

Versão *On-line* ISBN 978-85-8015-075-9
Cadernos PDE

VOLUME II

OS DESAFIOS DA ESCOLA PÚBLICA PARANAENSE
NA PERSPECTIVA DO PROFESSOR PDE
Produções Didático-Pedagógicas

2013



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
Secretaria da Educação

**FICHA PARA IDENTIFICAÇÃO DA
PRODUÇÃO DIDÁTICO – PEDAGÓGICA**

TURMA: PDE/2013

Título: Gosto e gostosuras: trabalhando o tema gastronomia como incentivo à leitura em uma perspectiva rizomática.	
Autor	Ana Maria Miranda
Disciplina/Área	Língua Portuguesa
Escola de Implementação do Projeto	Colégio Estadual Marechal Cândido Rondon – EFM
Município da escola	Curitiba
Núcleo Regional de Educação	Curitiba
Professor Orientador	David José de Andrade Silva
Instituição de Ensino Superior	UFPR – Litoral
Relação Interdisciplinar	-----
Resumo	Esta Unidade Didática foi desenvolvida com o objetivo de incentivar e promover momentos de leitura, nos quais usaremos o gênero textual crônica, além de outros gêneros textuais, todos com o tema gastronomia. As atividades aqui propostas estão baseadas na perspectiva rizomática que visa uma multiplicidade de conexões com contextos sociais e históricos, propiciando a construção do conhecimento. As atividades serão implementadas com alunos do 9º ano do ensino fundamental, sendo que além das leituras, desenvolveremos um trabalho com pesquisas, a visualização de imagens, vídeos, músicas e outras mídias, para que os alunos tenham acesso as mais variadas formas de linguagens.
Palavras-chave	Leitura – crônicas – gastronomia - perspectiva rizomática
Formato do Material Didático	Unidade Didática
Público Alvo	Alunos do 9º ano do Ensino Fundamental

Apresentação

Em toda a história da humanidade, a alimentação aparece principalmente na luta pela sobrevivência, mas também como uma ação social repleta de simbolismos que está dentro de todas as relações humanas, tanto na vida privada como na vida social.

Quando se fala em Gastronomia, estamos falando de todo o estudo que envolve a alimentação e o comportamento humano diante do alimento, este estudo vai desde a descoberta dos alimentos, da sua elaboração, da compreensão dos sabores até a evolução da cultura alimentar.

A Gastronomia tornou-se também um tema constante na literatura universal e brasileira, pois aparece na memória discursiva de inúmeros escritores quando tratam dos prazeres à mesa. Na literatura brasileira, desde o início, a Gastronomia é revelada pelos autores quando mostram em suas obras a nossa natureza exuberante, o sabor das frutas, os alimentos que nascem da terra, a contribuição da culinária dos escravos, da influência dos imigrantes, os cheiros e sabores do Brasil retratados em verso e prosa, o requinte gastronômico das culturas estrangeiras que vieram para nossa mesa.

Como a Gastronomia está muito presente em nossa literatura, escolhemos este tema para desenvolver esta Unidade Didática, que tem como proposta a leitura de crônicas com o tema gastronomia, desenvolvendo atividades na perspectiva rizomática, que objetiva conexões entre saberes e abre um mundo de possibilidades no trabalho de incentivo ao hábito da leitura em alunos do 9º ano do Ensino Fundamental.

Neste trabalho, os alunos terão contato com crônicas, porque é um texto curto, em prosa, criado a partir de um fato cotidiano. A seleção das crônicas se deu a partir da obra “A Mesa Voadora” de Luís Fernando Veríssimo e “A rainha que virou pizza” de J.A. Dias Lopes, além do contato com outros autores, gêneros textuais, filmes, músicas, clipes e programas de televisão.

Material Didático

A produção deste material didático tem como objetivo fundamental despertar e incentivar o hábito da leitura. Para atingir este objetivo, ele está fundamentado nas teorias que debatem as questões sobre a leitura em sala de aula, a opção pelo gênero textual crônica, o tema da gastronomia e o trabalho na perspectiva rizomática.

Optamos por uma Unidade Didática em forma de oficinas que apresentam um conjunto de atividades que possibilitem aos alunos o domínio das características próprias do gênero crônica e tenham condições de ler e escrever cada vez melhor.

- A leitura em sala de aula

Vivemos uma época de grandes transformações sociais, a informação tornou-se o centro das relações humanas e a escola é um dos espaços mais importantes para que os alunos tenham contato com a leitura.

Delmanto (2009) afirma que é imprescindível que a escola forneça aos estudantes as ferramentas necessárias para que eles se tornem leitores competentes e que consigam buscar, analisar, selecionar, relacionar e organizar estas informações que chegam através dos meios de comunicação e principalmente pela Internet.

É fundamental que a escola se preocupe cada vez mais com a leitura e a formação de leitores, sabendo que hoje não adianta apenas ensinar a ler e escrever, faz-se necessário desenvolver o grau de letramento dos alunos.

Rojo (2004) nos apresenta um conceito de letramento muito interessante, pois considera que o letramento está intimamente ligado ao indivíduo e o uso da escrita e da leitura. Acredita que quando alguém sabe ler, mas só compreende textos simples, esta pessoa tem um nível muito baixo de letramento. No entanto, se esta pessoa aprender a lidar com variados materiais de leitura e de escrita e por conseguinte se tornar capaz de ler e entender variados tipos de gêneros textuais, mais letrado ele se tornará.

Assim, um dos maiores desafios que o professor tem é o de conseguir aguçar a curiosidade dos alunos, mediando a prática da leitura entre o aluno e as ideias dos autores, conforme Martins (1989,p.20):

A experiência da leitura é de natureza dialógica, coloca o texto como um desafio para o leitor, inapelavelmente enraizado em suas vivências anteriores, orientado pelo seu horizonte de expectativas. E sua realização se desenvolve no fluxo do diálogo da novidade com o conhecimento, circunstanciado por sensações, emoções, ideias efêmeras, mas com mil desdobramentos.

Silva (1991) nos diz que devemos ensinar a ler nas entrelinhas e de ler para além das linhas, por isso, devemos ensinar, avaliar e cobrar capacidades leitoras de várias ordens: capacidades de decodificação, de compreensão e de apreciação e réplica do leitor em relação ao texto.

Para que possamos desenvolver as capacidades de leitura dos alunos em sala de aula, podemos seguir alguns passos e sugestões dadas por Delmanto (2007):

- ✓ Antes da leitura devemos identificar as finalidades da leitura, antecipar ou predizer informações, ativar conhecimentos prévios, incentivando os alunos a exporem o que sabem sobre o assunto, conteúdo ou forma do texto.
- ✓ Durante a leitura devemos construir significados, tirar conclusões, demonstrar experiências de vida, valores, crenças, formular hipóteses a partir da leitura.
- ✓ Depois da leitura devemos ir além do sentido do texto para outras vivências e realidades, apreciar criticamente o texto.

Temos consciência de que estas atitudes requerem renovação, persistência e mudanças nas práticas pedagógicas. Também sabemos que a aprendizagem da leitura não acontece só na escola, pois o aluno é influenciado por atitudes e valores sociais que o rodeiam, mas é na escola que ele passa pelo processo de aprendizagem científica da leitura e o professor é o intermediário deste processo.

- O gênero textual crônica e a perspectiva rizomática

Escolhemos o gênero textual crônica para a produção deste material didático pois uma das grandes qualidades da crônica é conseguir mostrar os pequenos acontecimentos do cotidiano de forma singular e grandiosa. Outra característica marcante é que o cronista usa em sua narrativa a primeira ou terceira pessoa, dando um tom intimista ao seu texto, quase como uma conversa com o leitor. Como nos diz Amaral (2008):

Escrevendo como quem conversa com seus leitores, como se estivessem muito próximos, os autores os envolvem com reflexões sobre a vida social, política, econômica, por vezes de forma humorística, outras de modo mais

sério, outras com um jeito poético e mágico que indica o pertencimento do gênero à literatura.

Hoje os cronistas podem ser originários de diferentes campos de atividade e publicarem seus textos nas mais variadas mídias: no rádio, nas revistas e jornais, na televisão, da internet, por isso também há diferentes estilos de crônicas, ligadas ao perfil de quem escreve e podem ser basicamente: poéticas, humorísticas e aquelas que se aproximam de ensaios pois tem um tom mais sério e analisam fatos políticos, sociais e econômicos de grande importância cultural.

Nesta Produção Didático-Pedagógica, escolhemos crônicas com o tema gastronomia, ora com um lado humorístico ora com uma tendência a análise de fatos históricos. Vamos trabalhá-las com base na teoria de Deleuze e Guattari, dois filósofos que desenvolveram a perspectiva rizomática, que não é especificamente relacionada à educação, porém pode ser utilizada nesta área porque nela podemos apresentar um conceito e a partir dele criar possibilidades, numa multiplicidade de outros conceitos que podem ser construídos.

Como nos apresenta Schmidt:

A proposta rizomática se dá quando um conteúdo busca outras dimensões do conhecimento, outros conteúdos. Estamos diante de um texto em diálogo constante com outros textos, é uma conexão a instilar-se nos veios de outras leituras numa dimensão global e abrangente. O rizoma nos fará percorrer caminhos que nos conduzam para fora da escola, para os problemas sociais numa rota de retorno ao interior de nós mesmos. É uma forma não só de ampliar a visão do conhecimento de mundo do leitor, mas, também, de ensinar a ler. Assim, além da possibilidade das relações rizomáticas despertarem no aluno o gosto pela leitura, elas também propiciarão a ele a diversidade do conhecimento.

Seguindo esta concepção de ensino e aprendizagem, as atividades que estão propostas nesta Produção Didático-Pedagógica, propõe a leitura no método rizomático porque proporciona uma série de conexões, rupturas e de caminhos que são percorridos durante a leitura, dependendo de cada leitor, da sua experiência de vida e da sua bagagem cultural, por isso podemos realizar um trabalho que proporcione a interação com o texto lido e faça conexões com outros textos, realizando a intertextualidade.

Encaminhamento Metodológico

Nesta Produção Didático-Pedagógica escolhemos como formato a Unidade Didática dividida em oficinas, as quais tem como estratégia de ação, organizar momentos de leitura com o uso de crônicas que tem o tema gastronomia, em uma perspectiva rizomática. O trabalho será desenvolvido no Colégio Estadual Marechal Cândido Rondon – Ensino Fundamental e Médio, no município de Curitiba, estado do Paraná, com uma turma do 9º ano do Ensino Fundamental.

As atividades serão implementadas em sala de aula, com a apresentação do projeto para a turma, os objetivos que pretendemos atingir com ele, como se desenvolverão as atividades, o modo de avaliação, o direcionamento das leituras, trabalhos individuais e em grupo e a finalização do trabalho através de uma Feira Literária e Gastronômica.

A Produção Didático-Pedagógica está dividida em quatro oficinas, sendo que a Oficina 1 inicia com o momento de leitura de um crônica de Luís Fernando Veríssimo, a definição de crônica, o contexto histórico, elementos e características deste gênero textual, concluindo com um momento de atividades.

