição de uma lista (de ingredientes), texto com estrutura favorável para esse tipo de análise. Se for necessário, retomem o vídeo para que se recordem de algum ingrediente ou quantidade, caso isso se coloque como um grande impasse para a continuidade da produção. Se não, poderá ser algo realizado no percurso de revisão.

Pode-se ofertar apoios necessários para a escrita, convidando-os e convidando-as a considerar a quantidade e quais letras utilizar; palavras estabilizadas ou de uso frequente que possam servir como fonte de informações para o que precisam escrever. Pode-se, inclusive, antes mesmo do início da produção da receita pelos e pelas estudantes, lembrá-los e lembrá-las da presença de materiais escritos na sala que podem ser utilizados para consulta em caso de dúvidas para escrever alguma palavra.

Como parte das intervenções, vale lembrá-los e lembrá-las de ir salvando o arquivo, caso isso não se dê de forma automática.



Para estudantes que escrevem alfabeticamente e leem de forma totalmente autônoma

Algumas duplas irão se dedicar à escrita do modo de preparo de receitas cuja lista de ingredientes será composta por duplas de colegas que não escrevem alfabeticamente e não leem de forma totalmente autônoma – já outras duplas escreverão integralmente uma receita. Definir, então, a tarefa de cada qual dependerá da sua avaliação, professor e professora.

Registrar o modo de fazer implica considerar a transcrição do oral para o escrito, visto que estão assistindo um vídeo em que a receita é preparada, e muitas vezes comentada, por uma pessoa que se utiliza de recursos da linguagem oral, além de gestos, de imagens. Para apoiar essa tarefa, é interessante que possam retomar os registros feitos no dia anterior e consultar os manuais, cadernos e receitas impressas. É importante convidá-los, também, a se lembrar de palavras e jeitos, previamente discutidos, de se escrever o modo de preparo, além de consultar a lista de marcadores temporais.

Para esses e essas estudantes também é importante informar sobre a presença de materiais escritos variados que possam ser consultados em caso de dúvidas sobre a grafia de palavras. Do mesmo modo, importa orientá-los e orientá-las a salvar, de tempos em tempos, o arquivo.

Aulas 2 e 3 – Revisão das receitas

Para que as receitas fiquem claras e completas para compor o Manual, será preciso que todas as duplas se dediquem a retomar seus textos e realizar ajustes. Considerando as diferentes possibilidades leitoras e escritoras dos e das estudantes da turma – algo já contemplado desde a definição do conteúdo a ser registrado por cada dupla –, é importante que as situações de revisão ofereçam desafios distintos. Isso poderá demandar o planejamento de propostas diversas de revisão, conforme sugerido adiante.

As receitas redigidas pelos e pelas estudantes poderão ser revisadas nos seguintes aspectos:

- Escrita mais próxima da alfabética, no caso de estudantes que ainda não fizeram essa conquista, ou convencional, no caso de estudantes que já escrevem alfabeticamente;
- 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 manual;
- Evitar repetições desnecessárias e instruções pouco claras, mantendo a mesma forma de escrita das ações – verbos no infinitivo ou imperativo – em toda a receita.

Na hora de iniciar a revisão, lembre que estão escrevendo um manual que será lido por diferentes pessoas, tanto na escola quanto em casa. Por isso, será preciso cuidar para que esteja bem escrito – claro, fácil de ler e que todos e todas compreendam suas instruções, ou seja, o Manual deve cumprir seus objetivos: ensinar as pessoas a realizar a receita com sucesso.

A atividade de revisão supõe, mais uma vez, o acesso aos arquivos do processador textual em que estão as primeiras versões e o uso dos equipamentos, ainda que em esquema de rodízio.

Para estudantes que ainda não escrevem alfabeticamente e não leem de forma totalmente autônoma

Dois focos de revisão são importantes nos textos produzidos por essas duplas de estudantes: a escrita de palavras e a presença dos ingredientes e quantidades necessários na receita. Em relação a esse último aspecto, pode-se propor que as duplas retomem seus textos procurando identificar se inseriram todos os ingredientes da receita e suas quantidades corretas. Para isso, devem utilizar seus registros e consultar o vídeo de apresentação da receita, fazendo uma checagem dos itens inseridos, com seu apoio, professor ou professora.

Pode-se também encaminhar uma discussão – envolvendo mais de uma dupla composta por estudantes, se for o caso – a partir de grafias distintas de uma mesma palavra. As receitas culinárias possuem um conjunto de palavras frequentemente utilizadas (“colher”, “xícara”, “sopa”, “sobremesa”, etc., além de ingredientes, tais como “sal”, “açúcar”, “farinha”). Por isso, é esperado

que diferentes estudantes tenham grafado as mesmas palavras de maneiras variadas.

Depois de verificar os textos desse conjunto de estudantes, a proposta é selecionar uma dessas palavras para disparar uma discussão entre as duplas que compuseram a lista de ingredientes. Duas ou três grafias apresentadas nos textos para a mesma palavra podem ser selecionadas e escritas na lousa, como no exemplo para a palavra XÍCARA.



A discussão pode ser iniciada convidando as duplas que tenham feito essas escritas para que as justifiquem. Em seguida, pode-se perguntar qual das escritas melhor representa a palavra “XÍCARA”. Caso as respostas recaiam nas duas primeiras grafias, proponha perguntas, tais como:

- Aqui, XÍCARA terminou com R. Com qual letra será que termina XÍCARA?
- Vocês conhecem alguma palavra que começa com “XI”, como XÍCARA? (neste caso, possíveis palavras sugeridas podem ser escritas por vocês na lousa, sem qualquer marcação diferenciada no XI, para que eles e elas façam comparações.)

