



**Temperos
das Regiões
do Brasil**

ALMANAQUE

**SABERES E SABORES
MEMÓRIAS QUE
TRANSFORMAM**

**ABRA COM
CUIDADO:
POSSUI
MEMÓRIAS
AFETIVAS**

Erica Mouzinho da Silva
Andrea da Paixão Fernandes

**SABERES E SABORES
MEMÓRIAS QUE TRANSFORMAM**

UERJ - UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
Pró-Reitoria de Pós-Graduação e Pesquisa
Centro de Educação e Humanidades (CEH)
Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira (CAp-UERJ)
Programa de Pós-Graduação de Ensino em Educação Básica (PPGEB)

Reitora: Gulnar Azevedo e Silva
Vice-reitor: Bruno Rêgo Deusdará Rodrigues
Pró-Reitora de Pós-Graduação: Elisabeth Fernandes de Macedo
Diretor do Centro de Educação e Humanidades: Roberto Rodriguez Dória

Diretora do CAp-UERJ: Mônica Andrea O. Almeida
Vice-diretora: Deborah da Costa Fontenelle

Coordenadora do PPGEB: Maria Cristina Ferreira dos Santos
Vice-coordenador do PPGEB: Leonardo Freire Marino

Coordenadora do Núcleo de Extensão, Pesquisa e Editoração (NEPE):
Juliana de Moraes Prata

Coordenador de Editoração: Alexandre Xavier Lima

Membros da Banca Examinadora:
Presidente e Orientadora: Andrea da Paixão Fernandes (UERJ)
Avaliador interno: Luís Paulo Cruz Borges (UERJ)
Avaliador externo: Leôncio José Gomes Soares (UFMG)

CONSELHO EDITORIAL

Prof. Alexandre Xavier Lima
Prof^a. Déborah da Costa Fontenelle
Prof^a. Elizandra Martins Silva
Prof^a. Juliana de Moraes Prata

COMISSÃO CIENTÍFICA

Jorge Luiz Marques de Moraes (CPII)
Angélica Maria Reis Monteiro (U. PORTO)
Marcus Vinicius de Azevedo Basso (UFRGS)
Rogerio Mendes de Lima (CP II)
Waldmir Araujo Neto (UFRJ)

SABERES E SABORES MEMÓRIAS QUE TRANSFORMAM

Erica Mouzinho da Silva
Andrea da Paixão Fernandes

UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

INSTITUTO DE APLICAÇÃO FERNANDO ROGRIGUES DA SILVEIRA
CAP-UERJ

NÚCLEO DE EXTENSÃO, PESQUISA E EDITORAÇÃO - NEPE



CRÉDITOS TÉCNICOS

TÍTULO:

SABERES E SABORES - MEMÓRIAS QUE TRANSFORMAM

AUTORA E CO-AUTORA:

ERICA MOUZINHO DA SILVA

ANDREA DA PAIXÃO FERNANDES

ORGANIZAÇÃO, DESIGN DE CAPA, DIAGRAMAÇÃO E EDIÇÃO DE IMAGENS:

ERICA MOUZINHO DA SILVA

REVISÃO:

ERICA MOUZINHO DA SILVA

IMAGENS:

ACERVO PESSOAL E PRODUZIDAS PELO CANVA.PRO

CATALOGAÇÃO NA FONTE
UERJ/REDE SIRIUS/CAP/A

S586 Silva, Erica Mouzinho da

Saberes e sabores : memórias que transformam. / Erica Mouzinho da Silva, Andrea da Paixão Fernandes. – Rio de Janeiro: CAp-UERJ, 2024.

56 p. : il.

Produto educacional elaborado no Mestrado Profissional
do PPGEB/CAp/UERJ.

ISBN: 978-65-81735-57-9/ 978-65-81735-56-2 (e-book)

1. Memória. 2. Educação de Jovens e Adultos. 3. Saberes. I. Fernandes, Andrea da Paixão. II. Título.

CDU 371

Emily Dantas CRB-7 / 7149 - Bibliotecário responsável pela elaboração da ficha catalográfica.

