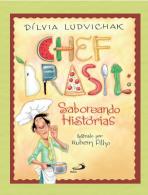
DÍLVIA LUDVICHAK

Saboreando
Historias

Especial Formação de Professor





Chef Brasil: saboreando histórias

Autor: Dílvia Ludvichak Ilustrações: Rubem Filho

Elaboração do Projeto: Beatriz Tavares de Souza

*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.

Apresentação

Esta é uma narrativa em versos escrita em linguagem simples e divertida, cuja temática é a culinária brasileira. O chef, personagem principal, procura entender as variações nas cozinhas das mais diversas regiões do Brasil.

Justificativa

Além de levar o conhecimento do assunto sobre a culinária brasileira, a obra propicia o despertar nos alunos para as questões ligadas às mudanças de comportamento e estilo de vida dos seres humanos. Quais as consequências dos hábitos das sociedades de hoje para a saúde das pessoas? O livro ainda pode incentivar o professor a trabalhar com as memórias de sabores, pratos e temperos típicos da família.

Projeto pedagógico

Como reconhecer e valorizar a história da culinária brasileira. Como cuidar da saúde utilizando a prática de se alimentar com alimentos saudáveis e diversificados.

Temas secundários

Tempero, cozinha, utensílios, forno, família, fogão.

Áreas de conhecimento

Português, Literatura, Ciências (Ciências Naturais, Nutrição), História, Geografia.

Temas transversais

Ética, Pluralidade Cultural, Saúde, Trabalho, Meio Ambiente, Educação.

Indicação

Ensino Fundamental: a partir do 4º ano.



Objetivos

Tornar o aluno leitor ativo e produtor de seus próprios textos. Compartilhar, contextualizar a obra, o autor e o tema. Relacionar o assunto aos seus conhecimentos de mundo. Propiciar um ambiente para que eles explorem os cuidados com a alimentação e a culinária brasileira, assim como suas variedades regionais.

Antes da leitura

Mostre o livro e aponte o nome da autora, do ilustrador e da editora. Antecipe o interesse dos alunos, perguntando o que eles sabem sobre culinária. Fale sobre diversidade cultural, destacando a origem dos diversos pratos típicos de cada região do país.

Aproveite para falar sobre *fast-food* e "obesidade epidêmica", comentando que pode ser essa doença e as consequências dos maus hábitos alimentares.

Iniciando a leitura

Inicie o processo de leitura em voz alta, para captar o ritmo dos versos, revezando com os alunos. Leia para a classe a dedicatória da autora e suas citações. Pergunte se os alunos sabem quem é Cora Coralina ou José Carlos Garcia. Comente sobre a linguagem, as palavras e seus significados. Levante os conhecimentos de mundo dos alunos sobre temas como trabalho, estudos, alimentação. Selecione alguns episódios extraídos do livro e relacione-os ao comportamento das pessoas no convívio social. Amplie a conversa, confrontando o tema com outros assuntos que se reportam ao comportamento individual ou da família em casa: o preparo das refeições na cozinha e a reunião dos amigos, familiares, durante a semana ou aos sábados e domingos. Pergunte aos alunos: "Você já teve oportunidade de ajudar no preparo de alguma refeição? Qual é o costume em sua casa: vocês se reúnem para fazer a refeição no almoço ou no jantar?".

Mapeando as imagens

Sugerimos uma leitura conjunta das ilustrações. Solicite aos alunos que as observem e, oralmente, que as descrevam.

- 1. Observe a capa, as figuras que a compõem. As imagens da capa estão relacionadas com o título?
- 2. Repare nas letras: como as palavras foram escritas?
- **3.** Quais elementos da culinária foram utilizados para escrever a palavra *chef*? E quais foram os da palavra *Brasil*?
- 4. Ainda nas ilustrações da capa, existe uma figura humana. Qual a profissão que ela estaria representando?
- **5.** O "cozinheiro", ou, *chef*, está com um utensílio da cozinha na mão. Qual?
- 6. Observando os traços e as expressões do rosto, qual sensação a figura do chef lhe desperta?
- **7.** Então, você pode apontar nas ilustrações da capa quantos e quais objetos podem ser utilizados como instrumento do trabalho de culinária?