Caso os e as estudantes sugiram ajustes na escrita da palavra, vocês podem registrar essas mudanças ao lado de cada opção na lousa. Todas as justificativas precisam ser bem aceitas e acolhidas por todos e todas – é preciso tomar cuidado para não expor de forma negativa quem vai à lousa explicar. Dependendo das características desse conjunto de estudantes, pode-se encaminhar uma rápida conversa antes de iniciar a atividade, chamando a atenção para o respeito necessário com cada colega.

Não será necessário chegar à escrita convencional da palavra, podendo ser validada aquela que os e as estudantes considerem a que a melhor representa, depois dos ajustes sugeridos. Para essa discussão também é possível solicitar que consultem palavras já estabilizadas e de referência.

Ao término da discussão, as duplas retomam suas listas de ingredientes no arquivo do processador, verificam se utilizaram a palavra em questão e a ajustam conforme a grafia à qual chegaram. Se houver tempo disponível, é possível encaminhar uma segunda discussão, utilizando outra das palavras recorrentes nas listas de ingredientes.

Também demandarão uma revisão os nomes dos ingredientes especiais. Esses, como vistos pelos e pelas estudantes em vários contextos, poderão ser escritos de forma correta por meio da consulta às tabelas iniciais ou às receitas já trabalhadas.

Para estudantes que escrevem alfabeticamente e leem de forma totalmente autônoma

A revisão a ser realizada por esse grupo de estudantes precisa considerar o conteúdo do qual se responsabilizaram. As duplas que transcreveram receitas completas precisarão checar os itens e quantidades da lista de ingredientes, procedendo como sugerido acima: retomam seus registros e o trecho do vídeo que apresenta os itens necessários, comparando-os com o que listaram na receita.

Em relação à revisão do modo de preparo, será importante verificarem:

- A ordem dos passos, se está de acordo com o que foi apresentado. Para isso, também podem fazer nova consulta ao vídeo e aos registros produzidos;
- A escrita dos passos considerando não um relato, mas diretamente a ação necessária: rever se escreveram “ele bateu os ovos no liquidificador” e ajustar para “bata/bater os ovos no liquidificador”;
- A necessidade de utilizar os verbos no infinitivo ou no imperativo: “bater” ou “bata”. Além disso, conforme a opção feita, a mesma deve ser mantida ao longo de todo o texto;
- A repetição desnecessária de um mesmo marcador – como “E depois”. Considerar substituições.

Como os textos produzidos deverão ser curtos, visto que as receitas escolhidas para essa escrita terão poucos passos no modo de preparo, é possível que estudantes leiam seus próprios textos e localizem alguns desses aspectos. De qualquer modo, como são revisores ainda pouco experientes, contar com seu apoio, professor e professora, será necessário sobretudo para que solucionem problemas encontrados. Neste caso, apresentar receitas em manuais, cadernos ou as lidas na Atividade 6 será importante.

Ao final da revisão destes aspectos, é preciso que os e as estudantes se centrem também na grafia de palavras. Se avaliarem pertinente, encaminhem essa proposta numa próxima aula apenas com esse grupo de estudantes, para que possam:

- Verificar se uma mesma palavra, repetida no texto, foi escrita da mesma forma;
- Consultar tabelas elaboradas no início do projeto ou receitas disponíveis para verificar e corrigir a grafia correta dos nomes dos ingredientes especiais – por serem palavras centrais no projeto, e muito presentes nas receitas trabalhadas, devem ser escritas de forma convencional;
- Observar se contemplaram o que já sabem sobre uso de M e N, por exemplo. Isso vale também para a segmentação entre as palavras – esses aspectos devem ser foco de revisão, em especial, para estudantes do 3º ano, caso regularidades ortográficas já tenham sido discutidas com essa parte da turma.

ATIVIDADE 16 ILUSTRAÇÃO DAS RECEITAS

PREPARAÇÃO

Além da lista de ingredientes da atividade anterior, serão necessários, também, os utensílios que costumam ser utilizados na realização dessas receitas.

Entre eles, é interessante selecionar aqueles que apresentam mais desafios visuais para levar para a sala de aula.

Para as produções, estudantes vão precisar de pincéis, potes com água, folhas sulfite brancas com espaços demarcados para o texto, giz pastel e anilina já preparada com antecedência. Para esse preparo, será necessário anilina em pó (das cores desejadas), água morna, recipientes de vidro ou plástico resistente (ex: frasco), colher de plástico ou madeira e luvas de proteção (para evitar manchar as mãos).

Usando luvas de proteção, colocar uma pequena quantidade de anilina em pó no recipiente – geralmente, uma colher de chá – é suficiente para um frasco de cerca de 200ml. Cabe, então, adicionar água morna ao recipiente, enchendo-o até cerca de três quartos. A quantidade de água pode ser ajustada dependendo da intensidade da cor desejada – menos água resultará em uma cor mais intensa. Com a colher de plástico ou madeira, misturar a anilina e a água até que o pó esteja completamente dissolvido. Deixar a mistura esfriar antes de usá-la. Uma vez resfriada, a tinta de anilina está pronta para uso.

ATIVIDADE

Assim como na atividade de desenho de observação de ingredientes, a escolha e preparação do que será oferecido para o desenho 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 e às estudantes 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. Da mesma maneira, laranjas cortadas ao meio, em gomos ou em rodela, incentivam desenhos mais detalhados do que quando apresentadas inteiras.

