

ATIVIDADE

Receitas na escola: ingredientes e para que servem

Gênero: receita

Público-alvo: educandos de EJA do primeiro segmento

Objetivo: articular conhecimentos dos alunos acerca do gênero e de seus modos de constituição e funcionamento (organização textual – oral e escrita, temas, finalidade, formas de interação) com conhecimentos escolares linguísticos e matemáticos.

Reconhecer, comparar e valorizar saberes envolvidos na realização de uma receita, compreendendo necessidades e usos de acordo com cada contexto.

Áreas do conhecimento: Língua Portuguesa e Matemática

Materiais: receitas escritas, receitas em vídeo da internet, alguns instrumentos de medida utilizados na cozinha.

Passo a passo

- Explorar os conhecimentos dos alunos acerca das receitas orais, trocadas e repassadas entre familiares e amigos: como são, para que servem, que tipo de receita eles preferem, o que conhecem mais etc.
- Perguntar em que contextos de interação as receitas circulam normalmente e quais são os que eles mais acessam. É possível que mencionem o seguinte:
 - na cozinha, em interações face a face com familiares e amigos;
 - em livros;
 - em revistas;
 - na televisão;
 - no rádio,
 - em sites;
 - em redes sociais;
 - etc.

- Explorar de que modo a matemática aparece nas receitas: os números e as quantidades (números inteiros e frações), as unidades de medida dos ingredientes (litros, gramas, xícara, colher), os instrumentos de medida sugeridos (colher de sopa, colher de café, meia xícara, punhado), o tempo recomendado para cada processo, a temperatura do forno etc.;
- Apresentar receitas variadas – escritas, orais (os alunos falam a receita), em vídeo etc. Perguntar para os alunos sobre as possíveis diferenças entre as receitas nessas diversas situações e mídias: são diferentes? Em quê? Por quê? Pedir que registrem em duplas algumas dessas diferenças. Eis algumas respostas possíveis, que podem ser complementadas pelo professor.



k33843843 www.fotosearch.com.br

- Receitas orais: não seguem a mesma ordem das receitas escritas, porque depois que se checa que os ingredientes estão disponíveis, é possível realizar a receita ao mesmo tempo em que ela é ensinada, a cada etapa;
- correções e esclarecimentos podem e devem ser feitos a qualquer momento, de modo que a receita saia como esperado;
- nem todas as informações precisam ser explicitadas na fala, porque muitos aspectos estão sendo visualizados. Por exemplo,

para saber qual o ponto certo de um doce, pode-se visualizar: “Quando estiver ‘assim’, pode abaixar o fogo.” Numa receita escrita, isso precisaria ser explicado, como em “Quando estiver soltando da panela, pode abaixar o fogo”.

- observe que, às vezes, é mais fácil medir o tempo indicado nas receitas por meio de outros recursos, por exemplo, “o feijão está pronto quando começar a cheirar”, ou “sabemos que está na temperatura certa para fritar o ovo quando colocamos a mão aberta sobre a frigideira e sentimos o calor bem quente”.
- a construção composicional (partes da receita) mais recorrente nas receitas escritas é: “ingredientes”, “modo de preparo” e, opcionalmente, “dicas” ou “rendimento”.
- em receitas vídeos, os ingredientes são mostrados no começo, no final ou como legendas, ao longo do vídeo.

Receita que dá certo! Discuta com os alunos por que certas receitas dão sempre certo e outras não. Analise quando é necessário trabalhar com medidas mais exatas, e quando podemos trabalhar com quantidades mais aproximadas. Note que algumas receitas indicam medidas muito exatas, por exemplo 250 g de farinha de trigo, 330 ml de leite, 3 ovos pequenos, ou “cozinhe por 3 minutos”. Nesses casos, como é possível medir essas quantidades corretamente? Explore alguns instrumentos de medida com os alunos, por exemplo: as balanças domésticas, a jarra medidora/graduada, cronômetros, entre outros instrumentos.