A Oficina 2 também apresenta o momento de leitura, momento de pesquisa, atividades através da observação de imagens. Destacamos nesta oficina a Alimentação Saudável, com informações e um proposta de pesquisa, além da sugestão de vídeos para complementar o estudo.

Também escolhemos como atividade a audição da música: Comida, do grupo Titãs, em um momento de reflexão, depoimentos sobre a música e análise poética do poema: O Bicho, de Manuel Bandeira, concluindo com um trabalho em grupo.

Na Oficina 3 encontramos o tema Gastronomia, com definições, momento da história, leitura de crônicas, atividades com textos. Outro destaque para esta oficina é o tema Cozinha, que apresenta a importância das cozinhas no mundo e o desenvolvimento da cozinha regional, momento de pesquisa, trabalho com vídeos, além de leituras complementares.

Encontramos na Oficina 4, o tema de Literatura e Gastronomia, pois para conclusão desta Produção Didático-Pedagógica, escolhemos o momento de leitura, receitas, atividade em grupo e a proposta para a produção da Feira Cultural com o uso das crônicas de J.A.Dias Lopes, na obra: A rainha que virou pizza. Com este

trabalho concluímos as atividades da Produção Didática e faremos um levantamento do aprendizado e da contribuição destas leituras no desenvolvimento cultural e cognitivo dos alunos.

OFICINA 1 CRÔNICA

MOMENTO DA LEITURA

A decadência do Ocidente

O doutor ganhou uma galinha viva e chegou em casa com ela, para a alegria de toda a família. O filho mais moço, inclusive, nunca tinha visto uma galinha viva de perto. Já tinha até um nome para ela – Margarete – planos para adotá-la, enquanto ouvia do pai que a galinha seria, obviamente comida.

- Comida?!
- Sim, senhor.
- Mas se come ela?
- Ué. Você está cansado de comer galinha.
- Mas a galinha que a gente come é igual a esta aqui?
- Claro.

(A versão integral está disponível na obra:

(LUIS FERNANDO VERÍSSIMO. A mesa voadora. Rio de Janeiro. Objetiva, 2001)

Este texto que acabamos de ler é um exemplo de **Crônica**, que é considerado um gênero textual.

Professor (a): acreditamos que é importante neste momento explicar aos alunos que o gêneros textuais são produtos da cultura de determinada sociedade, constituídos por certos conteúdos, com formas e estilos que lhe são peculiares e tem funções sociais específicas, tornando-se modelos comunicativos que permitem a interação social.

O gênero textual Crônica

Todas as atividades humanas estão relacionadas à linguagem, esta linguagem compreende as palavras, porém encontramos também nas cores, formas gestos, cheiros, entre outros, uma forma de linguagem. Para que exista a comunicação através destas linguagens, ela se dará por meio de textos, que agrupados formam os gêneros textuais.

MOMENTO DA HISTÓRIA

A palavra **Crônica** vem do latim *chronica* e seu significado no início da Era Cristã, era o relato de acontecimentos em ordem cronológica e um breve registro de eventos. No século XVI, os cronistas portugueses, espanhóis ou franceses, eram enviados nas embarcações para registrar os acontecimentos e descobertas, primeiramente para o rei, depois como documentação histórica. No século XIX, com o desenvolvimento da imprensa, a crônica passou a fazer parte dos jornais, como informativo, registro histórico ou crítica à sociedade. Ela chegou ao Brasil na segunda metade do século XIX, porém passou a ter um caráter literário, fazendo uso da linguagem mais leve e envolvendo o lirismo, a poesia e a fantasia.

www.escrevendoofuturo.org.br acesso em 28/10/013

Características e elementos da Crônica

A Crônica se caracteriza pela fusão da narrativa com a expressão de opiniões e ideias. A finalidade deste gênero textual é chamar a atenção dos leitores para o

fato, convidando-os a refletir sobre ele e a tirar suas próprias conclusões. Também tem como característica peculiar emocionar e divertir o leitor.

Professor(a): os alunos já estudaram em outros momentos as características e elementos da narrativa, desta forma, faremos apenas uma pequena revisão.

Relembrando:

A crônica é uma narrativa e por isso tem os seguintes elementos que a compõe:

- Personagens (protagonista(s), secundários, antagonista)
- Tempo (cronológico e psicológico)
- Espaço (físico, social ou cultural)
- Narrador – que pode ser personagem, observador ou onisciente
- Enredo: constituído pela introdução, complicação, clímax e conclusão ou desfecho final

Agora vamos ler mais um exemplo de narrativa classificada como gênero textual

Crônica:



Crônica sem jabuticabas

Antonio Prata

Estava sentado no fundo do ônibus vazio. Dia ensolarado, trânsito livre, uma brisa amena e improvável lambia a cidade de São Paulo. Férias, dentro e fora de mim. Meus pensamentos iam tão soltos e distantes que já haviam rompido o fino fio que os ligava à minha cabeça: se me perguntassem por onde andavam, não saberia dizer. Foi então que surgiu diante de mim a idéia, nítida e apetitosa: jabuticaba. Há quanto tempo eu não comia uma jabuticaba?

Em poucos quarteirões, passei da distração à obsessão: tinha que comer jabuticabas. Fiquei lembrando da infância na fazenda de um amigo, tardes e tardes no pomar, a árvore cada vez mais branca e o chão cada vez mais preto com as

dezenas de cascas espalhadas...

Desci do ônibus na frente de um supermercado. Entrei na enorme loja fazendo um discurso interno sobre as maravilhas da modernidade, todos aqueles itens à minha disposição, num único local: pasta de dentes, suco de caju, tampa de privada, moela de frango, pilhas alcalinas, bacias coloridas, maracujás... Morangos... Mangas... E as jabuticabas???

Pedi ajuda a um funcionário que passava por ali. Ele me olhou como se meu pedido fosse absurdo, uma excentricidade. Pegou então um radinho e, depois de um breve chiado, soltou: "ô Anderson, você sabe se a gente tem jabuticaba?". Do outro lado o tal do Anderson respondeu, depois de algum suspense: "Negativo, Jailson, negativo". Jailson olhou para mim, com certa consternação (não sei se calculada ou sincera) e repetiu, como se eu não tivesse ouvido: "Negativo, senhor".

Supermercado inútil, repleto de coisas inúteis, nenhuma delas jabuticaba. Saí. Andei alguns quarteirões, achei uma quitanda. Nada por ali também. "Você sabe se eu encontro em algum lugar por aqui? Sabe se é época? Se tem algum mês do ano, assim, que tem jabuticaba e outros que não tem?". "Olha moço, sei lá, comecei a trabalhar aqui anteontem..."

Fui para casa. Já mais movido pela birra que pelo desejo, vasculhei na internet as prateleiras de todas as redes de supermercados da cidade. Nada. Não havia, na quarta maior metrópole do mundo, na cidade mais rica da América do Sul, uma única, uma mísera jabuticaba. Se naquele exato momento eu quisesse comprar uma máquina industrial de lavar roupas, um quilo de maconha, um caminhão-pipa, sexo, pastilhas importadas para dor de garganta, três peixinhos dourado, sexo sadomasô, um DVD do Julio Iglesias cantando em Acapulco, eu poderia. Mas não queria.

Queria jabuticabas.

Naquele instante, o homem ter ido à Lua. Ter clonado uma ovelha, pintado a Capela Cistina, inventado a penicilina, o avião, a pipoca de microondas e todas outras conquistas da civilização... não me valiam de nada, na monumental e incontornável ausência da jabuticaba.

(Linguagem e Interação. William Cereja e Thereza Cochar. 2010)

MOMENTO DE ATIVIDADES

- 1) Responda o roteiro para revisão da **Crônica sem jabuticabas**:
 - a) O espaço da crônica reflete o lugar onde você vive? O que ela tem deste espaço?
 - b) Qual a principal característica desta crônica? Como você chegou a esta conclusão?
 - c) O que motiva o autor a criar o seu texto?
 - d) A narrativa está em primeira ou terceira pessoa?
 - e) Quais fatos cotidianos estão presentes no texto?
 - f) Podemos perceber que a linguagem usada é informal, quase uma conversa com o leitor. Explique esta afirmação com um exemplo do texto.
 - g) Como acontece o desfecho na narrativa?
 - h) Você acredita que o autor Antônio Prata ao escolher o título levou o leitor para leitura? Por quê?

OFICINA 2 COMIDA

MOMENTO DA LEITURA

FOMES

Luís Fernando Veríssimo)

Diz-se de quem come de tudo que “come como um animal”, o que é uma injustiça. Nenhum outro animal é omnívoro como o homem. Estamos no topo da cadeia alimentar entre os bichos de sangue quente e somos da categoria dos predadores, definida pela posição e a função dos olhos. Somos caçadores, e bons caçadores, e comemos de tudo, da baleira ao escargot.

Já éramos bons caçadores mesmo antes de inventar o arco e a flecha e a mira telescópica com sensor infravermelho.

(A versão integral está disponível na obra:

LUIS FERNANDO VERÍSSIMO. A mesa voadora. Rio de Janeiro. Objetiva, 2001)

MOMENTO DA PESQUISA

Professor(a): esta pesquisa visa coletar informações variadas após a leitura da crônica, para que os alunos observem as inúmeras informações que o texto nos proporciona!

Pesquise na Internet estas informações que encontramos no momento da leitura:

- Quem é Stephen King?
- O que come um animal omnívoro?
- Diga o que é autofagia?
- O movimento Modernista Brasileiro, em sua 1ª fase é conhecido pelos Manifestos, um deles é chamado Manifesto Antropófago ou Antropofágico, pesquise quem escreveu este manifesto e o que ele propunha?
- Observe a imagem da obra de arte chamada Abaporu, da pintora Tarsila do Amaral e diga qual a importância desta obra para a arte brasileira, disponível no site: www.coisaspraver.blogspot.com.br acesso em 18/10/2013

MOMENTO DE ATIVIDADES

Leia o verbete retirado do dicionário (Ruth Rocha, Minidicionário, p 289)

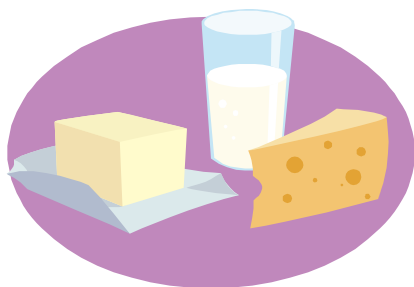
Fome (do lat. *Fame*) s.f: .1. Grande apetite de comer. 2. Urgência de alimento. 3.Subalimentação. 4.Falta do necessário, penúria, miséria. 5. Míngua de viveres, escassez. 6. **Fig:** Avidéz, sofreguidão.

Em seguida:

Observem as imagens numeradas que estão no Anexo e façam as atividades propostas:

Atividade 1:

- Na sua opinião, qual definição encontrada no dicionário mais se relaciona com as imagens expostas? Por quê?
- Escolha uma imagem que lhe dê uma sensação positiva e a descreva em um parágrafo.
- Qual a sua comida preferida? Por que você gosta tanto dela?
- Sobre as imagens, qual você acredita que é a mais saudável e a menos saudável? Como você consegue definir as suas opções?