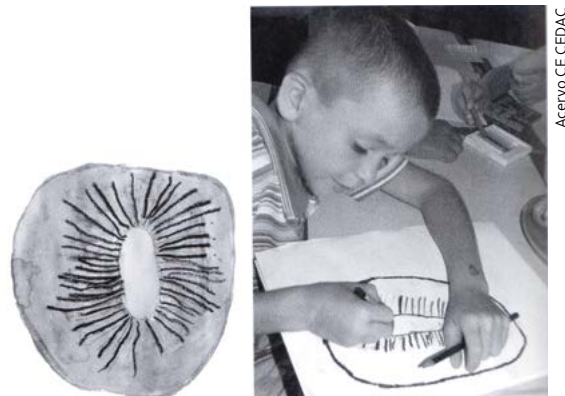
Desenhos ampliados

O desafio da proposta é fazer desenhos ampliados. Para isso, é importante lembrar que podem desenhar ocupando todo o espaço do papel. Para garantir que um maior número de detalhes seja representado nos desenhos, é preciso chamar a atenção dos e das estudantes para que

percebam cada um deles. É fundamental 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 traçá-lo. Os e as estudantes produzirão seus desenhos na horizontal; assim, as folhas de papel distribuídas já precisam estar com as áreas destinadas ao texto e às ilustrações demarcadas. Para a preparação do manual, as folhas serão dobradas antes de sua montagem. Serão trabalhados giz pastel e anilina em uma folha A4 de sulfite branca. Começam o trabalho com o giz de uma cor, 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 estudantes experimentem como funciona essa tinta, quanto se coloca no pincel, os pingos que ela produz na folha por ser muito líquida, sua transparência. Devem observar como uma cor se mistura com a outra, criando manchas de cores mistas e o quanto o papel resiste às várias pinceladas. Para isso, sugerimos que ofereçam papéis, pincéis e as tintas já preparadas e deixe que os e as estudantes façam experiências. Durante esse processo, é importante chamar a atenção da turma para o que acontece no trabalho, para as pesquisas e descobertas.



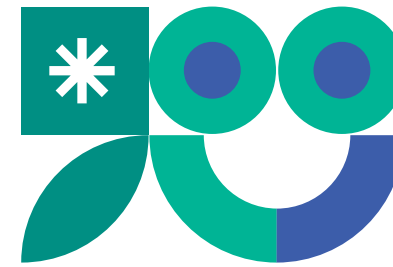
Desenho de um kiwi cortado ao meio, utilizando giz pastel e anilina, realizado em oficina de Artes em Canaã dos Carajás (PA).

As folhas coloridas com anilina podem ser guardadas para serem usadas mais tarde, na confecção da capa e da contracapa dos manuais.

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.

APRECIÇÃO DOS TRABALHOS

Com os desenhos prontos, cabe propor que os e as estudantes observem os trabalhos dos e das colegas e percebam como cada um e cada uma ilustrou a receita a partir do desafio proposto – desenhar ocupando o maior espaço possível do papel, representando o que escolheu. Destacar as diferentes soluções encontradas pelos e pelas estudantes pode ser bastante construtivo, considerando que os resultados não serão iguais e que “o maior possível” não será o mesmo para todos e todas.



ETAPA 5 ORGANIZAR O MANUAL DE CULINÁRIA E O EVENTO FINAL

ATIVIDADE 17

SELEÇÃO DE CURIOSIDADES SOBRE OS INGREDIENTES ESPECIAIS

PREPARAÇÃO

Para esta atividade será interessante disponibilizar um arquivo no computador com a lista de curiosidades sobre os ingredientes especiais utilizada na Atividade 2. Nesta lista, professores e professoras, mantenham somente os ingredientes que foram contemplados nas receitas produzidas pela turma no dia da atividade. É importante contar com o computador e projeção.

ATIVIDADE

Depois de organizar a turma de modo que possam visualizar a lista de curiosidades projetada, pode-se propor que selecionem uma curiosidade sobre cada ingrediente especial contemplado nas receitas para acompanhá-las no Manual.

Pode-se aproveitar este momento para convidar um ou uma dos estudantes que ainda não lê de forma totalmente autônoma a identificar um primeiro ingrediente que integra receitas do Manual da turma. Se tiver que localizar MARACUJÁ, vale perguntar como essa palavra se inicia ou se há algum nome de colega que pode ajudá-lo. Se avaliarem necessário, solicitem o apoio de outro ou outra estudante que também não lê com total autonomia.

Localizada a palavra, pode-se ler a curiosidade em voz alta ou pedir que um ou uma dos estudantes, já leitor fluente, o faça. Em seguida, pede-se à turma que selecione, dentre as curiosidades sobre o alimento, uma delas para compartilhar no Manual.

Tomando como exemplo informações sobre o maracujá, se selecionarem “O maracujá possui mais de 150 variedades em tamanho e cor”, pode-se apagar o restante do texto. Para identificar exatamente onde está escrita essa informação que será mantida, mais uma vez, pode-se convidar estudantes que ainda não leem com total autonomia e propor que localizem a partir de alguns indícios, por exemplo, buscando a palavra “cor”.

Sugere-se proceder do mesmo modo com os demais ingredientes especiais contemplados em receitas compostas para o Manual. Ao final, importa informar que as curiosidades eleitas serão inseridas, por vocês, professores e professoras, no arquivo do Manual.

ATIVIDADE 18

PRODUÇÃO COLETIVA DE ÍNDICE E TEXTO DE APRESENTAÇÃO PARA O MANUAL

PREPARAÇÃO

A produção desses textos será feita por meio do ditado dos e das estudantes a vocês. Como nas situações de escrita anteriores, recomendamos a produção dos textos diretamente num processador textual, com projeção para acompanhamento da turma.