Autorizo, apenas para fins acadêmicos e científicos, a reprodução total ou parcial desta tese/dissertação, desde que citada a fonte.

Assinatura

Data

Editora CAp-UERJ
Rua Barão de Itapagipe, 96
Rio Comprido - RJ CEP 20.261-005
<http://www.cap.uerj.br/site/>

2024
1ª Edição

Dedicatória

Dedico este almanaque à minha família que abdicou muitas vezes de minha presença na intimidade de nossa casa, em especial ao meu grande companheiro Aleksandro, que se desdobrou para que esse trabalho fosse construído, criando uma atmosfera propícia como um passo-a-passo de uma receita culinária, e pelas muitas vezes que ele mesmo fora as mãos que cozinham para que eu pudesse deliciar-me ao sabor de seu tempero e do tempero de minha escrita.

*Alimente-se de
carinho e
conhecimento.*



Epigrafe

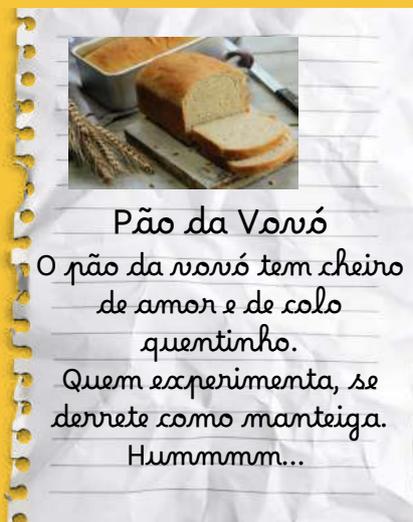
DESEJO DO CHEIRO DA CASA DA AVÓ:

Tudo o que a avó fabrica
em sua cozinha encantada
tem cheiro bom:
bolo de chocolate, biscoito de nata,
sonhos embrulhados
em açúcar e canela,
que são como nuvens
no céu da boca e expulsam
qualquer pesadelo.

As mãos da avó,
cheias de farinha
e tempo acumulado,
acariciam, tocam na superfície
dos pães e da pele da gente
com tanto amor
que curam qualquer defeito
do lado esquerdo ou direito.

Na casa da avó
o ar é perfumado
e parece um abraço
e até o final dos tempos
o cheiro da casa da avó
fica grudado em nosso
pensamento.

Roseana Murray

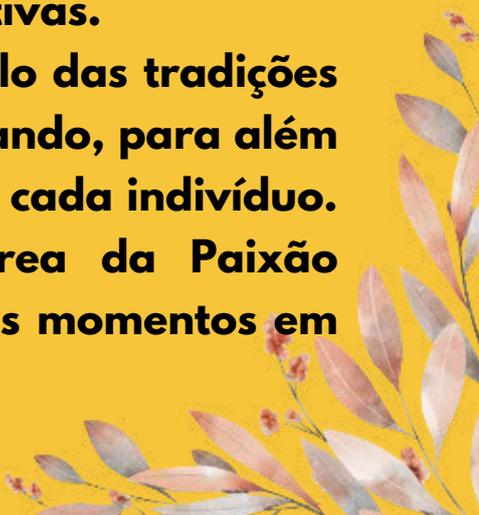


Agradecimento



Agradeço a realização deste almanaque com afeto e ternura aos professores que insistentemente não desistem de fazer o melhor pelos seus estudantes, usando o tempero de suas memórias e suas raízes culinárias como ingrediente da afetividade. Aos estudantes que me inspiraram ao longo da minha trajetória profissional e, aos que, ao sentarem-se à mesa do saber foram motivados por meio dessas narrativas afetivas.

Esse cardápio propôs um espaço múltiplo das tradições familiares e do currículo da EJA, reverberando, para além da escola a valorização da experiência de cada indivíduo. À minha Orientadora Prof.^ª Dr.^ª Andrea da Paixão Fernandes pelas palavras de incentivo nos momentos em que mais precisei.





