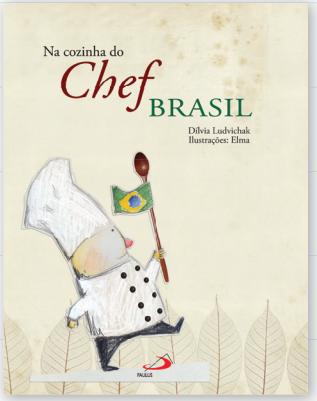
PROJETO PEDAGÓGICO

Na cozinha do Chef BRASIL

PAULUS

As deliciosas lições da alimentação

A alimentação é uma das questões fundamentais para o bem-estar do aluno e seu aprendizado. Nesta edição, Beatriz Tavares de Souza apresenta o projeto pedagógico do livro *Na cozinha do chef Brasil*, da autora Dílvia Ludvichak. E ao se debruçar sobre esse delicioso assunto, o professor pode aproveitar a riqueza da tradição, a ciência e a cultura que envolvem o tema. Por meio de linguagem acessível, ilustrações, rimas e até música, é possível viajar por todo o país ao sabor (literalmente!) dos seus costumes alimentares, regionalismos e histórias.



Título: Na cozinha do *chef* Brasil
Autora: Dílvia Ludvichak
Ilustrações: Elma
Formato: 21 cm x 27 cm
Número de páginas: 48

Apresentação

Por meio de pratos típicos e ilustrações, a obra revela a diversidade da culinária brasileira. Graças à linguagem acessível composta de rimas e desenhos, o leitor conhecerá as características e os hábitos gastronômicos do nosso país.

Justificativas

O livro permite articular as atividades desenvolvidas em sala para que seja possível trabalhar os costumes alimentares das diversas regiões brasileiras. O assunto ainda estabelece conexões interdisciplinares com Música, História, Geografia, Ciências Naturais e Sociais.

Projeto pedagógico

Como perceber ou reconhecer nas regiões os aspectos culturais do Brasil; como assimilar as influências das culturas cujos hábitos alimentares muitas vezes não são muito saudáveis; como preservar as receitas que tanto participaram da evolução da nossa história.

Temas secundários

Invenção, receitas, espaço, família, cozinha, música, disciplina e educação.

Temas transversais

Ética, pluralidade cultural, meio ambiente, saúde e trabalho.

Indicação

Ciclo um: Indicado para alunos do primeiro ao quinto ano.

Objetivos

Desenvolver no aluno a capacidade de atribuir sentido ao texto, de ir além dos significados para o ensino de Língua Portuguesa; trabalhar o conhecimento e a apreciação dos alimentos e da música por meio do repertório regionalista e cultural brasileiro.

Antes da leitura

Sabemos como é importante o professor, sob a perspectiva interdisciplinar, compartilhar com os estudantes leituras de notícias, reportagens, artigos, mapas/atlas ou livros de ciências e geografia. Apresente-lhes a principal temática discutida no livro: o variado cardápio brasileiro. Pode ser interessante, antes de pesquisar e ler a obra, iniciar uma conversa sobre alimentos e nutrientes. Pergunte: Você saberia responder que tipo de influência sofreu nossa cozinha no decurso da história? Quais outros povos tiveram suas receitas assimiladas pela nossa culinária?

Ajude os alunos a observar as imagens dos materiais pesquisados e a levantar informações sobre ano, época, ambiente, localização etc. Fale sobre pratos típicos de diferentes culturas e o fato de estarem associados a determinado contexto histórico, social e geográfico. Aproveite e mostre onde o país ou o estado a que a conversa se refere está localizado. Fale do cotidiano das pessoas e como são as refeições da atualidade. Quais os recursos tecnológicos usados nas cozi-

*Beatriz Tavares de Souza é mestre em Linguística Aplicada e pós-graduada em Língua Portuguesa pela PUC-SP. Tem licenciatura plena em Língua Portuguesa e é bacharel em Língua Espanhola, também pela PUC-SP.

nhas do mundo de hoje? Você sabe explicar o que é o sistema *fast food* e por que as pessoas fazem uso dele?

Crie situações e ambientes para o aluno refletir, questionar e debater sobre o gosto de cada um em relação à alimentação. Faça uso dessa oportunidade para ensinar como devemos nos comportar durante as refeições, perguntando: Com quem você toma o café da manhã, almoça e janta? Qual o costume da sua família aos domingos? Reunir-se com parentes, amigos? Você acha correto alguém realizar as refeições diante de um aparelho de televisão ligado? Sim? Não? Por quê?