Em um dos arquivos, já se pode inserir, antes mesmo da atividade, a lista de todas as receitas escritas pela turma e que comporão o Manual. Recomendamos que a lista não esteja em ordem alfabética, pois esse poderá ser um dos critérios eleitos pelos e pelas estudantes para a organização do índice.

ATIVIDADE

O Manual, em sua versão final, deverá contar com uma capa e o nome da turma-autora. Além disso, precisará ter um título escolhido pelos e pelas estudantes e alguns textos adicionais, produzidos coletivamente: índice e texto de apresentação. Por serem textos de menor extensão, é possível encaminhar as duas escritas numa mesma aula.

Produção do índice

Para organizar o índice do Manual, pode-se trabalhar com o arquivo contendo a lista de receitas do Manual, conforme orientado acima. A expectativa é de que os e as estudantes indiquem a organização das receitas na ordem alfabética dos títulos, como viram nos manuais que consultaram. Porém, é possível que lidem com outros critérios, como separar receitas doces e salgadas ou mesmo, se isso for viável (ou seja, se não houver receitas contendo mais de um dos ingredientes especiais), separar pelo ingrediente especial. Ainda assim, dentro desses subitens pode-se considerar a ordem alfabética.

Definidos os critérios, pode-se convidar um ou uma estudante de cada vez a informar qual será o título a ser inserido na lista, agora reorganizado. No caso, professores e professoras, caberá a vocês irem “recortando” o título da posição em que se encontra na lista e o “carregando” para a posição que ocupará no índice.

Texto de apresentação

Pode-se ler para estudantes a apresentação de alguns manuais como exemplo, analisando sua função, que tipo de informações trazem e como são escritas. Novamente, por meio do ditado da turma a vocês, professores e professoras, em um novo arquivo do processador textual, produzam a apresentação do Manual de Culinária da classe. Ao final, é importante ler em voz alta a primeira versão do texto e questionar a turma sobre aspectos que podem ser melhorados. Caso os e as estudantes sugiram ajustes, estes já poderão ser feitos por vocês, professores e professoras, no arquivo, de modo que, ao final da atividade, a apresentação esteja concluída.

ATIVIDADE 19

ILUSTRAÇÃO DA CAPA E CONTRACAPA

PREPARAÇÃO

Para a realização desta atividade, os e as estudantes vão utilizar papéis recortados no formato 7 cm x 6 cm e canetinhas pretas de ponta fina. Para que confeccionem as pequenas ilustrações que vão utilizar na composição da capa e da contracapa, precisarão, novamente, observar os ingredientes e utensílios relativos às suas receitas.

ATIVIDADE

Primeiramente, sugerimos que retomem com eles e elas a proposta de fazer pequenas ilustrações e montar uma espécie de estampa para ilustrar a capa e a contracapa dos manuais.

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, é indicado apontar algumas características nos objetos observados que contribuam para focarem seu olhar ora no objeto observado ora no desenho, estabelecendo relações que possam ser identificadas na imagem depois de pronta.

NOÇÕES DE ESCALA

Nessa atividade, os e as estudantes começam 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, esses objetos a serem observados precisam estar dispostos de maneira que possam vê-los de ângulos interessantes, assim como todo o material, distribuído nas mesas para que possam compartilhar. Cada estudante deverá fazer entre quatro e seis desenhos para que escolha no final quais deles irão para a capa e contracapa de seu manual, dos manuais dos e das colegas e do manual da classe.

APRECIÇÃO DOS TRABALHOS

Para apreciar os trabalhos, os professores e professoras podem organizá-los em roda e dispor na sala os desenhos grandes que realizaram anteriormente, bem como os que acabaram de fazer, de modo que todos e todas possam vê-los. Cabe convidá-los e convidá-las a encontrar 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. Importante questionar a turma 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.

ATIVIDADE 20
EDIÇÃO DO MANUAL**PREPARAÇÃO**

Antecedendo esta atividade, será importante que vocês organizem numa pasta do computador todos os textos que serão inseridos no Manual: receitas produzidas, texto de apresentação, índice e lista de curiosidades. Será preciso, no caso de algumas das receitas, unir num só arquivo ingredientes e modo de preparo, quando tiverem sido digitados por grupos diferentes de estudantes. Também é possível já preparar um arquivo-modelo para a inserção das receitas, como este a seguir, deixando-as num mesmo padrão (organização na página, tipo de fonte, tamanho da fonte, marcações especiais – como negrito no título, etc.):

MILHO COZIDO

(ENSINADA POR ANGELA NOGUEIRA)

INGREDIENTES:

6 EPADMILHO
1/2 COLEDISAL
MAANAOMATA

MODO DE PREPARO:

1 – NUMAPANELA GRADI COLOCE ASESPIGAS ECUBRA COMAGUA
2 – COLOCE SAL ELEVE AFOGO POR 10 OU 15 MINUTOS
3 – APÓS PASAR ECE TEMPO ESPETI O MILHO COM UM GARFU EVEJA SE ESTA MACIO
4 – ASIM QETIVE MACIO COLOCE MAMTEGA OU MAGARINA
5 – ESTA PRONTU PARASERVIR



Cenas brasileiras/Adobe Stock

Para a atividade, será preciso, mais uma vez, contar com um computador e projeção. Além disso, manuais impressos e digitais podem ficar disponíveis para eventuais consultas.

ATIVIDADE

Para acompanharem a atividade, será importante organizar a turma de modo que todos vejam os arquivos projetados. Vale informar a todos e todas que essa é uma atividade bem especial, pois marca a conclusão do processo de produção do Manual: juntos, irão compor o arquivo final, e verão como o Manual de Culinária da turma ficará.