Sumário



Conversa com o(a) professor(a).....	13
Projeto para despertar, conhecer e valorizar.....	14
Receita afetiva 1 Região Nordeste	16
Memória Afetiva 1.....	17
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	18
Receita afetiva 2 da Região Nordeste	19
Memória Afetiva 2.....	20
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	21
Receita Afetiva 1 da Região Norte	22
Memória Afetiva 1.....	23
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	24
Receita afetiva 2 Região Norte	25
Memória Afetiva 2.....	26
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	27
Receita afetiva 1 Região Centro-Oeste	28
Memória Afetiva 1.....	29
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	30
Receita afetiva 2 Região Centro-Oeste	31
Memória Afetiva 2.....	32
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	33
Receita afetiva 1 Região Sudeste	34
Memória Afetiva 1.....	35
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	36
Receita afetiva 2 Região Sudeste	37
Memória Afetiva 2.....	38
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	39
Receita afetiva 1 Região Sul	40
Memória Afetiva 1.....	41
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	42
Receita afetiva 2 Região Sul	43
Memória Afetiva 2.....	44
Aplicabilidade do projeto e curiosidades da Região.....	45
Meu caderno de memórias - Receitas afetivas.....	46
Jogo da memória.....	47
Diálogos com os professores participantes e suas considerações	48
Considerações finais.....	48
Fontes.....	49
Referências.....	51
Autora	52
Co-autora	53





Índices e comandos



canva.com

CLIQUE PARA ACESSAR UMA MÚSICA



canva.com

CLIQUE NO TEXTO PARA ACESSAR UMA
MATÉRIA COM CURIOSIDADES DA
REGIÃO



canva.com

CLICAR DIRETAMENTE NA IMAGEM PARA ASSISTIR AO
VÍDEO QUANDO APARECER ESTE COMANDO



canva.com

CLICAR DIRETAMENTE NA IMAGEM PARA ASSISTIR AO
VÍDEO DE UMA RECEITA SEMELHANTE A RECEITA AFETIVA
APRESENTADA





Prefácio



Este almanaque que apresentamos aos leitores tem como foco dar visibilidade à pesquisa de mestrado profissional intitulada “OS SABERES DE MUNDO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DA MODALIDADE EJA: um projeto para despertar, conhecer e valorizar” desenvolvida por Erica Mouzinho da Silva e por mim orientada, constituindo-se como possibilidade de suporte à formação docente inicial e continuada e, ainda, como material pedagógico propositivo ao trabalho docente para toda a educação básica na modalidade Educação de Jovens e Adultos. Trazemos receitas que mexem com afetos, relações familiares, memórias de família e de vida. São memórias de professores da EJA que, uma vez compartilhada com estudantes da EJA em sala de aula, ganham outros sabores e saberes, tons, potencialidades e possibilidades. Receitas que, muito mais do que rememorar, permitem adentrar pelos meandros das regiões do Brasil e, de Sul a Norte, passando pelo Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste, nos possibilita (re)conhecer os jeitos de ser, de falar, que nos constituem de forma plural e diversa, brasileiros! Possibilita-nos, ainda, (re)conhecer texturas, saberes que dão tons diferenciados a uma mesma receita, sabores. E, assim, essas memórias afetivas ganham novos jeitos, sabores e transformam. Convidamos, portanto, os leitores a se embrenharem por esses jeitos de fazer e, também, de ser brasileiros e a saborearem um pouquinho de Brasil pelos temperos de suas regiões.

Andrea da Paixão Fernandes
Outono de 2024





Apresentação



Este almanaque foi desenvolvido a partir dos resultados obtidos por meio da pesquisa intitulada “OS SABERES DE MUNDO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DA MODALIDADE EJA: um projeto para despertar, conhecer e valorizar”. Este produto educacional está associado a dissertação de mestrado apresentado ao Programa de Pós-graduação de Ensino em Educação Básica do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira, Centro de Educação e Humanidades da Universidade do Estado do Rio de Janeiro.