**ALIMENTAÇÃO
SAUDÁVEL**

A nossa alimentação não se restringe apenas a alimentar o corpo para suprir as nossas necessidades, para nós seres humanos, comer é um momento de prazer e muitas vezes tornamos este ato uma confraternização.

Gostamos dos sabores, da textura, das cores, dos cheiros, das inúmeras sensações que são sentidas durante a alimentação, por isso ela se torna tão prazerosa. No entanto, devemos lembrar que é necessário termos uma alimentação saudável e isso não está acontecendo muito nos dias de hoje!

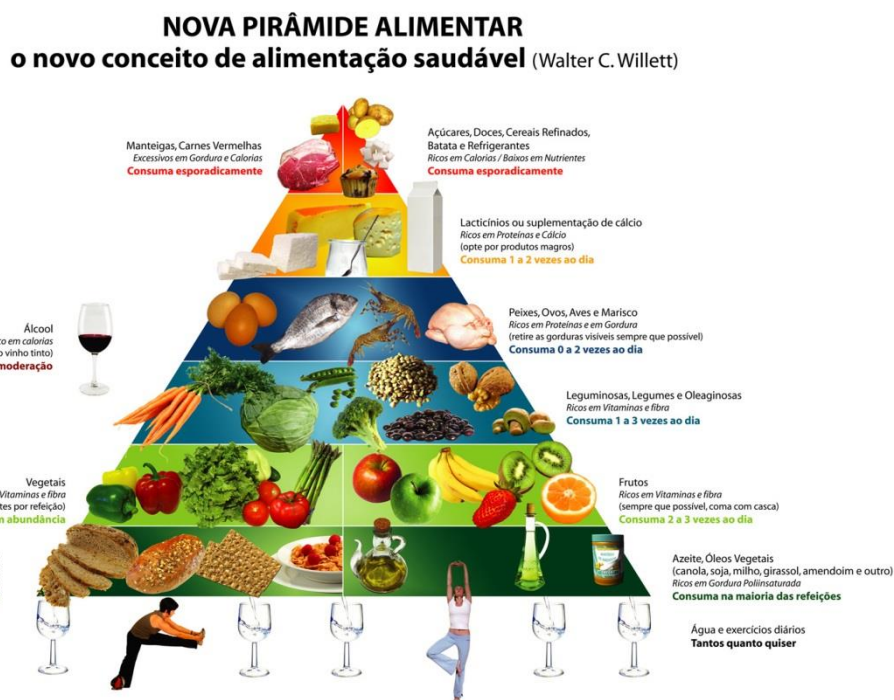
São muitos os motivos que nos levam a comer de forma errada, entre eles estão: a falta de tempo para cozinhar e comermos em casa, as facilidades de comprarmos comida pronta, fast-foods, entre outros. A propaganda também é um forte apelo que nos leva a comermos certos alimentos não tão nutritivos, a mudança de nosso paladar, pois estamos nos acostumando cada vez mais com alimentos industrializados que tem muito açúcar para adoçar; gordura saturada e gordura trans para dar maior maciez, leveza e cremosidade; sódio para acentuar o sabor; corantes para dar cor especial e aromatizantes para criar um cheirinho irresistível.

Mas, para termos uma alimentação saudável precisamos saber que a **comida:**

- não precisa ser cara, pois pode ser feita com alimentos naturais, produzidos na região em que vivemos;
- deve ser colorida e composta por alimentos variados;
- pode ser saborosa, mesmo que não contenha tantos aditivos artificiais
- precisa ter qualidade e ser consumida na quantidade certa;
- deve ser segura para o consumo, ou seja, estar livre de contaminação.

www.anvisa.gov.br/alimentacao (acesso em 18/10/2013)

Para seguir uma alimentação equilibrada, podemos nos basear na pirâmide alimentar abaixo que apresenta uma tabela de alimentos e as quantidades que devem ser ingeridas por dia, para uma alimentação equilibrada e também sugestões de exercícios para manter o corpo sempre saudável:



www.nutricionista.com (acesso em 18/10/2013)

Atividade 2:

Vamos fazer um trabalho em duplas e montar um cardápio saudável para um dia. Ele deve conter os alimentos necessários para o café-da-manhã, um lanche da

manhã, almoço, lanche da tarde e jantar. Depois de pronto, vamos apresentar para a turma e ver como nos saímos!

Para realizar este trabalho você pode consultar os seguintes sites:



www.g1.globo.com/bemestar (Um programa da Rede Globo que trata de diversos assuntos, principalmente vida e alimentação saudável)

www.abcdasaude.com.br/artigos (artigos sobre alimentação saudável)

www.boaforma.abril.com.br (com sugestões de cardápios saudáveis)

MOMENTO DE REFLEXÃO

Ouçã a música **Comida** da Banda Titãs e em seguida leia a letra:

Comida

Compositor: Arnaldo Antunes/Sérgio Brito/Marcelo Fromer

Bebida é água!

Comida é pasto!

Você tem sede de quê?

Você tem fome de quê?...

A gente não quer só comida

A gente quer comida

Diversão e arte

A gente não quer só comida

A gente quer saída

Para qualquer parte...

A gente não quer só comida

A gente quer bebida

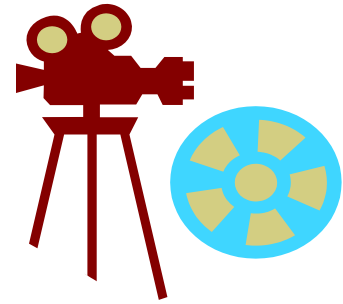
Diversão, balé

A gente não quer só comida

A gente quer a vida

Como a vida quer...

A versão integral da música está disponível em: www.vagalume.com.br (acesso em 13/09/2013)



Vamos refletir um pouquinho sobre estas afirmações a respeito da letra da música:
Comida

Anderson Lima disse: (19/09/2010)

O ser humano não deve apenas trabalhar e conseguir o mínimo necessário para sobreviver, tais como, moradia, comida, saúde, transporte. Um dos seus direitos inalienáveis é o do acesso a cultura e ao lazer, é assim que ele se humaniza, que ele se percebe no outro, que ele cria e transforma a sua realidade social de forma dinâmica e criativa.

(www.historiacontemporaneaufs.blogspot.com.br, acesso em 23/09/2013, comentários da página Leitura contemporâneas)

Anderson S. Ventura disse: (27/09/2010)

A música, de uma maneira geral, é uma bonita forma de se expressar opinião, opiniões, olhares... Essa música em especial nos remete aos nossos desejos mais profundos. Nos faz refletir sobre nossas fomes e nossas necessidades, que não limitam-se apenas a dinheiro ,a comida ou a água ."Diversão e arte" são mais que necessidades, são direitos, anseios urgentes, urgentíssimos. Como a sociedade é dividida em classes sociais, entendemos o dinheiro como uma necessidade básica de sustento, porém compreendemos também que a alma necessita de alimento, a felicidade é a "comida" da alma, e é o prato acredito eu, mais almejado por todos.

(www.historiacontemporaneaufs.blogspot.com.br acesso em 23/09/2013) comentários da página Leitura contemporâneas)

Daniele disse: (21/09/2010)

A música Comida do Grupo Titãs traz uma reflexão sobre as necessidades e direitos do homem em sociedade, que vão muito além do básico oferecido pelo

governo e das poucas condições de vida, ou subvida, que este oferece. Não somos gado que só precisa de “água e pasto”, trabalhando continuamente para conseguir sobreviver, sem “diversão, arte, felicidade”. Precisamos mais, desejamos mais. Uma condição intrínseca ao ser humano, almejar sempre mais e buscar a felicidade. Comida é um chamado a uma tomada de consciência como cidadãos e mais, como pessoas em busca de um ser e viver melhor.

(<http://historiacontemporaneaufs.blogspot.com.br>, acesso em 23/09/2013, comentários da página Leitura contemporâneas)

Atividade 3

Após este momento de reflexão, responda em seu caderno:

Professor: acreditamos que é muito importante a sua ajuda neste momento para instigar os alunos à reflexão sobre as necessidades físicas e emocionais do ser humano.

- a) Quais os tipos de fome que encontramos nesta música?
- b) Além das necessidades básicas do ser humano, quais outras necessidades nós temos?
- c) Na Constituição Federal brasileira, através da Emenda Constitucional nº 64, o direito à alimentação como direito social, foi o resultado de muita luta durante mais de uma década. Com isso, o artigo 6º passou a vigorar com a seguinte redação: **“São direitos sociais a educação, a saúde, a alimentação, o trabalho, a moradia, o lazer, a segurança, a previdência social, a proteção à maternidade e à infância, a assistência aos desamparados, na forma desta Constituição”** (p. 20)

(www.fianbrasil.org.br acesso em 30/09/2013).

Você acredita que estes direitos estão sendo respeitados? Por quê?

Professor: propomos que os alunos façam a leitura em voz alta junto com a turma

Agora leia o poema abaixo:

O Bicho



**Vi ontem um bicho
Na imundície do pátio
Catando comida entre os detritos**

**Quando achava alguma coisa,
Não examinava nem cheirava:
Engolia com voracidade**

**O bicho não era um cão,
Não era um gato,
Não era um rato.**

O bicho, meu Deus, era um homem

http://www.releituras.com/mbandeira_bio.asp acesso em 23/09/2013)

O poema **O Bicho**, foi escrito pelo por Manuel Bandeira, poeta que tem como característica a liberdade de conteúdo e de forma, o retrato do cotidiano, a sua própria história de vida, o humor, a indignação com a realidade do homem e a idealização de um mundo mais justo, reunindo em seu fazer poético a subjetividade e a objetividade de maneira perfeita.



Para conhecer mais sobre o poeta Manuel Bandeira e sua obra, acesse www.releituras.com/mbandeira_bio.asp

Sobre a “FOME”

Vamos ler o texto: O que você precisa saber sobre a fome em 2012 (acesso em 23/09/2013) no site:

www.onu.org.br/o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-fome-em-2012

Atividade 4 (em grupo)



- a) Descrevam em um parágrafo qual a imagem que o poema: O Bicho, transmite a vocês?
- b) Leiam em voz alta para os colegas, o parágrafo criado.
- c) Cada equipe receberá uma frase do texto lido sobre o fato essencial para entender por que a fome é o maior problema que o mundo enfrenta. Leiam a frase em voz alta para toda a classe.
- d) Consulte os seus colegas, escolha três dos oito exemplos lidos sobre a ajuda efetiva no combate à fome e apresente oralmente aos seus colegas de turma.
- e) Produção de cartazes:
 - ✚ Vamos criar um cartaz que represente as “**fomes do ser humano**”, no sentido literal e figurado, para isso vocês criarão uma frase e poderão desenhar, pintar, recortar imagens, enfim, usar a criatividade e o senso crítico nesta representação.