Se o título ainda não foi decidido, isso poderá ser feito aqui, iniciando a atividade. A turma poderá sugerir algumas opções que serão registradas por vocês no arquivo, e votar numa delas. Nesse caso, as demais devem ser deletadas. Ao mesmo tempo, já se pode discutir com a turma a cor do título, sua fonte, seu tamanho e o local em que deverá ficar na capa.

Em seguida, pode-se convidar alguns ou algumas estudantes e consultar os manuais impressos ou, como outra possibilidade, vocês, poderão mostrar arquivos de manuais digitais para que a turma possa ver a ordem dos textos nas páginas: “o que deverá vir depois da capa?”, “temos que inserir o índice e a apresentação. Em que ordem devem vir?”. Pode-se proceder do mesmo modo com as receitas, respeitando a ordem do Índice. Também será preciso definir onde ficarão as curiosidades: se compondo páginas à parte, antes ou depois de todas as receitas, ou se serão inseridas conforme os blocos de receitas por ingrediente (caso essa tenha sido a opção de organização do Manual, todas as receitas contendo milho, por exemplo, ficam reunidas e a curiosidade sobre este alimento abre o bloco).

Conforme essas decisões são tomadas coletivamente, recortem e copiem os textos no arquivo do Manual, que, ao longo da atividade, será finalizado.



Pixel-Shot/Adobe Stock

DEPOIS DA ATIVIDADE

Como é esperado, depois de finalizadas, as receitas poderão resultar em textos não convencionais que demandarão normatização. Veja o exemplo:

MILHO COZIDO

(ENSINADA POR ANGELA NOGUEIRA)

INGREDIENTES:

6 EPADMILHO
 ½ COLEDISAL
 MAANAOMATA

MODO DE PREPARO:

1 – NUMAPANELA GRADI COLOCE
 ASESPIGAS ECUBRA COMAGUA
 2 – COLOCE SAL ELEVE AOFOGO POR
 10 OU 15 MINUTOS
 3 – APÓS PASAR ECE TEMPO ESPETI O
 MILHO COM UM GARFU EVEJA SE
 ESTA MACIO
 4 – ASIM QETIVE MACIO COLOCE
 MAMTEGA OU MAGARINA
 5 – ESTA PRONTU PARASERVIR



Cenas brasileiras/Adobe Stock

INGREDIENTES:

6 ESPIGAS DE MILHO
 ½ COLHER DE SAL
 MANTEIGA OU MARGARINA

MODO DE PREPARO:

1 – NUMA PANELA GRANDE, COLOQUE
 AS ESPIGAS E CUBRA COM ÁGUA
 2 – COLOQUE SAL E LEVE AO FOGO POR
 10 OU 15 MINUTOS
 3 – APÓS PASSAR ESSE TEMPO, ESPETE
 O MILHO COM UM GARFO E VEJA SE
 ESTÁ MACIO
 4 – ASSIM QUE ESTIVER MACIO,
 COLOQUE MANTEIGA OU MARGARINA

ATIVIDADE 21**EDIÇÃO DE ARTE DOS MANUAIS****PREPARAÇÃO**

É importante recuperar as folhas pintadas com anilina na atividade anterior e planejar a melhor forma de fazer a montagem final das páginas internas e as capas do manual.

Para a atividade, é necessário providenciar folhas coloridas com anilina, cola e canetinhas hidrocor coloridas ou lápis de cor.

ATIVIDADE

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

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. Os próprios professores e professoras podem fazer a colagem da turma nessa matriz para, depois, ser colorida pelos e pelas estudantes ou pedir que a façam. Nesse caso, é importante lembrar o tipo de acabamento que os e as estudantes dessa idade podem dar a trabalhos que envolvem o uso de cola e partes justapostas, não deixando de ajudá-los e, assim, evitando sobreposições e uso de cola em excesso.

Os papéis pintados 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.

Montagem das páginas internas

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

Para a montagem final do manual, é preciso encartar as ilustrações em tamanho grande e as receitas manuscritas.

Finalização das ilustrações da capa

Nesta etapa, com os manuais já montados, a turma precisa decidir como fará o acabamento das pequenas ilustrações da capa. Se os professores e professoras considerarem que colorir todos os pequenos desenhos é um trabalho exaustivo demais para os e as estudantes, poderão 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 estudante finalizará o seu manual e os e as que estiverem mais adiantados e adiantadas poderão trabalhar no acabamento do manual da turma.

ATIVIDADE 22

ENSAIO DA AULA DE CULINÁRIA

PREPARAÇÃO

A proposta é selecionar dois dos vídeos de apresentação de receitas já utilizados anteriormente, elegendo aqueles que permitam uma boa conversa com a turma – considerando os aspectos a seguir:

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

ATIVIDADE

Recomenda-se propor à turma que escolha duas receitas inseridas no Manual para ensinarem no evento de finalização do projeto, que será uma aula de culinária para as pessoas convidadas. Vale compartilhar que se trata de uma excelente oportunidade para que aprendam como se comunicar oralmente em um contexto como este.

Em seguida, pode-se assistir os dois vídeos selecionados, orientando-os e orientando-as a prestarem atenção em como os apresentadores ou apresentadoras procedem para, depois, fazerem uma análise coletiva, que usarão como referência no momento do ensaio.

Depois de analisar os vídeos com a turma, vale informar os cuidados que precisarão ter para ensinar uma receita para o público, utilizando os pontos analisados como referência: a entonação, a altura da voz, a postura, a explicação clara, e numa sequência lógica.

