

PROJETO “COZINHA EXPERIMENTAL - COOKIE INTEGRAL DE BANANA”

*Isabella de Azevedo Barbosa, Colégio Parthenon Bom Clima,
ibarbosa@parthenonplus.com*

*Tarcila Kazlauskaites Alves de Mendonça, Colégio Parthenon Bom Clima,
tmendonca@parthenonplus.com*

EIXO TEMÁTICO - Prática de Culinária Anos Iniciais do Ensino Fundamental.

RELATO DE PRÁTICA

A experiência narrada nesse relato aconteceu com as turmas do período integral matutino e vespertino, onde as aulas práticas de culinária acontecem semanalmente, às quartas-feiras, com alunos entre sete e dez anos de idade, sendo todas as aulas ministrada pela professora titular responsável pela turma.

A proposta inicial que motivou a prática educativa foi a de trazer ao cotidiano dos alunos um contato com receitas aliadas à uma alimentação saudável, conhecendo os mais diversos grupos de alimentos e a importância deles para a saúde do nosso corpo. A prática ao longo do processo foi ampliada, pois através dela conseguimos trabalhar diversas outras áreas como o trabalho em grupo, a socialização das crianças e o interesse pelos trabalhos manuais desenvolvidos em aula.

Aspectos que foram trabalhados :

- Cuidados que precisamos ter na cozinha;
- A importância da higiene pessoal e higiene dos alimentos;
- Alimentação mais saudável;
- Manipulação correta dos objetos da cozinha (xícaras de medidas, tipos de colheres e espátulas, fouet...);
- Noções básicas de culinária.

A prática docente trabalhada no projeto “COZINHA EXPERIMENTAL” aconteceu no Colégio Parthenon Bom Clima - unidade I, com os alunos do período integral, sendo crianças dos anos iniciais do segundo ao quinto ano, visando proporcionar a vivência dos pequenos com o universo culinário, mostrando cuidados necessários que precisam ter ao manusear os objetos da cozinha, a importância da higiene, o contato com alimentos mais saudáveis e o que podemos fazer para transformar determinados alimentos em, por exemplo, deliciosos biscoitos.

A cozinha dentro do ambiente escolar é um mundo onde a maioria das crianças gostam de explorar quando são levadas, seja para ajudar a mexer uma massa de bolo ou simplesmente para observar a receita sendo preparada, são inúmeras as possibilidades dentro de uma cozinha com as crianças, podemos estudar sobre alimentação saudável, sobre os estados dos alimentos e suas consistências, estimular a participação em equipe, estabelecer memórias afetivas e até mesmo trabalhar com a matemática relacionando as quantidades, frações, unidades de medidas, são diversos os aprendizados.

Sabendo de tantos aspectos positivos, foi inserido no Período Integral no Colégio um projeto chamado “Cozinha Experimental” onde o nome já diz por si, a experiência de construir diferentes conhecimentos através de deliciosos lanches e sobremesas preparados pelas crianças, onde por meio disso os alunos criam interesse pelo processo da elaboração dos pratos culinários e ao mesmo tempo adotam hábitos mais saudáveis e nutritivos.

Na experiência que será relatada foram feitos Cookies crocantes de banana e aveia. Para a realização dessa receita, fomos para a cozinha do colégio, cada aluno recebeu uma touca descartável, seu próprio bowl de plástico, uma mini espátula de silicone com cabo em acrílico e para uso coletivo, um medidor.

Na cozinha, foi distribuído uma banana para cada aluno e um garfo para que pudessem amassar a banana dentro do bowl, depois colocamos no medidor a aveia em flocos e despejamos dentro do bowl junto com a banana, misturaram bem e acrescentaram algumas gotas de chocolate.

Em seguida, com o auxílio de uma colher de sopa, para que ficassem em formato de cookie, as crianças distribuíram essa massa em uma assadeira e levamos ao forno pré-aquecido por aproximadamente trinta minutos e o resultado foi surpreendentemente positivo e delicioso.

As falas durante o processo da receita foram as mais diversas possíveis: “Eu não vou comer isso, banana é muito ruim”; “Eca, tem aveia”; “Só vou comer a parte do chocolate, não gosto nem de aveia e nem de banana”, porém depois de finalizado e um olhando o outro experimentando, os mesmo alunos que produziram essas falas comeram os biscoitos e se surpreenderam positivamente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A proposta aos poucos foi trazer a magia do ambiente da cozinha para a vida dos alunos envolvidos com o projeto. O experimentar, cheirar, testar, provar de cada ingrediente a cada aula fez-se abrir um pouco para as infinitas possibilidades contidas no ato de preparar uma receita. O contato com os ingredientes promoveu maravilhosos aprendizados escolares, dentre eles a noção de quantidades, proporções e medidas, o conhecimento sobre outras culturas, alimentação saudável, além de enriquecer o vocabulário e aperfeiçoar as habilidades sociais de trabalho em equipe e de segurança.

A importância das práticas contidas no Projeto Cozinha Experimental na escola é muito valioso, oferecendo desafios, elaboração de hipóteses, aquisição de conhecimentos variados, criatividade e afeto em partilhar os alimentos. É acompanhada pelos educadores e valorizada, em cada momento, as soluções sugeridas pelos alunos, garantindo um aprendizado efetivo, significativo e construtor de diversas competências. Semanalmente os alunos vivenciam uma enriquecedora experiência, compartilhando momentos nas aulas, com um preparo diferente, buscando relações com as atividades trabalhadas em sala de aula e com a experimentação na cozinha.

REFERÊNCIAS

BRUZIUS, Vanize Josete. Culinária com autonomia, sucesso na aprendizagem. Disponível em <<https://www2.faccat.br/portal/sites/default/files/brusius.pdf>>. Acesso em 07 de maio de 2017.

FERREIRA, Andrea Tereza Brito; ROSA, Ester Calland de Souza . O Fazer cotidiano na sala de aula: A organização do trabalho pedagógico no ensino da língua materna. Belo Horizonte, MG: Autêntica Editora, 2012.

LDB. Lei das Diretrizes e Bases. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/seesp/arquivos/pdf/lei9394_ldbn1.pdf>. Acesso em 3 de agosto de 2023..

RAU, Maria Cristina Trois Dorneles . Educação Infantil: Práticas Pedagógicas de Ensino e Aprendizagem. Curitiba, PR: Inter Saberes, 2012.