OFICINA 3 GASTRONOMIA



Nesta oficina trabalharemos com um tema muito explorado nos dias de hoje: a Gastronomia, a escolha por este tema se deu pelo fato de nós dispensarmos muita atenção aos alimentos e ao ato de comer, tanto sozinhos como em grupos. Desde os tempos mais remotos, a necessidade de se alimentar, a forma de conseguir o alimento e reparti-lo, fez com que surgisse a socialização entre as pessoas. Desta forma, a alimentação na vida privada, como na vida social é repleta de simbolismos que estão dentro da cultura, da religião, da política, das relações humanas, da geografia, economia, da história, entre tantas outras, mas principalmente na luta pela sobrevivência.

Vamos ver algumas definições sobre este assunto:

- ❖ **Gastronomia:** a gastronomia (expressão que se origina no grego antigo *gastros*, “estômago”, *enomia*, "conhecimento" ou "lei"), é um ramo que engloba a culinária (todas as técnicas de preparo de alimentos), as bebidas, materiais e insumos usados no preparo e todos os aspectos culturais que se relacionam com a alimentação.

- ❖ **Chef de cozinha:** é aquele que tem a função de participar de todo o processo de produção, preparação e apresentação de pratos. Deve manter o padrão de qualidade dos alimentos e a higiene no ambiente de trabalho. Conta com uma equipe de auxiliares os quais deve comandar e coordenar.

- ❖ **Gourmet:** gastrônomo (ou gourmet, em francês), pode ser desde o cozinheiro até qualquer indivíduo que, de forma profissional ou não, admira e estuda não só o preparo, mas também a apresentação e

refinamento dos alimentos, incluindo os trajes, músicas, danças e rituais que acercam as refeições.

- ❖ **Cozinha e culinária:** são sinônimos e se referem ao conjunto de utensílios, ingredientes e pratos característicos de um país ou região. Estes termos também se referem à arte de preparar os alimentos, às práticas e técnicas usadas para este fim.

(www.brasilprofissoes.com, acesso em 15/10/2013)

MOMENTO DA HISTÓRIA

História da Gastronomia

Um dos maiores prazeres da vida é justamente o que a comida proporciona. A gastronomia se origina desse prazer e constituiu-se como o estudo e pesquisa das diferentes técnicas de preparo e associação entre diferentes alimentos para que se possa extrair deles o maior benefício possível. Vindo desde a antiguidade, encontra-se a gastronomia nas origens das principais transformações sociais e políticas. A alimentação percorreu diversos estágios ao longo da evolução humana, passando do caçador nômade ao homem sedentário, quando se deu a descoberta da relevância da agricultura e da domesticação dos animais. Isso ocasionou a maior abundância de alimentos, provocando assim um aumento demográfico e a conseqüente migração para novos locais a serem explorados. Um dos maiores prazeres da vida é justamente o que a comida proporciona. A gastronomia se origina desse prazer e constituiu-se como o estudo e pesquisa das diferentes técnicas de preparo e associação entre diferentes alimentos para que se possa extrair deles o maior benefício possível. Vindo desde a antiguidade, encontra-se a gastronomia nas origens das principais transformações sociais e políticas. A alimentação percorreu diversos estágios ao longo da evolução humana, passando do caçador nômade ao homem sedentário, quando se deu a descoberta da relevância da agricultura e da domesticação dos animais. Isso ocasionou a maior abundância de alimentos, provocando assim um aumento demográfico e a conseqüente migração para novos locais a serem explorados. E ao longo da história, observamos a influência da gastronomia nas artes, cultura, filosofia e ciências como a nutrição, que estuda os alimentos do ponto de vista da saúde e da medicina. Hoje, a gastronomia é um ramo que cresce cada vez mais, através de novos estudiosos e admiradores.

Acesso: <http://www.demarbuffet.com.br/historia.html> (acesso em 25/09/2013)



MOMENTO DA LEITURA

Especiarias

No fim, tudo se deve à comida insossa. Quando os mongóis e os turcos interromperam o suprimento por terra dos condimentos do Oriente, a era dos descobrimentos começou. A Europa descobriu que não podia viver sem tempero e lançou-se ao mar e à conquista de rotas alternativas para o cominho e, por acidente, outros mundos.

A América é um produto do paladar europeu.

(A versão integral está disponível na obra:

LUIS FERNANDO VERÍSSIMO. A mesa voadora. Rio de Janeiro. Objetiva,2001)

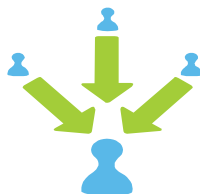


**PARA UMA LEITURA MUITO ALÉM DO
TEXTO ...**

Ao realizarmos uma leitura, devemos não só interpretar as palavras do texto, devemos ir além da mera decodificação e termos uma compreensão integral da leitura. Todos nós trazemos conhecimentos das nossas vivências na escola, na família, na comunidade, da nossa cidade, do nosso país e muitas vezes, temos conhecimentos de outros lugares que nem mesmo conhecemos. Outro ponto importante são os conhecimentos históricos que também fazem parte da nossa vida, mesmo que nós não tenhamos consciência disso.

Esta crônica de Luís Fernando Veríssimo é um exemplo de texto que nos remete a muitos fatos históricos que estão relacionados diretamente com a nossa própria história, por isso vamos fazer uma leitura muito além do texto!

Professor(a) esta atividade propõe uma ampla leitura de fatos históricos e um trabalho minucioso de montagem do texto através das informações.



“LINKANDO” O TEXTO!



O QUE É LINKAR UM TEXTO?

“LINKAR” É UMA PALAVRA INGLESA QUE QUER DIZER, LITERALMENTE, ELO. CRIAR UM LINK NUM TEXTO SIGNIFICA ESTABELECEER UM ELO, UMA LIGAÇÃO COM OUTRA PÁGINA, OUTRO TEXTO, UMA INFORMAÇÃO, QUE O LEITOR PODE ABRIR CLICANDO NUMA PALAVRA, GRUPO DE PALAVRAS OU EM UMA IMAGEM.

Atividade em duplas:

- Para linkar um texto usamos os recursos do computador, no entanto, nesta proposta de atividade vamos linkar o texto manualmente.
- Você receberá uma cópia da crônica com uma série de números e uma outra folha com várias informações que estão relacionadas a fatos históricos da crônica lida (de forma desordenada)
- Quando você encontrar a resposta, você a encaixa no número correto e vai construindo links no texto.

Exemplo: tudo se deve à comida insossa

Insossa: sem sal ou sem tempero suficiente (comida insossa).

Fig. Diz-se de pessoa sem graça, desinteressante, tediosa.

www.aulete.uol.com (acesso em 22/10/2013)

Agora é a sua vez!

Especiarias (1)

No fim, tudo se deve à comida insossa Quando os mongóis e os turcos interromperam o suprimento por terra dos condimentos do Oriente(2), a era dos

descobrimientos começou. A Europa descobriu que não podia viver **sem tempero(3)** e lançou-se ao mar e à **conquista de rotas alternativas(4)** para o cominho e, por acidente, outros mundos.

A América é um produto do paladar europeu(5). Toda a grande aventura imperial foi aromática, tangida pela **pimenta(6)** e o **gengibre(7)**, a hortelã e a **noz-moscada(8)**. Homens rudes lançavam-se contra o desconhecido e a morte pelo rosmaninho. **Navios inteiros eram tragados pelo mar(9)** e deixavam, na superfície, irônicas sopas de ervas. Até **a poluição era inocente(10)**, se se rompesse um porão de navio, as praias se cobriam de grãos de mostarda, as gaivotas se intoxicavam com favos de baunilha. Desastre ecológico era quando os peixes engoliam alho, cebola e alcaparras e já vinham à tona prontos para a panela.

Outras fomes(11) eram servidas, claro. A de ouro, a de prata, a de espaço. E a de sexo pois **as mulheres europeias também eram sem sal(12)**.

Descobriu-se que o comércio de escravos era mais rentável do que o comércio de especiarias(13) e não houve nenhum escrúpulo, ou reticência poética, em fazer a adaptação.

(A versão integral está disponível na obra:

LUIS FERNANDO VERÍSSIMO. A mesa voadora. Rio de Janeiro. Objetiva, 2001)

Professor: estamos apresentando os fatos históricos na ordem correta, porém quando passarmos para os alunos, faremos uma cópia com as respostas de forma desordenada para que eles façam as ligações e construam os links no texto.

Fatos históricos da crônica: Especiarias

As especiarias são temperos (condimentos) usados na culinária para proporcionar sabores diferentes nas comidas. Algumas especiarias também eram, e ainda são, utilizadas na fabricação de cosméticos, óleos e medicamentos. As principais são: pimenta, gengibre, cravo, canela, noz moscada, açafrão, cardamomo e ervas aromáticas.

www.suapesquisa.com (acesso em 16/09/20130)

Em 1453, o império turco-otomano tomou Constantinopla e colocou sob seu jugo todo o comércio dos principais condimentos utilizados na alimentação europeia bem como as rotas para alcançá-los. No velho continente, as especiarias eram imprescindíveis por comporem os conservantes de alimentos e por serem utilizadas como remédios, afrodisíacos, temperos, perfumes, incensos etc. Praticamente todos necessitavam dessas “dádivas” da natureza.

NEPOMUCENO, R. O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.)

A partir da Cruzadas, os europeus tiveram contato com uma variedade de produtos consumidos no Oriente Médio, região da Palestina, Egito e Península Arábica, que eram abastecidos com especiarias. Assim, após esse contato, que se deu a partir do século XI (11) a Europa passou a se abastecer de especiarias e de seda, que chegavam através da Rota das Especiarias. Devemos lembrar, que a conservação dos alimentos era uma necessidade, principalmente na Europa, cujo inverno é rigoroso, causando a diminuição de colheitas e de caça, sendo necessário a estocagem de alimentos, que deveriam ser preservados. Para isso, era necessário o cozimento dos alimentos com temperos. Além do que, o sabor de uma comida temperada é muito diferente de algo preparado apenas no vapor de água com um pouco de sal.

www.prof-tathy.blogspot.com.br (acesso em 22/10/2013)

O monopólio árabe-italiano sobre o comércio com o oriente, fazia com que o preço das especiarias permanecesse muito elevado. Para o restante da Europa, era necessário conseguir uma nova rota comercial com o oriente, que possibilitasse baratear o custo daqueles produtos tão cobiçados. Para isso, não havia outro caminho senão navegar pelo tenebroso e desconhecido oceano Atlântico.

www.leaozinho.receita.gov.br (acesso em 22/10/2013)

A descoberta oficial da América, 1492 resultante das tentativas de novas descobertas, como citado anteriormente, e as outras viagens que Cristóvão Colombo realizou, não tiveram apenas repercussões políticas e econômicas. As caravelas do navegador voltaram com novos ingredientes de cozinha. Se não encontrou um trajeto mais rápido para buscar as especiarias no oriente, como prometera, Colombo foi pelo menos um brilhante estimulador de descobertas gastronômicas. Assim, muitos alimentos foram à Europa, trazidos da América: tomate, batata, abacaxi, abacate, amendoim, baunilha, milho, mandioca, feijão, pimentas, provocando uma revolução nas receitas da época.