O presente almanaque proporciona uma viagem ao conhecimento dos saberes e sabores encontrados por meio das narrativas de docentes da Modalidade de Educação de Jovens e Adultos (EJA). Para isto, consideramos receitas culinárias advindas das cinco regiões brasileiras e suas memórias afetivas, apresentando uma proposta pedagógica mais sensível às questões que cercam as experiências destes professores e estudantes desta modalidade em diálogo com o currículo da EJA. Compreende-se que seu “conhecimento de mundo” e sua capacidade de valorização, conquistas e possíveis transformações em suas vidas podem chegar a qualquer tempo e para todos.

Degustem dessa maravilhosa viagem ao mundo dos saberes e sabores em sua diversidade e variedade cultural, apurando seus sentidos, temperado e regado a muita afetividade para vocês. Boa viagem e bom apetite pedagógico!





Olá! Sejam bem-vindos ao nosso almanaque que está recheado de memórias afetivas.

Aqui, a essência de quem somos se mostra fecunda e adoçada pela afetividade, e que, misturadas ao currículo da EJA, transforma a relação entre professoras, estudantes e escola.

Incorporamos as receitas culinárias afetivas ao conhecimento acadêmico em favor dos estudantes.

Porcionamos os registros e os relacionamos as regiões.

Aproveitem a viagem e deliciem-se com os sabores dessas memórias.



Conversa com o(a) professor(a)



Caro(a) professor(a),
nesse almanaque você encontrará o passo-a-passo da receita de como realizar o Projeto para despertar, conhecer e valorizar. Você poderá reproduzir em sua escola ou em qualquer outro espaço formal ou não-formal que se deseje despertar através das memórias uma interlocução entre o saber de mundo e o saber acadêmico-científico em prol de um ensino mais afetivo, valorizando o saber do senso comum, e por fim, que os estudantes em situação de vulnerabilidade social, possam recorrer as receitas de família, por exemplo, para gerar renda com a venda de seus produtos afetivos.





Projeto para despertar, conhecer e valorizar



INGREDIENTES:

- Professores e estudantes com o desejo de aprender cada vez mais
- Receitas culinárias evocadas e narradas a partir das memórias afetivas
- Planejamento das aulas
- Afetividade
- Protagonismo

MODO DE PREPARO:

O PASSO-A-PASSO DO PROJETO PARA DESPERTAR, CONHECER E VALORIZAR

Para iniciarmos o projeto foi necessário captar os participantes. Aqui foram escolhidos e acolhidos professores moradores ou com experiência em EJA de localidade rural para melhor identificação com a realidade apresentada. A EJA possui uma rica diversidade na origem desses professores e estudantes. Assim, propomos uma viagem no tempo, por meio das memórias afetivas e dos seus sabores, aromas, textura, cultura e de todos os seus sentidos e significados.

PRIMEIRA ETAPA

Entrevistamos professores que lecionam as disciplinas de Língua Portuguesa, Matemática, Física, Biologia, Química, Artes, Filosofia, História, Geografia e Educação Física. Nessas entrevistas e rodas de conversa despertamos suas memórias através das narrativas e, assim íamos registrando o que ora era relatado para posterior análise e transcrição. Após a recordação realizada, buscamos formas de alinhar sua receita culinária ao currículo da EJA. Identificada a habilidade e competência que poderia ser desenvolvida em sua disciplina, passa-se a planejar a aula a ser desenvolvida na próxima etapa do projeto.



SEGUNDA ETAPA

O professor planeja suas aulas de forma interdisciplinar a partir de sua receita afetiva, desenvolvendo com ela um elo mais familiar, interessante e motivador para professor e estudante. O professor também deve oportunizar aos estudantes que narrem suas memórias afetivas, criem elos com suas memórias e assim se identifiquem cada vez mais com o espaço escolar, fazendo sentido e diferença em sua vida.