Especial Formação de Professor

- **8.** Mergulhando no colorido das páginas, quais são as cores predominantes? Em sua opinião, o que essas cores estariam representando?
- 9. Observe as páginas 6 e 7 e descreva quais alimentos estão presentes nas ilustrações.
- **10.** Observe e descreva, com poucas palavras, quais sensações as imagens das páginas 8 e 9 despertam em você.

Agora é com você.

Escolha a ilustração de que mais gostou, ou a que mais chamou sua atenção, e tente redesenhá-la no caderno.

Atividades

ritividades
De olho no texto
Responda às seguintes questões:
A. Qual o assunto abordado pelo livro?
B. E qual a personagem principal da história?
C. E qual é o nome do chef?
Compreensão de leitura
Responda, complete ou escolha a alternativa que julgar correta.
1. Depois que o <i>chef</i> Brasil viajou mundo e meio, comeu, ouviu e viu, o que ele descobriu?
2. De acordo com a narrativa, as comidas contam histórias porque:
a. A comida tem memória e comer é um ato de recordar
b. Comer desperta emoções
c. Alimentos também são heranças, pois passam de geração em geração.
3. Releia o texto da página 13 e responda: como a avó e a mãe do narrador aprenderam a fazer pão de ló
4. Mesmo a mãe tendo menos tempo, de vez em quando ela fazia uma surpresa. Que surpresa era essa
5. Quando a mãe faz pão de ló para a família, eles se divertem e fazem festa. Por quê?

	r para comida são alimento, e
	pesquisa do <i>chef</i> , no campo dos alimentos, foi grande a
Quanto mais ele	le, mais crescia a sua
Percebeu que a	a cozinha, que antes era de de
	veu cair no mundo levando o fogão. Ele, então, possivelmente desenvolvia seu trabalho em e, tabuleiro, barraquinha.
	io, tabuleiro, parraquirina.
	nte, quiosque, tabuleiro.
9. De acordo co	com a história, desde os tempos mais remotos, o homem buscava maneiras de alimentar
família. O home	
	plantava e colhia.
	cozinhava e comia. colhia e comia.
10. Com a cons	strução de moradias, qual ambiente novo foi criado?
11. As pessoas	s ficavam por horas desfrutando do ambiente da cozinha, porque:
	ornou-se o ambiente quentinho e envolvente.
	pas gostavam de se reunir na cozinha. Ente quentinho e envolvente permitia que as pessoas ficassem por horas conversando
se alimentar	
12 Com hasa i	no trecho da página 21, responda por que o alimento deixou de ser
	omo necessidade.
	brasileira é fruto de uma farta mistura. Confirme essa afirmação ligando
13. A Cumana	fluência cultural com as comidas inseridas dentro do quadro:
os povos da inf	
	carnes molhos massas doces
ÍNDIOS	carnes, molhos, massas, doces
ÍNDIOS JAPONESES	yakisoba, chás
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS	yakisoba, chás tabule, charutinhos
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS CHINESES	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito mandioca, milho, cana-de-açúcar
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS CHINESES	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito mandioca, milho, cana-de-açúcar
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS CHINESES ÁRABES	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito mandioca, milho, cana-de-açúcar coentro, açafrão, leite de coco, feijão, azeite de dendê
ÍNDIOS JAPONESES AFRICANOS EUROPEUS CHINESES ÁRABES	yakisoba, chás tabule, charutinhos guacamole, nachos, burrito mandioca, milho, cana-de-açúcar coentro, açafrão, leite de coco, feijão, azeite de dendê