Pimenta: uma das mais conhecidas é a pimenta-do-reino, é uma das mais antigas especiarias conhecidas. Os seus grãos, secos e moídos, são muito usados na culinária de diversos países. Tem um sabor forte, levemente picante, proveniente de um composto químico chamado piperina. É comumente entendido que a especiaria era usada para disfarçar o sabor dos alimentos em via de decomposição na Idade Média. De grande valor econômico, foi uma das responsáveis pela expansão europeia

www.scielo.br - acesso em 22/10/2013)

Noz-moscada: é uma especiaria versátil com um sabor pungente a noz. É tradicionalmente usada para polvilhar pudins de leite, como o pudim de arroz ou a coalhada, mas também é um condimento perfeito para puré de batata, pratos com abóbora, espinafres e massa, e é maravilhosa combinada com queijo e em todos os purés de legumes de raízes. Deve ralar-se a noz-moscada na altura de usar, pois os seus óleos essenciais e o seu sabor perdem-se rapidamente.

www.gastronomias.com acesso em 22/10/2013)

Gengibre: O gengibre possui sabor picante e pode ser usado tanto em pratos salgados quanto nos doces e em diversas formas: fresco, seco, em conserva ou cristalizado. O que não é recomendado é substituir um pelo outro nas receitas, pois seus sabores são muito distintos: o gengibre seco é mais aromático e tem sabor mais suave

www.scielo.br –acesso em 22/10/2013)

Fugindo de uma vida dura na Europa, centenas de homens embarcaram nas caravelas dos descobrimentos. Alguns buscavam enriquecimento rápido e fama; outros, penitência pelos pecados e oportunidade de difundir a fé em Cristo. Eram atraídos pela brisa do mar e pela aventura, encontrando uma existência repleta de surpresas nem sempre agradáveis.

Dentre os obstáculos que precisaram ser vencidos para desbravar os mares, nenhum supera a dureza do cotidiano nas caravelas. Os tripulantes eram confinados a um ridículo espaço que impedia qualquer tipo de privacidade. Os hábitos de higiene eram precários. Proliferavam insetos parasitas: pulgas, percevejos e piolhos.

www.revistadahistoria.com.br acesso em 22/10/2013

Os navios da época, apesar de resistentes, eram muito limitados e os navegantes geralmente não conheciam o mar por onde eles iriam navegar. Às vezes aconteciam tempestades, ou mesmo erros de navegação, navios mal construídos, ou a ausência de um mapa concreto. Antes de chegar ao Oriente, muitos navios naufragaram.

www.revistadahistoria.com.br acesso em 23/10/2013

Comparada com a poluição dos dias de hoje, a poluição causada pelos naufrágios nas grandes navegações era mínima, pois os navios usavam a força dos ventos como combustível e suas cargas eram repletas de especiarias, ouro, prata e outras riquezas.

www.scielo.br acesso em 23/10/2013

No processo de Expansão Marítima, os portugueses avançaram em direção ao sul, na costa atlântica da África, em busca de riquezas para serem comercializadas e foram descobrindo o comércio de escravos.

www.educacao.uol.com.br acesso em 22/10/2013)

As fomes que a crônica apresenta se referem as fomes dos seres humanos por riqueza, por sexo, pela dominação de outros povos, pela guerra, pela honra, pela força, entre outros.

www.scielo.br acesso em 23/10/2013



**TODAS AS ATIVIDADES GASTRONÔMICAS OU CULINÁRIAS SEMPRE
ACONTECEM DENTRO DE UMA COZINHA!**

QUANDO TERÁ COMEÇADO A COZINHA?

Luna e Cagnin (2004) em sua obra: A fabulosa culinária mediterrânea dos contos de Esopo ,nos apresentam alguns questionamentos sobre o início da cozinha na vida do seres humanos:

Surgiu na secagem, na maceração ou na lavagem de vegetais? Na fermentação espontânea de algumas raízes? No “cozimento” acidental de algum animal preso no incêndio da floresta ou fulminado por algum raio, antes da descoberta do fogo? Poderia ter surgido no salgamento que se demonstrou não só saboroso, como útil para a conservação dos alimentos?

As primeiras receitas conhecidas vêm da Mesopotâmia e datam de 2.000 anos antes de Cristo, mas isso não significa que eles inventaram a cozinha, é mais seguro afirmar que inventaram a escrita e nos informaram que ela já existia.

Não podemos deixar de citar a Bíblia como uma das melhores fontes de informação sobre a cozinha, temos inúmeros exemplos, um deles é do Livro dos Reis (IR17): Conta-se a história de uma mulher fenícia de Sarepta que oferece bolos de farinha e óleo ao profeta Elias, além desta são inúmeras as partes da Bíblia que mostram o alimento e a culinária como exemplos.

Uma das maiores influências da culinária mundial é a culinária árabe, esta iniciou-se nas trocas mercantis dos fenícios , que com suas viagens formaram um elo comercial e de integração alimentar que expandiram a culinária árabe no mundo. Neste panorama acrescentem-se os séculos de invasões e ocupações e não se despreze a presença dos cruzados que lhes legaram mais que muitos olhos azuis. Com o bom senso imposto pelos climas quentes favoráveis a fermentações indesejáveis, e usando como “mídia” o Alcorão, os árabes proibiram o uso do álcool e carne suína. Por isso, deram importância para alguns grãos como o trigo, a cevada e o arroz, o emprego de especiarias e temperos: pimenta, cebola, hortelã, cominho. A preferência era pelas carnes dos ovinos, aves, peixes e a coalhada fresca ou seca. Com isso criou-se uma culinária rica e variada, com muitas combinações, convidando o homem à mesa.

Desta forma, considerando todo o contexto histórico que envolve a gastronomia, devemos pensar que foi no espaço da cozinha que aconteceu a arte de elaborar alimentos, dando-lhes sabor e sentido. Neste espaço de intimidade familiar que acontece uma espécie de ritual gastronômico ou comensal que passa de geração para geração.

A cozinha é um microcosmo da sociedade e as cozinhas de todos os lugares são modelos sociais, nelas encontramos a elaboração dos pratos tradicionais, dos refinados e até as cozinhas compartimentadas, dos fast-foods, como é exemplo o Mc Donald's, O Bob's, Pizza Hut, entre outros.

MOMENTO DA LEITURA



O que faz a cozinha de um país?

Não é uma série de receitas compiladas num livro ou uma certa quantidade de alimentos que se convencionou chamar de “cozinha” daquele país. É preciso que exista uma população que coma aquela comida com frequência, que seja especialista em comê-la e cozinhá-la, que tenha prazer em comê-la e em conversar sobre ela. Reconhecem os ingredientes, sabem como foram preparados ou com o deveriam ser, e tomam cuidados na compra e na feitura do prato. A cozinha pertence a uma comunidade, maior ou menor, e tem raízes. É o que se chama de cozinha regional, onde pessoas usam os mesmos métodos e receitas do cotidiano e nas festas.

Estas diferenças regionais aparecem, é claro, por causa de diferenças ambientais, frio e o calor, rios e mares, flora e fauna das regiões, influências várias, tanto externas quanto internas.

Outros fatores são hábitos diferentes trazidos por imigrantes (sushi, pizza) e a introdução de comidas especiais com muito marketing (hambúrguer, cachorro quente).

Na formação de uma nação, alguns elementos da cozinha ultrapassam esta distinção e tornam-se nacionais, como o pão da França, a massa da Itália e o arroz e o feijão no Brasil. Mas a “cozinha”, a “*cuísíne*”, de um país, parece-me ser sempre a regional e quanto mais difícil, quanto menos existam os ingredientes fora de seu

espaço, quanto mais perecíveis forem (tucupi, cupuaçu, etc.), mais autêntica ela se torna por não poder ser copiada ou transfigurada.

Neste imenso país que é o Brasil temos uma rica culinária regionalizada e é quase impossível generalizar sobre o assunto “comida” num território marcado por diferenças tão grandes. Um gaúcho acostumado ao seu charque pode jamais ter provado o tucupi da Amazônia. As frutas nativas são desconhecidas de uma região à outra. Um bebê urbano pode tomar suco de kiwi todos os dias e passar a vida sem provar um mingau de tapioca com açaí, sem ver um araçá, um cambucá, um sapoti, um jenipapo.

Nossos colonizadores não descobriram aqui uma cozinha desenvolvida, mas o impacto do meio ambiente, novos ingredientes logo se fizeram sentir. O português se junto ao índio e dois vértices culinários se encontram. As mandiocas, as frutas, as pimentas, a caça e a pesca vão misturando com graça ao azeite de oliva, ao bacalhau seco, aos ensopados e á doçaria.

Logo começam a chegar os escravos africanos a Salvador para as plantações de cana de açúcar. Imediatamente incorporamos o azeite de dendê, o coco, o camarão seco e muita coisa mais, formando o trio: aborígine, português e africano que viria caracterizar nossas cozinhas.

Cada região fez o que pode com suas riquezas. No entanto, cortando o Brasil de norte a sul, impera um rio, um fluxo constante, a comidinha de todo dia, a básica, do almoço, do jantar, que varia numa gama limitada e que tem como reis o arroz e o feijão, estas sim, nacionais.

(Horta, Nina. Vamos comer – das viagens das merendeiras, crônicas e conversas, p. 49 a 51)

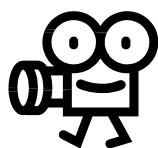


MOMENTO DA PESQUISA

Observe o mapa do Brasil dividido em regiões, pesquise na Internet ou qualquer outra fonte a sua escolha, as comidas típicas de

cada região. Também pesquise quais são as principais comidas típicas do Paraná, onde elas são encontradas, suas características e curiosidades. Para complementar a sua pesquisa:

- ❖ Assista o vídeo no youtube.com (acesso em 14/10/2013)
<http://globo.com/rede-globo/mais-voce-culinaria/v/barreado-de-morretes>



Vamos ver os vídeos e responder as questões:

Vídeo 1

www.youtube.com

El Pato Donald 1941x10 Chef Donald Spanish DVD Rip

(acesso em 14/10/2013)

- 1) De onde o Pato Donald tira a receita de waffer? Este fato é comum nos dias de hoje?
- 2) O waffle faz parte da culinária brasileira? Como são os wafflers ou wafer que encontramos aqui no Brasil?
- 3) Qual o erro que o Pato Donald cometeu em sua receita? O que resultou deste erro?

Vídeo 2

www.youtube.com - Diário do Oliver – Macarrão à bolonhesa e torta de maçã

(acesso em 14/10/2013)

- 1) Descreva as suas impressões sobre a cozinha do Oliver (Diário do Oliver, canal GNT da tv por assinatura).
- 2) O que você achou das receitas preparadas por ele? São acessíveis?
- 3) Comente o modo de preparo dos alimentos.
- 4) Pesquise opiniões sobre o Oliver e sua atuação como chef de cozinha.