TERCEIRA ETAPA

O professor apresenta sua aula com o objetivo de valorizar o conhecimento de mundo, nascido e aprendido no senso comum, relacionando esse conhecimento com o saber acadêmico-científico. O estudante nesta etapa se apropria do tema estudado e compreende que seus saberes narrados são valiosos dentro do espaço e contexto escolar. Esse projeto corrobora para um conhecimento mais profundo de sua realidade e proporciona ao estudante a possibilidade de ser o protagonista da sua história, nos diversos espaços de (con)vivência.

Com a realidade de uma localidade rural em transformação, seus moradores e, destes, muitos estudantes da EJA, vivem em permanente vulnerabilidade social. A dificuldade de encontrar uma vaga de emprego é um agravante para tal situação. A dificuldade se apresenta tanto pela sua baixa escolaridade ou idade avançada, como pela falta de oportunidade de emprego local. Ou se trabalha na roça, ou se vive à espera dos empregos sazonais. Exemplos são os empregos com período curto ofertados nas festividades dos sítios quando promovem festas temáticas como as juninas, confraternização corporativa ou em anos eleitorais.

Identificando essa problemática, nasce a pesquisa por meio do "Projeto para despertar, conhecer e valorizar" com receitas rememoradas. Consideramos importante que o estudante se aproprie dos conhecimentos necessários, pelas diversas disciplinas, para que ele possa gerar renda com as receitas culinárias em período de escassez do emprego, tornando-se o protagonista para sua subsistência.

Em análise, reconhecemos nas diversas receitas culinárias afetivas, a representatividade das diversas regiões brasileiras. E assim discorrem as narrativas e curiosidades de cada região.



Região Nordeste

Receita culinária afetiva 1

Feijão verde no leite de coco

INGREDIENTES

400 g de feijão verde ou carioca
1 coco e meio fresco ralado
1 cebola média
1 tomate maduro
2 dentes de alhos amassados
1/2 pimentão verde picado
coentro bem picadinho
cebolinha verde picada
colorau a gosto
cominho a gosto
pimenta do reino e sal a gosto



canva.com



MODO DE PREPARO

Lave o feijão e reserve.
Depois coloque em uma panela de pressão e cubra com água.
Leve ao fogo para cozinhar por uns 20 minutos.
Depois de cozido, faça um refogado com azeite extra virgem, a cebola, o coentro, os tomates e outros temperos (reserve a cebolinha), deixe ferver para tomar gosto.
Deixe em fogo baixo, mexendo de vez em quando. Observe o feijão e verifique se seu caldo já bem encorpado. Assim que estiver com este caldo mais grosso, misture o leite de coco e, por fim, verifique o sal.
Desligue o fogo, coloque a cebolinha e sirva para família em seguida.



canva.com

Fonte: Memória da professora de Filosofia
Receita de família

M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

Essa linda história rememorada pela professora de Filosofia, vem carregada de boas lembranças, cheiros e sabores. Ela começa lá em Rio Tinto no estado da Paraíba. Essa receita era a preferida de seu pai, ele gostava muito dessa comida. Ela recorda que seu pai trazia o feijão verde ainda na vagem e que a família se reunia para debulhá-lo, e que esse momento era sempre especial; pois, era nesse instante que seu pai contava suas histórias da época que era criança. Contava que moravam em uma área rural e em época de escassez de trabalho, sua avó levava os filhos para pescar ou para o manguezal para pegar caranguejos. Os peixes e caranguejos também viravam caldo junto ao feijão verde. Para ter os cocos para a receita, os moleques subiam nos coqueiros e jogavam os cocos lá do alto. Era uma alimentação substanciosa, apesar de não terem esse conhecimento nutricional. Costumavam comer pelo menos uma vez na semana, ao entardecer e era um misto de almoço e jantar. Em sua família existia uma forma peculiar de comer esse feijão verde ao leite de coco. Sua mãe colocava um prato fundo com muito caldo e a farinha que existia em abundância era o único acompanhamento. Faziam bolinhos amassados com as mãos, mergulhavam no caldo e comiam. Era uma forma comum de se comer no Nordeste. A mãe dela amassava uma pimenta malagueta ali... num prato separado, e depois colocava no meio do prato. “Só de lembrar, já dá água na boca.”



