Entrevistado: Ilidia Rodrigues

Entrevistador: Jorge Ferreira

Cenário associado: 2

Observações: Mestre/Aprendiz

Ambiente: Cozinha equipada com equipamento comum.

Interrupções: entrada de pessoas na cozinha para falar com o entrevistado ou fazer outras tarefas na cozinha.

Ações de recurso: Cozinha, não muito limpa nem arrumada.

Comida: peixe grelhado com batata cozida e salada

1. JM: Porque é que escolheste essa comida?
2. IR: Porque ao sábado é o dia em que posso ir comprar peixe fresco à praça e
3. faze-lo
4. JM: Porque é que estás a ver o frigorífico?
5. IR: Para ver quais são os alimentos mais antigos e que têm que ser consumidos
6. para não se estragarem.
7. JM: O que vais fazer agora?
8. IR: Estou a lavar o pepino, pimento, e tomate para fazer a salada
9. JM: Porque é que o estás a fazer agora?
10. IR: Para adiantar para depois poder fazer o resto
11. JM: E agora?
12. IR: Vou lavar as batatas (que estavam a uns 3metros do fogão)
13. Obs: Entretanto tira a frigideira que estava na marquise
14. Obs: Começa a reclamar porque as coisas que estão na cozinha (neste caso
15. panelas) Não estavam organizadas e que não dava jeito nenhum
16. Obs: Enche a panela com água para cozer as batatas
17. JM: Porque estás a ligar o fogão com um fosforo?
18. IR: Porque não está a acender de outra maneira
19. JM: Porque é que meteste nesse bico de fogão e não noutro?
20. IR: Porque é maior e aquece mais depressa.
21. JM: Se o maior fosso noutro sítio seria útil?
22. IR: Não porque depois devido ao tamanho da frigideira e da panela não haveria
23. espaçoPara estarem ao mesmo tempo.
24. Obs: Entretanto descasca as batatas.
25. JM: Porque é que fazes as batatas primeiro?
26. IM: Porque tenho que as fazer de modo a que fiquem cozinhadas ao mesmo
27. tempo que o peixe
28. Obs: Mete as batatas na panela junto com ingredientes que estavam ao pe do
29. fogão
30. Obs: Queixa-se que está a ficar sem batatas e que necessita de ir comprar mais
31. JM: Porque é que não vais comprar mais?
32. IR: Porque não conduzo e seria muito pesado para as trazer.
33. Obs: Corta o tomate.
34. JM: Se tivesses que ir às compras regularmente, irias?
35. IR: Não, porque não tenho disposição nem tempo para isso.
36. JM: Porque estás a cortar os legumes para a salada?
37. IR: Para ficar já feito. Tem de ser feito agora para que depois possa tratar do
38. peixe porque não pode ser servido frio e assim a salada já fica feita.
39. JM: Porque tiras a parte de dentro do pimento?
40. IR: Porque a Rita não gosta. Tenho que fazer as coisas de acordo com os gostos
41. de cada um.
42. Obs: Entretanto as batatas ainda estão a cozer. Corta os legumes para a salada
43. em taças diferentes e baixa o lume.
44. JM: Porque baixaste o lume?
45. IR: Porque já estava forte o suficiente para cozer.
46. JM: Porque cortas os legumes com essa faca?
47. IR: Porque ficam melhor se estiverem mais picados.
48. JM: Porque não usas outro utensílio?
49. IR: Porque não tenho um melhor.
50. JM: Como é que sabes que deves verificar se as batatas estão cozidas?
51. IR: Porque já estão a cozer há mais de cinco minutos.
52. JM: Como é que sabes que já tinham passado cinco minutos?
53. IR: Porque vi num relógio.
54. JM: E se não tivesses começado a contar?
55. IR: Quando fosse ver poderiam ainda estar cruas ou poderiam já estar
56. demasiado cozidas.
57. Obs: Aumenta o lume das batatas que ainda não estavam cozidas. Tirou o sal
58. em excesso ao peixe. Mete azeite para o peixe não agarrar e coloca-o na
59. frigideira.
60. JM: Porque é que meteste o peixe agora ao lume?
61. IR: Porque as batatas já estão quase prontas.
62. JM: Porque é que o fogão está tão sujo?
63. IR: Porque não é limpo depois da comida ser feita, e devia ser.
64. JM: E porque é que não o fazes?
65. IR: Porque cá em casa estamos todos muito cansados e há muita falta de
66. tempo.
67. JM: O fogão é fácil de limpar?
68. IR: Se não acumular sujidade, sim.
69. JM: E se acumular sujidade?
70. IR: Não fica nada fácil de limpar.
71. JM: Porque é que trocaste a posição entre a panela e a frigideira?
72. IR: Porque é necessário lume mais forte para o peixe.
73. Obs: As batatas ficam prontas enquanto o peixe é grelhado. Reclama que
74. ninguém mete a mesa e o peixe ficou colado na grelha.
75. JM: Se tivesses uma cozinha melhor a comida ficava melhor e preparada mais
76. rapidamente?
77. IR: Talvez.
78. JM: Sentes-te atrapalhada quando tens que cozinhar várias coisas ao mesmo
79. tempo?
80. IR: Às vezes sim.
81. Obs: Verifica se o peixe está bem grelhado.
82. JM: Se estivesse mais alguém a fazer tarefas na cozinha, atrapalhava?
83. IR: Se estivesse a ajudar a preparar a comida, não.
84. Obs: Verifica novamente o peixe com uma espátula e nota que ficou um pouco
85. desfeito.
86. JM: Como fazes várias coisas ao mesmo tempo?
87. IR: É uma questão de organização.
88. JM: E o que isso implica?
89. IR: Saber planear.
90. JM: E como sabes planear?
91. IR: Penso em menus e tenho em conta o que toda a gente gosta.
92. JM: E tens dificuldade em pensar no que cozinhar?
93. IR: Depende do tempo e da disposição.
94. Obs: Entretanto grelha mais um peixe.
95. JM: Porque grelhas o peixe agora e não juntamente com os outros?
96. IR: Porque não cabia na grelha.
97. Obs: Entretanto derrete manteiga para meter em cima do peixe.
98. JM: E se metesses todo o peixe na grelha? Grelhava na mesma?
99. IR: Grelhar até grelhava, mas umas partes mais depressa que outras
100. porque o calor não chegava tão forte a todos os lados da frigideira.
101. Obs: Termina de grelhar o peixe e arranja os pratos para se comer. O
102. ultimo peixe ficou queimado.
103. JM: Porque é que deixaste o peixe queimar?
104. IR: Porque me distraí.
105. Obs: E serve a comida nos prato e termina o acto de cozinhar