Os e as estudantes podem ser organizados em dois grupos, um para apresentar o preparo de cada receita, e será preciso também dividir tarefas entre eles e elas, considerando desde a necessidade de alguém auxiliar na separação dos ingredientes até quem os manuseará no preparo (uma pessoa poderá colocar os ovos, outra o açúcar e assim em diante).

O ENSAIO

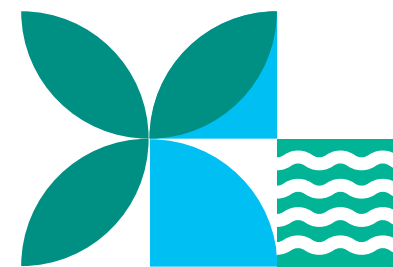
O ensaio será feito já com os ingredientes e o preparo da receita, no local que julgar mais adequado (na própria sala, na cozinha ou num espaço previamente preparado que permita reunir as pessoas convidadas no dia do evento), tendo como público estudantes ou mesmo funcionários e funcionárias da escola. Com uma filmadora ou mesmo com um celular, outro ou outra profissional da escola – como apoio a esta atividade – poderá filmar o ensaio da aula de culinária, de modo que a turma o analise considerando os aspectos que foram discutidos inicialmente.

Ao longo do ensaio, importa discutir:

- A postura na aula: a forma como darão as explicações, o uso da voz (volume e entonação);
- A maneira como manuseiam os ingredientes e utensílios e o cuidado que precisam ter para isso.

Assistir a gravação será fundamental para que todos avaliem a si mesmos e a si mesmas, bem como a atuação dos e das colegas. Para que toda a turma tenha a oportunidade de desenvolver sua oralidade, vale propor que o maior número possível de estudantes participe da aula de culinária e se exponha ao público, e não somente aqueles que já se destacam. Além da postura de falante, vale orientá-los a participar como ouvintes, auxiliando-os e auxiliando-as a elaborar perguntas, a fazer afirmações a partir das colocações do ou da colega ou de informações dadas, promovendo a interação grupal.

Como no dia do evento se fará também a entrega do exemplar impresso ao destinatário eleito, alguns ou algumas estudantes poderão se preparar previamente para contar um pouco sobre o processo vivenciado, assim como compartilhar alguma curiosidade sobre um ou mais dos ingredientes especiais. Isso, além de permitir que o público saiba mais sobre a experiência da turma, abre espaço para que mais estudantes vivenciem essa oportunidade de comunicação oral.



ETAPA 6

COMPARTILHAR O PRODUTO FINAL

ATIVIDADE 23

AULA DE RECEITAS E APRESENTAÇÃO DO MANUAL

ATIVIDADE

No dia do evento, além da necessidade de ter espaço organizado, utensílios e ingredientes separados em suas respectivas medidas e eletrodomésticos necessários, importa realizar com a turma uma boa conversa retomando o que aprenderam e os e as incentivando a partilhar isso com o público eleito (profissionais que atuam na cozinha, funcionários da biblioteca e quem mais tiverem eleito).

Além disso, será o momento de entrega do exemplar impresso do Manual de Culinária da turma e, se isso foi acordado com os e as estudantes, parte deles compartilhará o processo e curiosidades sobre os ingredientes especiais.

ANEXO 1

CURIOSIDADES SOBRE OS INGREDIENTES ESPECIAIS

MARACUJÁ

O NOME MARACUJÁ É DE ORIGEM INDÍGENA, DA LÍNGUA TUPI. SIGNIFICA “ALIMENTO NA CUIA” PORQUE, QUANDO CORTADA AO MEIO, ESTA FRUTA GANHA O FORMATO DE UMA CUIA.

O MARACUJÁ POSSUI MAIS DE 150 VARIEDADES EM TAMANHO E EM COR. O TIPO MAIS CONSUMIDO NO BRASIL É O MARACUJÁ AZEDO.

A POLPA DO MARACUJÁ É A PARTE MAIS UTILIZADA NO PREPARO DE SUCOS E DE PRATOS DOCES COMO PUDINS, BOLOS, GELEIAS E SORVETES. MAS TAMBÉM É POSSÍVEL SE UTILIZAR O MARACUJÁ PARA O PREPARO DE PRATOS SALGADOS COMO NO MOLHO PARA PEIXES E PARA MARINAR CARNES.

O MARACUJÁ É FONTE DE VITAMINAS A, B E C, POSSUINDO VÁRIOS SAIS MINERAIS, COMO SÓDIO, FERRO E CÁLCIO.

ADAPTADO DE: bit.ly/curimaracuja



MILHO

O MILHO É UM DOS GRÃOS MAIS CONSUMIDOS NO BRASIL E NO MUNDO, SÓ FICANDO ATRÁS DO ARROZ E DO TRIGO, E É CULTIVADO HÁ MAIS DE 4 MILHÕES DE ANOS.

OS MAIORES PRODUTORES DE MILHO SÃO OS ESTADOS UNIDOS, A CHINA E O BRASIL. A MAIOR PARTE DOS GRÃOS PRODUZIDOS NO BRASIL, E QUE NÃO É VENDIDO PARA OUTROS PAÍSES, É USADA PARA A PRODUÇÃO DE RAÇÕES PARA ANIMAIS (PARA GATOS, CACHORROS E ANIMAIS BOVINOS, POR EXEMPLO).

O CONSUMO REGULAR DO MILHO AUXILIA NO BOM FUNCIONAMENTO DO INTESTINO, POR SER UM ALIMENTO RICO EM FIBRAS. TAMBÉM POSSUI VITAMINAS A E B E MINEIRAIS, COMO FERRO, POTÁSSIO E CÁLCIO, QUE FORNECEM ENERGIA E BEM-ESTAR PARA O CORPO. E UMA CURIOSIDADE: VOCÊ SABIA QUE UMA ÚNICA ESPIGA PODE TER CERCA DE 800 GRÃOS?!