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Os alimentos na construção do ser humano

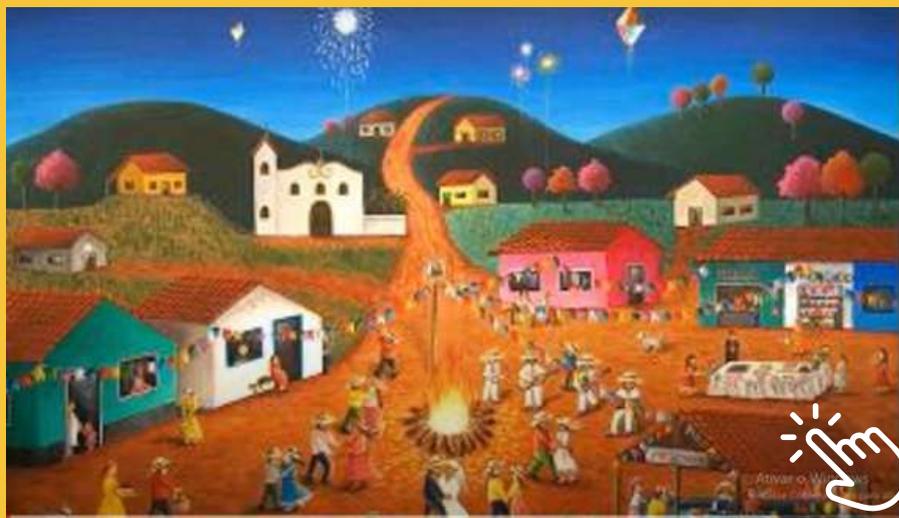
**A influência dos alimentos na cultura e posição sociopolítica
(Debates em grupos)**

Nessa aula, foi aberto um debate sobre o que se lembrava dos tempos de infância e o que mudou nos tempos de hoje. Buscou-se desenvolver, por meio de pesquisas, o que era usual ou comum há anos atrás e o que é novo e comum nos tempos atuais; o que melhorou e o que piorou na visão de cada um em termos gerais e na alimentação das pessoas. Foi explicado que ninguém vive sem se alimentar, os alimentos tendo sido uma boa oportunidade para gerar renda em caso de vulnerabilidade social, visto em abundância no período da pandemia da Covid-19, por exemplo.

voce sabia?

Que a cultura musical do Nordeste é tão rica quanto a cultura culinária? O berço do forró, frevo, maracatu e tantos outros ritmos seculares.

Vamos conhecer um forró que canta a arte culinária!



Região Nordeste

Receita culinária afetiva 2

Cuscuz Nordestino

INGREDIENTES

- 1/2 pacotinho de milhoarina flocão
- 1 pitada de sal
- 50 g de coco ralado (opcional)
- 1/2 xícara de água



canva.com

MODO DE PREPARO

Umedeça os flocos de milho e reserve por no mínimo 5 minutos, mas ele pode ficar assim na geladeira para ser cozido no outro dia pela manhã. Se decidir incluir o coco, misture antes de ir para o descanso para hidratação. Após o descanso, coloque em uma cuscuzeira para ser cozido a vapor. Deixe por 10 a 15 minutos e está pronto. Se quiser incrementar sua receita, cubra com um queijo da sua preferência para derreter por cima, use margarina para dar um sabor ao derretê-la e até mesmo pode ser acompanhada com uma lingüicinha, carne seca ou leite. Vai depender da região que mora e seu gosto pessoal. Mas ele purinho, só com margarina, já é dos deuses!