Video 3

www.youtube.com Larica Total – Pipoca em geral (acesso em 01/10/2013)

- 1) Descreva as suas impressões sobre a cozinha do Paulo Oliveira (Larica Total, canal Brasil da tv por assinatura).
- 2) Quais semelhanças você encontrou na cozinha deste programa com as cozinhas das casas que você conhece?
- 3) Comente o modo de preparo dos alimentos.
- 4) Na sua opinião, o Paulo Oliveira é um chef de cozinha? Explique o porquê!

Leitura complementar (1)



UM ESTOURO

QUEM NÃO GOSTA DE MUDANÇA VIRA PIRUÁ

UM GRÃO PEQUENINO E DURO. PARECE MÁGICA QUE DEPOIS DE AQUECIDO ELE ESTOURE E TOME APARÊNCIA DE UMA FLOR. A PIPOCA É UM ALIMENTO MUITO ANTIGO, BEM MAIS QUE O CINEMA E AS FESTAS JUNINAS. HÁ 4 MIL ANOS, ÍNDIOS AMERICANOS JÁ SABIAM ESTOURAR O MILHO LEVANDO AS ESPIGAS INTEIRAS DIRETAMENTE AO FOGO. MUITO TEMPO DEPOIS PASSARAM TAMBÉM A AQUECER O CEREAL EM PANELAS COM AREIA DENTRO. OS ASTECAS, POVOS QUE HABITARAM A REGIÃO DO ATUAL MÉXICO ENTRE OS SÉCULOS 14 E 16, UTILIZAVAM A PIPOCA COMO COMIDA E DECORAÇÃO EM SUAS CERIMÔNIAS RELIGIOSAS. FOI COLOMBO QUEM LEVOU A TÉCNICA E AS PRIMEIRAS ESPIGAS PARA EUROPA. NO CANDOMBLÉ ELA É UM ALIMENTO SAGRADO QUE SIGNIFICA TRANSFORMAÇÃO – DO MILHO DURO PARA A PIPOCA MACIA. UMA TRANSFORMAÇÃO SIMBÓLICA PELA QUAL TODOS DEVEMOS PASSAR, E QUE SÓ ACONTECE COM A QUENTURA DO FOGO (O QUE SIGNIFICA QUE MUDAR NÃO É MOLEZA). A EXPLICAÇÃO CIENTÍFICA PARA O ESTOURO DA PIPOCA ESTÁ NA ÁGUA PRESENTE NO INTERIOR DOS GRÃOS. O AQUECIMENTO TRANSFORMA ESSA ÁGUA EM VAPOR, QUE EXPANDE ATÉ EXPLODIR E VIRAR O MILHO DO AVESSE.

O GRÃO DE MILHO QUE PERMANECE O MESMO, POR MAIS QUE SE AQUEÇA EM GORDURA QUENTE, GANHA O NOME DE PIRUÁ. TEM UM DITADO NO INTERIOR DE MINAS GERAIS QUE ASSOCIA UMA PESSOA QUE NÃO DESENVOLVEU SEUS TALENTOS, OU UMA MULHER QUE NÃO SE CASOU, COM O DESTINO DO PIRUÁ, OU SEJA, “ A PIPOCA QUE NÃO ARREBENTOU”. (SILVIA AMÉLIA, WWW.REVISTAVIDASIMPLES.COM.BR, P. 21, DEZ.2005)

Com a leitura do texto: Um estouro, podemos conhecer um pouco da PIPOCA, que é um alimento de grande importância dentro do desenvolvimento da história da alimentação, passando pela religiosidade e também pelos ditados populares brasileiros.

Ditados Populares ou Provérbios

Os provérbios são ditos populares (frases e expressões) que transmitem conhecimentos comuns sobre a vida. Muitos deles foram criados na antiguidade, porém estão relacionados a aspectos universais da vida, por isso são utilizados até os dias atuais. É muito comum ouvirmos provérbios em situações do cotidiano.

www.suapesquisa.com acesso em 28/10/2013

Vamos conhecer alguns ditados populares ou provérbios que tem o alimento como elemento comparativo e tema principal:

- ✚ Leite de vaca não mata bezerro.
- ✚ O peixe morre pela boca.
- ✚ Por fora bela viola, por dentro pão bolorento.
- ✚ Bolo torto, não perde o gosto.
- ✚ Cozinha moderada, casa bem governada!
- ✚ Não há carne sem osso, nem fruta sem caroço.

(retirados do site: www.revistavidasimples.com.br, p. 21, dez.2005)

Ampliando o conhecimento através da pesquisa

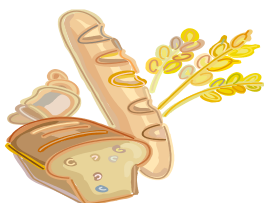


Vamos encontrar outros ditados populares? Para esta pesquisa vamos consultar o site: Comida, Cozinha e Cultura

(www.soniammendes.com/2009/08/proverbios-e-ditos-populares.html acesso em 23/10/2013)

Leitura Complementar (2)

A história do pão



O pão presente em todos os lares é motivo de polêmica. Mas, de fato não se sabe quando o pão começou a ser feito. Como era o pão de antigamente?

É estimado que o pão tenha surgido há 12 mil anos na Mesopotâmia juntamente com o cultivo do trigo. Eram feitos de farinha misturada com o fruto do carvalho. Os primeiros pães eram achatados, duros, secos e muitos amargos. Para ser ingerido, o pão era lavado várias vezes em água fervente e depois era assado sobre pedras ou embaixo de cinzas.

O primeiro pão assado em forno de barro foi a 7000 a.C. no Egito, que mais tarde descobriram o fermento. O pão chegou à Europa em 250 a.C. sendo preparado em padarias, mas com a queda do império romano, as padarias fecharam e o pão teve que ser feito em casa. Somente a partir do século XII a França começou a melhorar e então no século XVII o país se destacou como centro mundial de fabricação de pães.

No Brasil, o pão começou a ser popular no século XIX, apesar de ser conhecido desde os colonizadores. Os pães feitos no Brasil eram escuros enquanto na França o pão era de miolo branco e casca dourada. O pão francês que tanto é usado no Brasil não tem muito a ver com os verdadeiros pães franceses, pois a receita do pão francês no Brasil só surgiu no início do século XX e difere do pão europeu por conter um pouco de açúcar e gordura na massa.

www.brasilescola.com/curiosidades/paonahistoria acesso em 24/10/2013

- ❖ Pesquise o tipos de pães mais comuns que encontramos no Brasil?
- ❖ O que eram o pães de marear ?



Um pouco da Cozinha Brasileira

Em nosso país a comida sofre forte influência da comida indígena, africana e portuguesa. Os índios contribuem até mesmo com um tipo de alimentação mais natural e saudável, usando raízes, como a mandioca, diversos tipos de frutos para refresco, o mais conhecido era o guaraná. Pratos tão conhecidos como a moqueca, que para os índios era simplesmente um modo de preparo dos peixes, utilizando um utensílio específico chamado moquém. Na nossa cozinha atualmente, a moqueca é preparada com grande variedade de ingredientes e variando o tipo de carne utilizada.

Os portugueses trouxeram o pão, feito com quase todos os cereais: cevada, centeio, aveia e principalmente trigo. Trouxeram também de outras colônias, especialmente as africanas, novas frutas: uva, figo, maçã, marmelo, pêssigo, romã, cidra, tâmaras, melão, melancia. Foram os portugueses que plantaram o coqueiro, semearam o arroz e diversos condimentos e ervas. O prato mais popular, a feijoada completa, é um modelo aculturado do cozido português com feijão e carne seca.

Além de todas essas contribuições à nossa culinária, os portugueses introduziram hábitos que marcaram definitivamente nosso paladar: valorizaram o uso do sal e revelaram o açúcar aos africanos e índios do Brasil.

www.smartkids.com.br/especiais/comidaegastronomia/html acesso em 14/08/2013

Qual a importância do Sal e do Açúcar para a Gastronomia?



Sal

Quimicamente, a definição de sal é bem simples: trata-se de uma substância produzida pela reação de um ácido com uma base. Como há muitos

ácidos e bases, há vários tipos diferentes de substâncias que podem ser chamadas de sal. O que chamamos popularmente de sal de cozinha, ou simplesmente sal, é o cloreto de sódio – formado a partir da reação do ácido clorídrico com a soda cáustica. A principal fonte dessa substância é a água do mar, porém ela também pode ser encontrada em jazidas subterrâneas, fontes e lagos salgados.

Além de cair bem ao nosso paladar, o sal é uma necessidade vital. Sem sódio, o organismo seria incapaz de transportar nutrientes ou oxigênio, transmitir impulsos nervosos ou mover músculos – inclusive o coração.

Além do que, sem o sal, não seria possível estocar uma série de alimentos em um mundo sem geladeiras. Altas concentrações salinas inibem a proliferação de micro-organismos na comida, conservando-a em boas condições de consumo por um tempo bem maior. Por esse motivo, o sal passou a ser indispensável em qualquer sociedade que pretendesse ter uma reserva de mantimentos. E, por isso, ele passou a ter valor de moeda.

Mas, e a comida? Era de esperar que a produção do sal desse origem a verdadeiras maravilhas gastronômicas ao longo dos tempos. Os antigos chineses, por exemplo, inventaram vários condimentos salgados para realçar o sabor da comida à mesa – eles não tinham o hábito de jogar sal puro nos pratos prontos. O molho de soja, figurinha fácil até hoje nos restaurantes orientais, era um desses temperos.

Carnes e peixes curados, muitos deles artigos de luxo nos dias atuais, surgiram da necessidade de transportar alimentos em viagens longas. O comércio de peixe salgado enriqueceu nações e possibilitou as explorações marítimas de ingleses, espanhóis e portugueses. Os últimos caíram de amores pelo bacalhau salgado, hoje o alimento mais importante da culinária lusitana.

A abundância do produto ao longo do território francês facilitou o nascimento de 265 tipos de queijo. Na verdade, tudo o que os produtores queriam era preservar o leite adicionando sal. Mas os queijos foram surgindo casualmente, com as variações de clima e do manejo dos ingredientes. Da mesma forma, graças ao sal vieram ao mundo os vários tipos de presunto e salame.



Açúcar

Imagine a culinária contemporânea sem o açúcar. Para muitos, além da perda inestimável de um sabor muito agradável, a inexistência deste ingrediente tornaria impossível a preparação de vários pratos bastante apreciados. Na verdade, o açúcar só começou a adentrar as cozinhas do mundo a partir do século

XVII, quando a mercadoria começou a ter uma circulação significativa e se tornou mais acessível. Até segundo os mais antigos relatos, o açúcar foi primitivamente incorporado na alimentação por Alexandre, o Grande, ao conquistar a Índia Oriental. Ao chegar à região, percebeu que os nativos realizavam o consumo regular de um suco de cana fermentado capaz de produzir um tipo de “mel” que não exigia o uso de abelhas. Foi então que os ocidentais noticiaram a descoberta daquilo que eles chamavam de “sal indiano”.