O que uma boa refeição pode representar e como ela contribui para a saúde? Do mesmo modo, quais as consequências oferecidas pela má alimentação ao nosso organismo? Quais cuidados de higiene devemos ter antes e depois de nos alimentar?

A temática do livro também permite que os alunos pesquisem sobre alimentos e tragam o significado de alguns deles.

Por exemplo:

- Para a religião, quais os sentidos do pão e do peixe? Qual o significado de se comer chocolates em forma de ovo na Páscoa? Em outras ocasiões, o que significa a pipoca, o vinho?
- O que pode sugerir o ato de jogar arroz nos noivos depois da cerimônia de casamento? Comer lentilha e carne de porco na virada ou no primeiro dia do ano tem algum sentido? E comer romã no Dia de Reis? Sua família pratica algum desses hábitos?

Apresentação do livro

No primeiro contato com a obra, converse com os alunos sobre o tema, que além da função literária possui uma forma pedagógica muito interessante de ensinar e mostrar a diversidade e o rico cardápio das cinco regiões do Brasil. O professor também pode aproveitar a ocasião e falar sobre a editora, a autora do livro e as ilustrações. Mostre o ano da edição, o nome de quem participa da direção, da coordenação editorial, da editoração, da impressão e do acabamento. Leia a dedicatória da autora e a "fala" de Rubem Alves escritas nas páginas 7 e 8.

Inicie a leitura explorando os conhecimentos prévios dos alunos. Deixe-os à vontade para falar de qual região vieram seus pais, avós e eles mesmos. Amplie essa conversa perguntando se alguém conhece ou já saboreou algum prato do cardápio elaborado pelo *chef* Brasil.

Explore a linguagem visual fazendo as seguintes perguntas, para responderem na forma oral e escrita: O que as imagens das páginas 9 e 11 podem significar? O que representam, na página 15, as figuras das bandeiras caindo no caldeirão do *chef* Brasil? O que a ilustradora Elma quis mostrar com as figuras das páginas 16 e 17? Quais cores predominam nas ilustrações?

O desenho ao lado representa o fogo. De qual cor você o pintaria?

Observe as ilustrações das páginas 12 e 13 e descreva a compra do *chef* Brasil: _____ _____. Termine as ilustrações pintando e desenhando um jardim para representar a casa do *chef*.

Só para lembrar: Qual é mesmo a cor da melancia e do abacaxi que estão dentro do carrinho do *chef*? _____ _____.

Atividade

Organize os alunos em duplas para desenvolverem os exercícios de compreensão propostos abaixo:

1. Procurem no dicionário o significado das palavras "crepitar", "beliscar", "guloseimas", "vexado", "carrancudo", "esmero", "cardápio", "comilança" e "iguarias".

2. Encontre o sentido das expressões grifadas:

   a. "É o menino que torce o nariz para um belo prato com um pouco de tudo."
   b. "(...) o *chef* passa seus dias testando forno e fogão."
   c. "Coma sempre com moderação!"
   d. "Coisas de dar água na boca."

3. Folheando o livro, encontre no mapa o estado de sua origem ou da de seus pais e pinte abaixo o nome da região em que ele se localiza.

Nordeste **Norte** **Sudeste** **Centro-Oeste** **Sul**

4. Qual o nome do estado e da região de onde veio sua família? _____.
Qual o dia da semana que o *chef* Brasil escolheu para o cardápio do referido estado ou região? _____.

5. Consulte alguém da família ou o professor para depois responder as seguintes questões:

   5.1. Observe e procure ligar os componentes das receitas do *chef* ao seu respectivo reino.

Reino animal	**Rapadura**	**Peixe**	**Chucrute**
Reino vegetal	**Buchada de boi**	**Romeu e Julieta**	**Quibebe**
Reino mineral	**Caldinho de tucunaré**	**Guaraná**	**Carne de ave**
	Pato no tucupi	**Cafezinho**	**Carne de porco**
		Pamonha	

   5.2. Escrevendo ou desenhando no quadro abaixo, busque nas páginas do livro e explique o que é:

   a. Tucunaré
   b. Ambrosia
   c. Chimarrão

5.3. Segundo o livro, as pessoas costumam dar nomes diferentes para um mesmo vegetal, mesmas frutas e receitas. Siga o raciocínio: O açaí e a juçara são a mesma fruta, assim como:

a. Macaxeira, _____ e _____ são os nomes da mesma raiz.

b. De acordo com a autora, Dílvia, em quase todo o território brasileiro são encontradas as mesmas hortaliças: _____, jerimum e _____. Portanto, fazem parte da alimentação básica de boa parte da população.

c. Cajá é a mesma fruta que _____.