Fonte: Memória do professor de Geografia
Receita de família



canva.com

M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

O Cuscuz Nordestino é um prato que faz o professor de Geografia perceber o quanto um prato pode carregar tanta memória afetiva. Apesar de ser um prato que ele trouxe no decorrer de sua vida, ao contar sobre as reuniões feitas durante os lanches da tarde, com vários familiares, era momento de contos de causos memoráveis. Seu avô costumava ser a estrela na contação das histórias. Eram sempre divertidas, e hoje nem se sabe se eram realmente verdadeiras. Momentos de muita união e harmonia na família. Entre outras receitas, ele fala também da cavaca e do bolo de mandioca que seu pai sempre fazia. Nessa família todos gostavam de cozinhar, de criar a receita do início...como a carne de sol, por exemplo. Enfim, o cuscuz traz uma lembrança diferente porque sua avó que iniciou esse ritual de união ao redor da mesa do lado de fora da casa. Passarinhos cantando, o vento no rosto, as crianças brincando... amava essas reuniões de família.



Canva.com



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Paisagem Natural e a Economia Gastronômica

O professor de Geografia levou para suas aulas, imagens e vídeos mostrando a paisagem natural da Região Nordeste. Os estudantes puderam observar e destacar em uma lista, o que mais chamou a atenção. Além das praias, apareceram muitas vezes a palavra coqueiros. Os estudantes puderam então, iniciar uma pesquisa sobre a importância econômica das plantações de coco para a região. Os dados eram anotados para uma análise mais aprofundada junto ao professor. O professor apresentou dados de que o Nordeste produz mais de 80% dos cocos do Brasil. Uma aula que gerou debates, sonhos e até planos de viagens.

voce sabia?

O artesanato nordestino é muito rico e diversificado.

O nordestino é espetacular quando se trata de trabalhos manuais. Transforma qualquer material em arte!

O Artesanato do Nordeste



Região Norte

Receita culinária afetiva 1

SOPA DE ARROZ



INGREDIENTES

4 xícaras arroz cozido
1 linguiça picada
1 cebola em cubos
1 tomate em cubos
1 alho amassado
Cebolinha bem picada
Salsinha picadinha
legumes da preferência ou
da estação



canva.com

MODO DE PREPARO

“Mamãe reservava o arroz cozido. Em seguida colocava em uma panela de pressão a linguiça e deixava dourar. Aqui pode substituir a linguiça por miúdos de frango ou outro tipo de carne. Então, ela acrescentava a cebola, o alho e esperava murchar. Só depois acrescentava o tomate.

Juntava o arroz e os legumes. Cobria tudo com água e os tempero. Ela ia deixando ferver para tomar gosto.

Quando os legumes estavam cozidos, retirava do fogo e salpicava cebolinha e a salsinha. A gente comia enquanto estava bem quentinha.”



canva.com

Fonte: Memória da professora de Arte
Receita de família

M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

A professora de Artes tem sua origem no município de Macapá do estado do Amapá. Conta que morava perto de uma várzea onde existia uma plantação de arroz japonês. Toda quinta-feira os donos das terras distribuía todo arroz que sobrava das vendas às famílias vizinhas à várzea. “Mamãe pegava o arroz e batia no pilão para soltar a casca. Ela soprava aquela casca e fazia a sopa de arroz para gente. Era muito gostosa, sabe. E cada vez que ela fazia era uma surpresa. Costumava fazer com miúdo de frango, linguiça e as vezes com carne da cabeça de boi que ela salgava como carne seca. Essa carne é muito macia. Outras vezes era com peixe salgado ou camarão seco feitos em casa. Não tinha couve... era o que tinha no quintal... folha de abóbora, flor da abóbora, vinagreira, caruru... coisa que a gente nem acha hoje em dia. Às quintas-feiras todos os irmãos vinham visitar mamãe, não importava se era solteiro ou casado, mamãe já deixava os pratos prontos. Um irmão ainda tem essa tradição, as vezes faz com os filhos dele. Era muito saborosa... hoje em alguns lugares chamam de canja.”



canva.com

Fonte: Memória da professora de Arte
Receita de família

MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: A arte de reaproveitar os alimentos

A professora de Artes aplicou técnicas de pintura. Os estudantes reproduziram com pinturas a beleza de pratos de restaurantes famosos em reaproveitamento de alimentos. Foi feita uma pesquisa prévia para a escolha do prato.

voce sabia?