Nesse primeiro instante, o açúcar era comercializado em pequenas quantidades, tendo um valor muito elevado nos mercados gregos e romanos. Somente em meados do século VII foi que o açúcar foi tomando características mais próximas do produto que hoje consumimos. Por volta de 650, os exércitos árabes conquistaram a Pérsia, região em que existiam avançados estudos referentes ao desenvolvimento de técnicas que facilitariam o transporte do açúcar através do seu refinamento.

Ao dominarem esse espaço, os árabes tiveram o interesse de plantar mudas de cana em outras regiões em que o cultivo também pudesse prosperar. Na Baixa Idade Média, o desenvolvimento das Cruzadas abriu portas para que os cristãos viessem a conhecer um pouco melhor o produto já consumido pelos árabes muçulmanos. No próprio Velho Mundo, a presença dos árabes na Península Ibérica permitiu que, já no século XII, os espanhóis de Andaluzia também conhecessem o doce produto.

Quando adotado pelos ocidentais, o açúcar era raramente utilizado como tempero, tendo maior uso para a conservação de frutas e a fabricação de remédios contra a Peste Negra. O raro emprego era em boa parte justificado pelo valor elevado que o açúcar tinha no mercado da época. Um relato britânico do século XIV dizia que a libra do açúcar era vendida pelo valor de dois xelins. Em valores atuais, isso significa dizer que um quilo de açúcar era vendido a aproximadamente cem dólares.

No início da Idade Moderna, algumas solenidades políticas e religiosas eram realizadas em palácios tomados por esculturas feitas de açúcar. Tal hábito conferia status aos que poderiam se dispor de grandes quantidades para bancar esse tipo de luxo. A partir do século XVII, o aumento das lavouras de cana no continente americano permitiu que os valores do produto diminuíssem significativamente. Foi a partir de então que o açúcar trilhou o afamado caminho e importância que tem na culinária internacional.

www.brasilecola.com/curiosidades acesso em 23/10/2013

Como podemos perceber pelos textos históricos, todos os componentes culinários que compõe a nossa culinária brasileira e também a mundial, estão inserido em uma

história que caminha junto com o ser humano através do tempo, tanto em sociedade quanto na sua vida privada, digamos doméstica.

Vamos ler o texto e em seguida faremos as atividades propostas:

MOMENTO DE ATIVIDADES

Professores

Propomos esta atividade que trata da história da alimentação no mundo para que nossos alunos consigam fazer conexões com períodos históricos e a gastronomia.

Conhecendo um pouco da história da alimentação ...



Uma evolução em banho-maria

A humanidade comeu mal durante milhares de anos. Na Pré-História, uma refeição começava e acabava com raízes, folhas, frutos e insetos. Nos dias de sorte, o menu era reforçado com grandes pedaços de carne assada de renas, cavalos, hipopótamos e ursos. Nenhum tempero ou sal!

A vida mudou de sabor quando os cereais passaram a ser cultivados, os animais domesticados e descobriu-se como produzir vinho e cerveja. Os antigos gregos e romanos foram os primeiros a trazer alguma sofisticação à mesa. Para os gregos, durante as refeições o espírito também deveria ser alimentado. Enquanto comiam, ouviam música e poesia e acompanhavam os passos dos dançarinos.

Os romanos eram exagerados. Em seus banquetes eram servidas mais de 100 espécies diferentes de peixes. Pratos como javalis, avestruzes e pavões enchiam as mesas ao lado de assados de veados, patos, cordeiros e frutos do mar. É claro, cidadãos comuns tinham um apetite e um bolso mais modestos. A cesta básica da época era composta por peixe e papas de cevada e trigo.

Nos 1400 anos seguintes, a cozinha ocidental continuou simples e rústica. Os banquetes ostentavam muito mais quantidade do que qualidade e os modos à mesa eram precários. Comia-se com as mãos ou com o auxílio das facas que se

carregavam à cintura. As mulheres não costumavam frequentar os jantares de gala e se alimentavam nos seus aposentos ou na cozinha.

O primeiro antepassado de um livro de culinária surgiu em 1375. Escrita pelo francês Taillevent, chefe de cozinha do rei Carlos VI, a obra – *Le Viander* – recomendava doses maciças de temperos nas receitas de sopas, de carnes e de aves. Àquela época, usavam-se os temperos – gengibre, canela, cravo e noz-moscada – para disfarçar o sabor da carne e dos legumes, quase sempre arruinados pela falta de freezers e geladeiras.

Foi na Itália renascentista que a boa cozinha chegou ao seu ponto certo. As lasanhas, raviólis, os novos cortes para as carnes, o alho, as tortas, sorvetes, trufas e cogumelos mudaram para sempre e para melhor, o paladar dos homens. Molhos e especiarias passaram a ter a função de ressaltar o sabor dos pratos. Mestres-cucas italianos influenciaram, no século 16, os cozinheiros franceses. Cem anos depois, a cozinha chegou a sua glória sob o reinado de Luís XIV, o Rei Sol. Graças a ele, os talheres, os aparelhos de jantar e a ordem de entrada dos pratos chegaram à mesa.

(O Estado de São Paulo, 19 março, 1992. Suplemento Cola)

Professor(a): esta atividade contribuirá para a Feira Cultural que os alunos farão no final desta Unidade Didática

Atividade:

Painéis da História

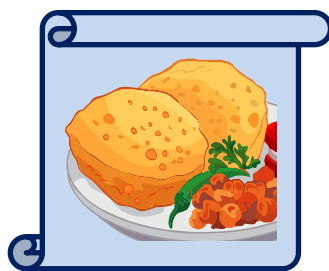
O texto: Um evolução em banho-maria nos mostra a evolução da Gastronomia e da Alimentação humana através dos tempos. Vamos realizar um trabalho em equipe, com a proposta de produzir vários painéis que serão expostos posteriormente e que retratarão as informações históricas e curiosas do texto.

Por exemplo:

- ✚ O primeiro painel será sobre a alimentação na pré-história
- ✚ O segundo painel será sobre o cultivo dos alimentos, cereais e a descoberta da cerveja e do vinho
- ✚ A alimentação dos gregos
- ✚ A alimentação dos romanos

E assim por diante, até chegarmos no século XVI, com os talheres e a etiqueta à mesa.

A equipe poderá usar imagens e informações a sua escolha!



OFICINA 4

LITERATURA E GASTRONOMIA

CRÔNICAS SABOROSAS

MOMENTO DA LEITURA

FONDUE COM AS ESTRELAS

A fondue não é uma refeição, é uma confraternização. As pessoas se reúnem em torno de uma pequena panela cheia de óleo borbulhante e são felizes. A fondue de carne é mais alegre do que a de queijo. Nesta a panela fica cheia de queijo derretido no qual você mergulha pedaços de pão, enquanto que na de carne você deixa os pedaços de filé fritando no óleo, espetados na ponta de garfos compridos, e os garfos ficam ali em divertido congresso dentro do óleo, cada um esperando o seu dono vir pegá-lo, pegar o garfo errado e ouvir protestos gerais, deixar cair a carne e depois tentar pescá-la do fundo da panela – enfim, não há compostura que resista. Recomenda-se a fondue para jantares formais que logo ficam informais, para conferências de cúpula entre o Oriente e o Ocidente e para casais brigados que querem fazer as pazes. Neste caso é preciso haver um firme desejo de paz, senão pode dar confusão com os garfinhos, outra briga e cuidado o óleo fervendo!

Luís Fernando Veríssimo

acervorestaurante.blogspot.com.br acesso em 10/09/2013

Receita de fondue de chocolate



- Enviada por **Tudo Gostoso**
-
- Tempo de preparo **30min**
- Rendimento **6 porções**

• INGREDIENTES

- 400g de chocolate ao leite em barra
- 100g de chocolate meio-amargo ou ao leite (depende do seu paladar, mais doce ou menos doce)
- 1 lata de creme de leite
- frutas picadas (banana, morango, kiwi)
- marshmallow ou waffers de sabores ao seu gosto

MODO DE PREPARO

1. Derreta no micro-ondas o chocolate, colocando num recipiente de vidro, próprio para micro-ondas
2. Deixe em potência alta por 1 minuto, retire e veja se dá para mexer o chocolate até ficar bem derretido
3. Caso não dê, leve ao micro-ondas por mais 30 segundos, vá repetindo o procedimento até que o chocolate derreta
4. Leve ao fogo médio (do fogão) o chocolate e misture o creme de leite
5. Mexa até ficar com uma consistência cremosa
6. O importante é mexer sempre para não empelotar
7. Quando estiver pronto é só levar para o richaud e servir-se, espetando as frutas, marshmallow e molhando na mistura

www.tudogostoso.com.br acesso em 24/10/2013

Atividade em grupo:



Propomos o preparo de um fondue de chocolate na cozinha da escola ou local apropriado para a atividade.

Os alunos e o professor(a) comprarão os ingredientes e farão um fondue de chocolate como atividade de interação, trabalho em equipe e degustação.



O inventor de sabores

Se eu pudesse escolher um outro homem para ser, seria um inventor de novos sabores para fábricas de sorvetes. Sei que decisões deste tipo são tomadas por frios (no caso, gelados) e impessoais departamentos de marketing de acordo com pesquisas científicas e estratégias de venda, mas nada me impede de imaginar que as grandes fábricas de sorvete empreguem especialistas exclusivamente para pensar em novos sabores. Profissionais muito bem pagos cuja única função consiste em, vez por outra, invadir a sala da diretoria e anunciar:

— Bolei um novo sabor!

Grande alvoroço. Todos os chefes de departamento são convocados enquanto o inventor do novo sabor escreve sua criação num papel, para não haver o risco de esquecer.

Finalmente, com todos reunidos, com uma unidade inteira da fábrica parada e esperando, ela revela a ideia.

— "Chucrva"! Chocolate por fora, uma camada de crocante, e uva por dentro!

**(A versão integral está disponível em:
LUIS FERNANDO VERÍSSIMO. A mesa voadora. Rio de Janeiro. Objetiva, 2001)**

Atividades:

- ✓ Pesquise a origem do sorvete
- ✓ Quais os sabores de sorvetes mais exóticos que foram inventados?
- ✓ Conte quais são os seus sabores prediletos de sorvete.
- ✓ Agora você é o inventor! Crie um novo sabor de sorvete (não esqueça de comentar quais são os ingredientes)



Feira Literária e Gastronômica

Professor(a): optamos pela feira literária e gastronômica para conclusão da nossa Unidade Didática, pois acreditamos que com este trabalho poderemos expor para os alunos e a comunidade escolar a importância do trabalho com a leitura e as atividades de pesquisa com o tema gastronomia.

Depois de tantas leituras, pesquisas e atividades variadas, vamos concluir o nosso trabalho realizando uma Feira Literária e Gastronômica. Fizemos esta opção por vários motivos, o principal deles é o de transformar os conteúdos mais significativos em apresentações criativas e originais, que mostrem a todos os alunos da escola e também para a comunidade escolar, uma pequena parte dos aspectos que foram abordados, trabalhados e aprofundados sobre o tema: **Gosto e gostosuras- trabalhando o tema gastronomia como incentivo à leitura.**

Para que esta feira se concretize, propomos a exposição dos trabalhos realizados em sala e a apresentação dos alunos. O espaço será uma sala, dividida em stands, cada um com um tema originário das pesquisas realizadas e dos trabalhos confeccionados.