ADAPTADO DE: agrorural.net/historia-e-curiosidades-sobre-o-milho/ E bit.ly/beneficiosmilhosauade



Fotos: Envato

BANANA

VOCÊ SABIA QUE, MESMO A BANANA SENDO A FRUTA MAIS CONSUMIDA DO BRASIL E NOSSO PAÍS SENDO SEMPRE ASSOCIADO À IMAGEM DESSA FRUTA, ELA NÃO É ORIGINÁRIA DAQUI?



A BANANA QUE COMEMOS TEM ORIGEM NO CONTINENTE ASIÁTICO E FOI TRAZIDA AO BRASIL PELOS PORTUGUESES.

A MAIOR PARTE DAS BANANAS É COLHIDA VERDE E FICA AMARELA QUANDO AMADURECE, MAS TAMBÉM EXISTEM ESPÉCIES ROSAS, ROXAS E ATÉ VERMELHAS. EXISTEM MAIS DE 300 ESPÉCIES E AS MAIS CONHECIDAS NO BRASIL SÃO: BANANA-NANICA, BANANA-DA-TERRA, BANANA-PRATA, BANANA-MAÇÃ E BANANA-OURO.

O CONSUMO DESSA FRUTA TRAZ INÚMEROS BENEFÍCIOS: HIDRATA O CORPO (PORQUE A MAIOR PARTE DA BANANA É COMPOSTA POR ÁGUA), DIMINUI O ESTRESSE, É FONTE DE FIBRA, VITAMINA C, POTÁSSIO E MANGANÊS.

ADAPTADO DE: bit.ly/canalruralddbana

AÇAÍ

O AÇAÍ É UM ALIMENTO DE ORIGEM BRASILEIRA E O MAIOR PRODUTOR MUNDIAL DESSA FRUTA É O ESTADO DO PARÁ. SUA ÁRVORE – O AÇAIZEIRO – NASCE EM REGIÕES ÚMIDAS E ATÉ ALAGADAS, POR ISSO COSTUMA SER CULTIVADA POR COMUNIDADES RIBEIRINHAS.

ESSA ÁRVORE PODE ATINGIR ATÉ 30 METROS DE ALTURA E A POPULAÇÃO DA REGIÃO AMAZÔNICA UTILIZA TODAS AS SUAS PARTES, ALÉM DE CONSUMIR O FRUTO: A MADEIRA PARA A CONSTRUÇÃO DE CASAS, AS FOLHAS COMO COBERTURA DAS CASAS, AS FIBRAS PARA A CONFECÇÃO DE CESTOS E CHAPÉUS E OS CACHOS SECOS SÃO UTILIZADOS COMO VASSOURAS.

O AÇAÍ É MUITO UTILIZADO NO PREPARO DE DOCES E SUCOS.

POSSUI BAIXO ÍNDICE DE AÇÚCAR, AJUDA A COMBATER DOENÇAS DO CORAÇÃO E MELHORA O FLUXO SANGUÍNEO, ASSIM COMO O FUNCIONAMENTO DO INTESTINO.



ADAPTADO DE: bit.ly/curiosidadeacai

Fotos: Envato

MANDIOCA

A MANDIOCA É UM DOS ALIMENTOS QUE RECEBE A MAIOR VARIEDADE DE NOMES NO BRASIL: AIPI, AIPIM, CASTELINHA, IPIM, MACAMBA, MACAXEIRA, MACAXERA, MANDIOCA-BRAVA, MANIVA E PÃO-DE-POBRE SÃO APENAS ALGUNS DELES.



A PALAVRA MANDIOCA É DE ORGEM INDÍGENA E SIGNIFICA CASA DE MANI, UMA DEUSA DOS POVOS GUARANI.

A MANDIOCA É UMA RAIZ. A FÉCULA DA MANDIOCA, QUE FAZ O POLVILHO, É O PRINCIPAL INGREDIENTE DO PÃO DE QUEIJO. O POLVILHO, POR SUA VEZ, DEPOIS DE LAVADO E DECANTADO VÁRIAS VEZES, SECADO E PASSADO EM CHAPA QUENTE, DÁ ORIGEM À FARINHA DE MANDIOCA.

ESSA RAIZ É UM ALIMENTO MUITO ENERGÉTICO: CADA 100 GRAMAS DE MANDIOCA FORNECE 159 CALORIAS. PARA SE COMPARAR, A MESMA QUANTIDADE DE BATATA-DOCE TEM 143 CALORIAS E A CENOURA, 45.

ADAPTADO DE: bit.ly/culconmandioca

COCO

MESMO PARECENDO UM FRUTO DE ARES TROPICAIS, O COCO É ORIGINÁRIO DA ÁSIA E SÓ CHEGOU AO BRASIL NO SÉCULO XVI. PASSOU A FAZER PARTE DA NOSSA CULINÁRIA COMO HERANÇA DOS POVOS AFRICANOS. HOJE, É UM FRUTO MUITO CONSUMIDO NO PREPARO DE PRATOS DOCES, SALGADOS E SUCOS.