5.4. Encontre abaixo e grife o nome do doce que você nunca experimentou e gostaria de um dia provar.

Sagu **Ambrosia** **Romeu e Julieta**

"Gramaticando" a Língua Portuguesa

1. Encontre o sentido contrário (antônimo) das palavras:

Engordar _____.
Muito _____.
Unir/Casar _____.
Congelado _____.
Belo _____.

Alegria _____.
Bom _____.
Lembrar _____.
Dia _____.
Fechar _____.

2. Observe os versos e circule ou grife, com lápis de diferentes cores, as rimas das palavras:

"É dia de recomeçar.
Hoje tem mocotó, baião de dois, macaxeira e caruru.
De sobremesa terá rapadura e sorvete de umbu.
Se preferir inovar, aproveite que hoje pode.
Peça que eu o sirvo: sarapatel, arroz de leite e buchada de bode."

3. Pesquise para depois responder: De qual língua (ou de qual país) estas palavras se originaram?

Tucunaré, caruru, tucupi, maniçoba, tacacá, guaraná, açaí: _____.
Feijoada, quibebe, moqueca, pamonha, pururuca: _____.
Pizza, macarrão, polenta, capeletti: _____.

4. Separe as sílabas das palavras:

Buchada _____.
Sarapatel _____.
Rapadura _____.

5. Dê o feminino de:

Menino _____.
Carrancudo _____.
Vexado _____.
Bode _____.

6. Dê o masculino de:

Cozinheira _____.
Satisfeita _____.
Amigas _____.
Jovem senhora _____.

Um assunto puxa outros, alguns com desafios...

1. Como sugestão, o professor pode propor aos alunos que tragam de suas casas livros, cadernos, agendas de receitas. Crie um ambiente descontraído na classe para todos verem/manusearem o material. Pergunte: De onde essas receitas vieram? Quem as escreveu? Em que ocasião a família costuma fazê-las?

2. Converse com eles mapeando as últimas páginas e pergunte: Vocês observaram que a autora menciona um trecho de música, composta por Elisima I. Lopes e Arnaldo P. Ribeiro, para cada dia da semana? Você conseguiria decifrar com um colega a melodia da composição de Elisima e Arnaldo? Seria capaz de inventar uma letra para tal música? Tocaria a melodia em algum instrumento?

3. Organize e distribua para cada grupo, de dois ou até quatro alunos, uma composição musical do livro. Verifique quem sabe tocar algum instrumento ou estuda música e proponha uma atividade em parceria, se for necessário, com colegas e professores da disciplina de Artes. Convide as mães para desenvolverem com os alunos e professores receitas de bolos, pães, biscoitos etc.

4. Organize um evento e convide pais, colegas, professores e outras autoridades da sua escola para assistirem à apresentação dos alunos.

Durante a realização do evento, ofereçam aos participantes os quitutes produzidos pelas mães, acompanhados de chá, suco e guaraná.

Outras sugestões

Para os que não sabem compor, cantar ou tocar instrumento musical, sugira:

1. Alguma canção tirada do repertório cultural popular. Oriente-os a perguntar aos pais, avós ou tios quais eles conhecem.

2. Elaboração e recitação de versos com base no tema do livro.

3. Produção de um desenho retratando alguém da família preparando a refeição.

4. Modelagem com massinha ou argila de utensílios usados na cozinha, como concha, prato, panela, xícara etc. Também é possível modelar alguns quitutes, por exemplo: bolachas, bolos, pães.

5. Com a ajuda dos pais e professores, criar um mapa do Brasil abordando um pouco do aspecto geográfico: clima, solo, vegetação e os meios de subsistência do homem.

Depois, elabore para o dia do evento um ambiente descontraído, com estandes para os alunos exporem suas produções.

Sugestões para avaliação

Participação nas atividades e desempenho nos trabalhos individuais ou em grupo.

Ressaltamos que as atividades aqui propostas têm por objetivo oferecer subsídios para a mediação do trabalho pedagógico com a obra *Na cozinha do chef Brasil*, da PAULUS, e que não pretendem ser determinantes do trabalho desenvolvido em sala de aula, tendo em vista que somente o professor conhece as necessidades específicas de sua turma.

Projeto Pedagógico