<https://pixabay.com/pt/copo-medidor-assar-cozinheiro-comer-2510243/>



www.shutterstock.com • 74706334

https://www.shutterstock.com/pt/image-photo/glass-mesuring-cup-closeup-on-pure-74706334?irgwc=1&utm_medium=Affiliate&utm_campaign=Hans%20Braumeier%20und%20Simon%20Steinberger%20GbR&utm_source=44814&utm_term=



<https://pixabay.com/pt/balan%C3%A7a-de-cozinha-2442598/>

- Note que outras receitas usam os sentidos e o próprio corpo como instrumento de medida, “três punhados de macarrão”, “duas pitadas de sal”, “um punhadinho”, “até dourar”, “quando começar a cheirar”. Veja que em alguns casos a sensibilidade e o corpo de cada um pode interferir na receita: uma criança tem a mão menor do que um adulto, a temperatura do corpo pode interferir na massa etc. Que outros fatores podem interferir no resultado da receita?
- Fazer com os alunos a comparação coletiva e o registro mais sistemático dessas semelhanças e diferenças, com registro na lousa. É importante salientar que as diferenças não se devem a uma organização “ruim” do discurso oral, que seria mais “incompleto”, mas ao funcionamento específico dessa interação face a face.

- Solicitar que os alunos selecionem uma receita que saibam “de cor” e que a registrem por escrito, lembrando que quem lerá a receita não vai ter ajuda de ninguém no momento de fazer a comida. Por isso, o texto precisa estar claro, indicando antes todos os ingredientes com as quantidades certas (não pode faltar nada), explicando todas as etapas previstas, na ordem correta.
- Trocar as receitas entre os alunos, para que sejam avaliadas: estão completas? Explicam direito o que precisa fazer? O texto está claro e coeso? Tem problemas de ortografia e pontuação?
- Solicitar que cada autor passe a limpo a sua receita, após a avaliação dos colegas.
- Testar as receitas escolhendo uma delas para que todos façam a mesma ou trocando entre os alunos. Depois eles trarão o resultado desse teste: conseguiram fazer a receita? Deu certo? Ficou gostoso?
- Desafiar os alunos a ajustarem as quantidades das receitas de acordo com o rendimento desejado. Por exemplo, se quero fazer apenas meia receita ou se desejo dobrar as porções, o que deve acontecer com cada quantidade de ingrediente? Basta que eu dobre ou divida pela metade os ingredientes e porções ou há receitas em que é preciso ajustar também os processos de preparação, conforme a quantidade envolvida? É possível explorar assim as ideias matemáticas de proporcionalidade e regularidade.



https://www.shutterstock.com/pt/image-photo/grilled-fish-580964716?irgwc=1&utm_medium=Affiliate&utm_campaign=Hans%20Braxmeier%20und%20Simon%20Steinberger%20GbR&utm_source=44814&utm_term=

- Outra possibilidade é gravar a receita em vídeo, observando as características desse gênero atualmente em circulação na internet. Para isso, explore com mais profundidade como se constituem as receitas em vídeos, quais são suas características, como funcionam (as pessoas podem pausar o vídeo e retornar etc.). Teste também as receitas produzidas nessa mídia, tal como sugerido acima.
- Proposta de pesquisa em grupo: **No tempo dos meus avós**. Peça aos alunos que tragam receitas mais antigas, do tempo dos avós ou bisavós. Peça que eles observem a presença de vocabulário desconhecido, mais antigo, que já não se utiliza mais. Note o uso de unidades de medidas estrangeiras ou regionais. Alguns exemplos: “uma libra de açúcar”, “meia quarta de farinha”, “asse em tabuleiro”, “uma onça de alho” etc.

Referências:

FREYRE, Gilberto. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. Companhia das letras. 1997.

O Estado de São Paulo. Esqueça a Arte, cozinha é matemática.

<https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,esqueca-a-arte-cozinha-e--matematica,10000007708>