É UM ALIMENTO RICO EM FIBRAS, VITAMINAS E SAIS MINERAIS. ENTRE OUTROS BENEFÍCIOS, AJUDA NA REGULAÇÃO DO INTESTINO, FORTALECE AS DEFESAS DO NOSSO ORGANISMO E É UM REPOSITOR MINERAL, POR ISSO É BEM INDICADO PARA EVITAR DESIDRATAÇÃO. OS TIPOS MAIS COMUNS DE COCO SÃO O VERDE E O SECO, QUE, NA VERDADE, SÃO O MESMO FRUTO: O COCO SECO É A VERSÃO MAIS MADURA DO COCO VERDE.

A ÁGUA DE COCO É MUITO VENDIDA, SOBRETUDO NAS PRAIAS BRASILEIRAS, MAS TAMBÉM, COM A POLPA DO COCO, SE PRODUZ FARINHA E LEITE DE COCO, BASTANTE UTILIZADO EM RECEITAS DOCES E SALGADAS.

ADAPTADO DE: www.livup.com.br/ingredientes/coco



Fotos: Envato

AMENDOIM

O AMENDOIM É UMA LEGUMINOSA TÍPICA DA AMÉRICA DO SUL. EM PASTA, DOCE, TORRADO, COM OU SEM SAL, É UM ALIMENTO QUE PODE SER CONSUMIDO EM DIVERSAS OCASIÕES, PODENDO SER UTILIZADO COMO UM INGREDIENTE NA PREPARAÇÃO DE PRATOS DOCES E SALGADOS.

NO BRASIL, O AMENDOIM É BASTANTE UTILIZADO NA INDÚSTRIA DE CHOCOLATE, QUE INCORPORA ESSA LEGUMINOSA EM BARRAS E BOMBONS. NAS FESTAS JUNINAS, O AMENDOIM FAZ PARTE DE DOCES COMO A PAÇOCA E O PÉ-DE-MOLEQUE, ALÉM DE INTEGRAR UMA DAS VARIAÇÕES DE RECEITA DE CANJICA (CANJICA COM AMENDOIM).

O AMENDOIM POSSUI UM VALOR NUTRICIONAL DE ALTA QUALIDADE QUANDO CONSUMIDO EM QUANTIDADES MODERADAS. A PORÇÃO INDICADA É DE 30 GRAMAS POR DIA. POR SER UM ALIMENTO BASTANTE CALÓRICO SEU CONSUMO EXCESSIVO PODE LEVAR A UM AUMENTO DE PESO.



ADAPTADO DE: www.abicab.org.br/paginas/amendoim/o-amendoim/ E bit.ly/curiosidadeamendoim

BATATA

QUEM NÃO GOSTA DE UMA BATATA FRITA QUENTINHA E CROCANTE? MAS SAIBA QUE A BATATA FOI, DURANTE MUITO TEMPO, UM ALIMENTO IGNORADO POR POVOS EUROPEUS, MESMO SENDO CULTIVADA HÁ MAIS DE 7 MILHÕES DE ANOS? HOJE, A BATATA É CONSUMIDA EM PRATICAMENTE TODOS OS LUGARES DO PLANETA. POR SER UM ALIMENTO SEM COLESTEROL E QUE POSSUI SABOR E CHEIRO POUCO ACENTUADOS, COMPÕE UMA IMENSA VARIEDADE DE PRATOS E COMBINAÇÕES COM OUTROS ALIMENTOS.

A BATATA-INGLESA, MAIS CONHECIDA NO BRASIL, TRAZ DIFERENTES BENEFÍCIOS PARA O NOSSO CORPO, AJUDANDO PARA O BOM FUNCIONAMENTO DOS SISTEMAS CARDIOVASCULAR, NERVOSO, MUSCULAR E IMUNOLÓGICO, POR EXEMPLO.

ALÉM DA BATATA-INGLESA, OUTRAS DUAS VARIEDADES BEM CONSUMIDAS NO NOSSO PAÍS SÃO A BATATA ASTERIX, ÓTIMA PARA MASSAS, PURÊ E PARA SER FRITA, E A BATATA BAROA, TAMBÉM CONHECIDA COMO MANDIOQUINHA.

ADAPTADO DE: www.bembrasil.ind.br/variedades-de-batata E bit.ly/curibatata



Fotos: Envato

ANEXO 2

REFERÊNCIAS PARA A PESQUISA DE RECEITAS

Aqui, seguem apenas algumas indicações considerando manuais especialmente dedicados ao público infantil e páginas da Internet (com receitas escritas e/ou vídeos). Além desses, vale utilizar outros manuais e cadernos que possam ser coletados.

MANUAIS DE CULINÁRIA PARA CRIANÇAS (IMPRESSOS):

Saborzinho do Brasil – Norte, de Alice Granato, Editora Bazar do Tempo.

Panelinha: receitas que funcionam, Rita Lobo, Editora SENAC São Paulo.

Um Tico-Tico no Fubá – sabores da nossa história, Gisela Tomanik Berland, Companhia Editora Nacional.

Saborosa viagem pelo Brasil, Frei Beto, Editora Mercuryo Jovem.

Turma da Mônica – Receitas do Brasil, Vanessa Almeida, Editora Ciranda Cultural.

CANAIS DE RECEITAS E PÁGINAS DA INTERNET:

Comidinhas do chef: www.comidinhasdochef.com/

Receiteria: www.receiteria.com.br/

Tudo gostoso: www.tudogostoso.com.br/ e
www.youtube.com/@tudogostoso (traz vídeos, mas sem narração)

Panelinha: www.youtube.com/@sitepanelinha (traz vídeos e convidados)

Receitas Aprenda: www.youtube.com/@ReceitasAprenda (vídeos)

Receitas Ana Maria Braga: www.youtube.com/@receitasanamariabraga1 (vídeos)

INICIATIVA



FUNDAÇÃO
VALE

PARCEIRO



roda
educativa