Especial Formação de Professor

14. No calendário de nossas fes Complete:	stas percebe-se a presença dos alimentos. Que festas são essas?
	, festa do marreco,
Festa da polenta,	, festa da cebola,,
além das delícias que temos na	
15. Por falar nisso, que alimento	os seriam esses sempre presentes nas festas de São João?
	ha, pipoca, vinho quente, quentão, doce de coco.
b. Paçoquinha, curau, arroz	doce, milho verde, pipoca, amendoim.
c. Pé-de-moleque, paçoquinl	ha, milho verde, bolo de fubá, doce de leite.
d. Todos os anteriores e mui	tos mais.
Para conversar	
Veja o que diz o texto e as palavra:	s grifadas:
	undo não cansa de mudar. Os pais saem bem cedo, os filhos vão estudar.
	o encontramos tempo, só falta tempo de se encontrar. Estranho! – pensou
o chef. – As pessoas nem mais se o	olham, mas falam de compartilhar.
Pergunta	
	ção do narrador ao escrever esse trecho?
Do alba nas nalayras a saus s	significados
De olho nas palavras e seus s 1. Busque o significado das pala	
Prosa; nostálgico; afago; desandar,	
especulação; aconchegante; regad	
2. Oual o significado das palavr	as e expressões grifadas abaixo?
	criativo, então já é bem-vindo nesta cozinha de amigos.
- Minha bisavó fazia um famoso p	ão de ló: aprendeu <u>de ver fazer</u> , na cozinha de minha Tataravó. Pelo bolo
	ram a receita todinha ao <u>pé do ouvido</u> de minha avó.
- A culinária brasileira é fruto de ur	ma farta mistura. Ela revela influências de um bocado de culturas.
- Não é que ele seja <u>antigo</u> , muito	menos <u>caretão</u> .
3. Observe as palavras e express	sões utilizadas pela autora e identifique quais sentimentos elas designam:
Ufaaaaaaaaa! É muita invenção!!	
	oooooosa por demais!
Desconfio de que, lááááá no fundo	D
4 Busque nas náginas 36 e 3	7 um ou mais dos ditos populares citados que você mais tem ouvido e

escreva aqui: _

5. Agora, procure nos versos as palavras que rimam e escreva-as aqui:

Uma coisa puxa outra

O livro menciona, nas páginas 38 e 39, as principais festas do Brasil que têm a comida como atração importante. De onde vêm as comidas típicas abaixo? Ligue-as às regiões:

SUDESTE	Acarajé, baião de dois, sarapatel
SUL	Bolo de macaxeira, caruru, pirarucu de casaca
CENTRO-OESTE	Vaca atolada, picadinho com quiabo
NORDESTE	Cuscuz, caldo verde, pão de queijo, moqueca, feijoada
NORTE	Arroz carreteiro, chimarrão, polenta, churrasco

Desafio

- 1. Que tal buscar uma receita da sua família? Fale com seus pais ou avós e encontre uma receita especial.
- **2.** Entre colegas, monte uma equipe de *chefs* para preparar a comidinha especial extraída da receita escolhida pelo grupo e mostre para os colegas e professores como se faz.

Para refletir

Você sabia que muitos alimentos são desperdiçados? Levantamentos mostram que o desperdício é causado pela produção em excesso, pelo transporte ou pelo armazenamento em estoque. No entanto, boa parte do desperdício ocorre na cozinha.

Alguns dizem que muitas cascas, sementes e raízes poderiam ser usadas em diversas receitas, mas acabam na lixeira. ONGs que se preocupam com alimentação sustentável tentam combater esse desperdício por meio do aproveitamento integral. Como? Com planejamento desde a hora de ir às compras até a conservação. Pequenas mudanças no dia a dia são possíveis.

E você? Costuma desperdiçar alimentos? Pense nisso.

Sugestões para avaliação

Participação nas atividades; atendimento às propostas de trabalho; desempenho nos trabalhos em grupo e nos debates; criatividade.

Ressaltamos que as atividades aqui propostas têm por objetivo oferecer subsídios para a mediação do trabalho pedagógico com a obra *Chef Brasil: Saboreando histórias*, da PAULUS Editora, e que não pretendem ser determinantes no trabalho desenvolvido em sala de aula, tendo em vista que somente o professor conhece as necessidades específicas de sua turma.



Conheça outros projetos pedagógicos no site: paulus.com.br