Também nesta apresentação iremos mostrar algumas curiosidades encontradas nas crônicas de J. A. Dias Lopes, as quais foram selecionadas da obra: A rainha que virou pizza – crônicas em torno da história da comida no mundo.

(Lopes,J.A.Dias – A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história da comida no mundo. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007)

O trabalho será desenvolvido com a leitura das seguintes crônicas:

Sopa para todos (p 17)

Historiadores e antropólogos não chegam a um acordo sobre qual seria o mais antigo prato do mundo. Alguns indicam a sopa; outros, o assado.

A invenção da faca (p20)

O talher estreou no ritual da mesa com um peça solitária: a faca. Assim sugerem as escavações arqueológicas e as diferentes iconografias, sobretudo as pinturas antigas.

O banquete fúnebre do Rei Midas (p 28)

Diz uma lenda, tão antiga quanto a nossa civilização, que Midas foi o último rei da Frígia, uma país da Ásia Menor, ao sul do mar Negro, dentro do atual território da Turquia.

Cleópatra e os festins egípcios (p 39)

Ela adorava figos, seja ao natural ou em doces feitos com amêndoas e mel.

A descoberta da colher (p 45)

A colher é a peça mais inocente do talher. Nem por isso deixa de ser imprescindível à culinária.

O pecado da gula (p 80)

Na época do Santo Tomás, o gulosos foram incriminados no mesmo tom do sermão que, durante séculos, estigmatizou o sexo, limitando-o à função reprodutiva.

A ceia de Leonardo da Vinci (p 100)

Ao dar as derradeiras pinceladas no mural A última Ceia, cinco séculos atrás, Leonardo da Vinci nos ofereceu a mais genial interpretação artística da última refeição de Jesus Cristo.

A elegante estréia do menu (p 182)

O duque Heinrich teve a ideia absolutamente original de mandar seu cozinheiro escrever no pergaminho a lista dos pratos oferecidos no banquete de abertura da Dieta de Worms.

O Lord Sanduiche (p 189)

O Lord Sandwich ordenou ao seu mordomo que abrisse um pão ao meio, cortasse algumas rodela de rosbife frio, colocasse-as sobre uma das fatias de pão e cobrisse com a outra.

A rainha que virou pizza (p 264)

A rainha Margherita comia bem, embora evitasse excessos, só abria exceção para a pizza que conheceu em Nápoles.

Chaplin, o palhaço que comia botinas (p 298)

Carlitos tira a botina do pé, enfia na panela e leva ao fogo.

Uma torta para Martha Rocha (p 302)

Um colosso mais doce veio de Curitiba, que rebatizou a sua torta de fondant com o nome da Miss Brasil de 1954 Martha Rocha, segundo lugar no Miss Universo daquele ano.

O colossal apetite de Elvis Presley (p 312)

Demonstrava particular afeição por torta de banana.

Mazzaropi e a culinária caipira (p 316)

Um dos segredos do fenômeno Mazzaropi era sua fina percepção da alma brasileira.

O Papa João Paulo II e o bolo de frutas secas (p 340)

Mais do que um gosto adquirido, o bolo de frutas parecia aguçar, em João Paulo II, antigas reminiscências afetivas.

Esta atividade de leitura será em duplas e cada uma irá desenvolver um trabalho sobre o conteúdo da crônica, por exemplo:

Na crônica: Mazzaropi e a culinária caipira – os alunos poderão apresentar uma imagem do ator Mazzaropi, quem foi ele, a sua preferência pela culinária tradicional do Vale do Paraíba e o seu prato preferido: O afogado (muito parecido com o nosso barreado).

Desta forma, cada dupla terá um tempo para realizar as leituras em casa e quatro aulas para preparar este trabalho em sala.

Reuniremos todos os trabalhos desenvolvidos nesta Unidade Didática, selecionaremos os mais expressivos e montaremos o esquema da feira, cada grupo, um em cada stand, irá apresentar o seu trabalho, explicando a crônica que foi lida e demonstrando o seu conteúdo em um trabalho visual. Este trabalho pode ser em forma de cartazes, objetos, um prato culinário, um prato para degustação, folders, banners, entre outros, não esquecendo de destacar que todo o trabalho será baseado nas leituras das crônicas de Luís Fernando Veríssimo e de J. A. Dias Lopes, além de outros textos.

Os livros que inspirarão a feira, também serão destaque nos stands, bem como livros de culinária, crônicas, romances (por exemplo, a obra: **Como água para Chocolate de Laura Esquivel**), entre outros.

Com esta exposição, concluímos o trabalho proposto nesta Unidade Didática e faremos um conversa com a turma para sabermos dos pontos positivos e dos

negativos na implementação do Projeto e nas atividades desenvolvidas através desta Produção Didático-Pedagógica.

AVALIAÇÃO

A avaliação acontecerá pela participação dos alunos nas atividades, desde as discussões sobre os temas, os momentos de leitura individual e em grupo, pelos trabalhos de pesquisa e também na execução dos exercícios propostos. Todas as atividades desenvolvidas até a conclusão com a exposição dos trabalho da Feira Literária e Gastronômica, serão registrados no livro de registro de notas, também haverá reavaliação das avaliações, se forem necessárias.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMARAL, Heloísa. **Cadernos do Professor – Pontos de Vista**, ano IV, nº10, dezembro/2008.

CEREJA, Willian e Cochar, Thereza. **Linguagem e Interação**, Saraiva, 2010 .

DELMANTO, Dileta. **A leitura em sala de aula**. Construir Notícias. Recife, ano 8, nº 45, p 24-26/mar/abril-2009.

DELMANTO, Dileta et all. **Prova Brasil na escola**. Material para professores, coordenadores, pedagógicos e diretores de escolas de Ensino Fundamental. São Paulo: CENPEC/ Fundação Tide Setúbal, 2007.

HORTA, Nina. **Vamos comer – das viagens das merendeiras, crônicas e conversas**, p. 49 a 51)

LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história da comida no mundo**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007)

LUNA, Pedro E. , Cagnin, Piero. **A fabulosa culinária mediterrânea dos contos de Esopo**. Rio de Janeiro, Record, 2004.

MARTINS, Maria Helena. **Crônica de uma utopia**. São Paulo, Brasiliense, 1989.

NEPOMUCENO, R. **O Brasil na rota das especiarias: o leva-e-traz de cheiros, as surpresas da nova terra**. Rio de Janeiro: José Olympio, 2005.)

ROCHA, Ruth. **Minidicionário da Língua Portuguesa**. São Paulo, Scipione, 1996.

ROJO, Roxane. **Letramento e capacidades de leitura para a cidadania**. São Paulo, SEE:CENP, 2004.

SCHIMIDT, Ingrid E. **Viajando pelos Canais do Rizoma**, p.10, 2007. Cadernos PDE, v.1, versão online disponível em :

www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/cadernospde

SILVA, Teodoro da. **De olhos abertos**. São Paulo, Ática,1991.

VERÍSSIMO, Luís Fernando. **A mesa voadora**. Rio de Janeiro, Objetiva,2001.

SITES CONSULTADOS

www.diaadiaeducacao.pr.gov.br ,acesso em 23/09/2013

www.escrevendoofuturo.org.br ,acesso em 28/10/2013

www.coisaspraver.blogspot.com.br acesso em 18/10/2013

www.anvisa.gov.br/alimentacao, acesso em 18/10/2013

www.anutricionista.com ,acesso em 18/10/2013

www.vagalume.com.br ,acesso em 13/09/2013

www.historiacontemporaneaufs.blogspot.com.br ,acesso em 23/09/2013

www.releituras.com/mbandeira_bio.asp, acesso em 23/09/2013)

www.fianbrasil.org.br, acesso em 30/09/2013

www.onu.org.br/o-que-voce-precisa-saber-sobre-a-fome-em-2012,acesso em 18/10/2013

www.g1.globo.com/bemestar, acesso em 18/10/2013

www.abcdasaude.com.br/artigos ,acesso em 18/10/2013

www.boaforma.abril.com.br , acesso em 20/10/2013

www.brasilprofissoes.com, acesso em 15/10/2013

www.demarbuffet.com.br, acesso em 25/09/2013

www.aulete.uol.com, acesso em 22/10/2013

www.suapesquisa.com, acesso em 16/09/20130

www.prof-tathy.blogspot.com.br, acesso em 22/10/2013

www.leaozinho.receita.gov.br, acesso em 22/10/2013

www.scielo.br, acesso em 22/10/2013 e 23/20/2013

www.gastronomias.com, acesso em 22/10/2013)

www.revistadahistoria.com.br, acesso em 22/10/2013

www.educacao.uol.com.br,acesso em 22/10/2013

[www.youtube](http://www.youtube.com/globotv.globo.com/rede-globo/mais-voce-culinaria/v/barreado-de-morretes) (globotv.globo.com/rede-globo/mais-voce-culinaria/v/barreado-de-morretes)

www.youtube.com (El Pato Donald 1941x10 Chef Donald Spanish DVD Rip), acesso em 14/10/2013

www.youtube.com (Diário do Oliver – Macarrão à bolonhesa e torta de maçã) acesso em 14/10/2013

www.youtube.com (Larica Total – Pipoca em geral),acesso em 01/10/2013

www.revistavidasimples.com.br, p. 21, dez.2005

www.soniammendes.com, acesso em 23/10/2013

www.brasile scola.com/curiosidades/paonahistoria, acesso em 24/10/2013

www.smartkids.com.br/especiais/comidaegastronomia/html , acesso em 14/08/2013

www.acervorestaurante.blogspot.com.br, acesso em 10/09/2013

www.tudogostoso.com.br , acesso em 23/08/2013

www.ogourmet.net/, acesso em 23/08/2013

www.exportex.com.br,acesso em 18/09/2013

www.prettycode.com.br, acesso em 18/09/2013

www.saboresdepaulinho.blogspot.com, acesso em 30/09/2013

www.mdemulher.com.br, acesso em 18/09/2013

www.adrianaaracri.blogspot.com.br, acesso em 18/10/2013

www.cozinhatravessa.com.br, acesso em 18/10/2013

www.assimsefaz.com.br, acesso em 13/09/13

ANEXO

Figura 1



www.ogourmet.net/blog acesso em 23/08/2013



Figura 2

www.saboresdepaulinho.blogspot.com (acesso em 30/09/2013)



Figura 3

www.exportex.com.br acesso em 18/09/2013



Figura 4

www.prettycode.com.br acesso em 18/09/2013



Figura 5

www.mdemulher.com.br acesso em 18/09/2013



Figura 6 www.mdemulher.com.br acesso em 18/09/2013



Figura 7 www.adrianaaracri.blogspot.com.br acesso em 18/10/2013



Figura 8 www.cozinhatravessa.com.br (acesso em 18/10/2013)



Figura 9 www.assimsefaz.com.br acesso em 13/09/13