Que o carimbó é uma dança popular com origem indígena no estado do Pará? E que para essa dança é necessário uma saia bem rodada? Ah, o carimbó tem esse nome em homenagem ao instrumento indígena curimbó.



Região Norte

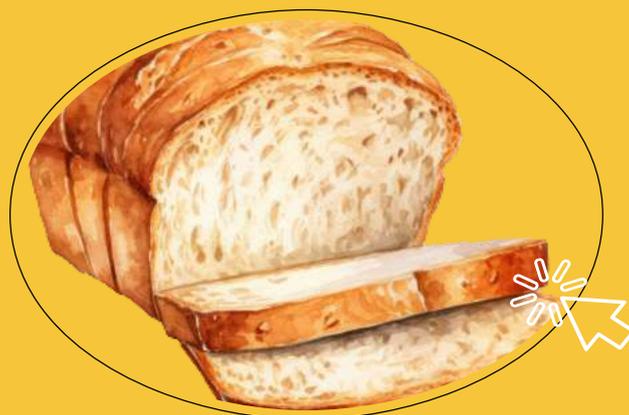
Receita culinária afetiva 2



PÃO CASEIRO

INGREDIENTES

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 3 ovos
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 250 ml de leite morno
- 1 colher de sopa de fermento biológico seco
- 7 xícaras de farinha de trigo
- 1 gema de ovo para pincelar



canva.com

MODO DE PREPARO

Para facilitar, separe os ingredientes por porções. Inicie a receita misturando todos os ingredientes molhados, reserve apenas as gemas para o final da receita. Essa etapa pode ser misturada a mão, se desejar facilitar, bata tudo no liquidificador. Em um recipiente, coloque essa mistura e comece a adicionar os ingredientes secos, como a farinha, o açúcar entre outros. Misture. Nesse momento, polvilhe a superfície de uma bancada com farinha de trigo e passe a massa para essa bancada. Comece a sovar a massa com as mãos. Deixe a massa descansar por 1 hora coberta com um pano. Divida essa massa em duas partes e coloque em uma assadeira. Pincele as gemas e leve ao forno. Se você for criativo, crie pães com formatos e desenhos que surpreendam também os olhos e o coração. Mão na massa!



canva.com

Fonte: Memória do professor de Educação Física
Receita de família



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

Essa receita traz uma lembrança muito especial ao professor de Educação Física. Seu pai costumava fazer pães caseiros deliciosos para lancharem! O mais marcante era que seu pai, toda vez que produzia pão, ele criava formatos diferentes e divertidos para os filhos. Era sempre uma surpresa olhar o pão fresquinho, feito por ele com formato de jacaré, peixe, carrinho, coração... ele era muito criativo e surpreendia a todos com os pães nos diferentes formatos. Isso marcou a infância dos filhos e primos, mas também a fase adulta de quem se admirava com a alegria daquele pai na cozinha. Era uma forma de encantar, criar memórias e unir a família. O tempo parecia correr mais devagar. Tempos bons de lembrar!

Fonte: Memória do professor de Educação Física
Receita de família



canva.com

MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Os alimentos e o corpo

Movimentar é preciso

O professor de Educação Física abordou junto aos estudantes, que uma alimentação saudável influencia diretamente na saúde do corpo. O corpo bem nutrido é mais resistente a doenças e praticar atividade física potencializa a perda de peso e contribui para uma melhor qualidade de vida. Foi feita uma pesquisa sobre os benefícios da atividade física atrelada a uma boa alimentação.

voce sabia?

O Festival de Parintins é reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Vamos conhecer um pouco sobre essa linda festa dos Bois!



Região Centro-oeste

Receita culinária afetiva 1

FAROFA DE BANANA-DA-TERRA

INGREDIENTES

2 bananas-da-terra

2 xícaras de chá de farinha de milho amarela flocada

80 gramas de manteiga em cubos

1 colher de sopa de óleo

sal e pimenta-do-reino a gosto



MODO DE PREPARO

Primeiro, descasque as bananas e corte cada banana-da-terra ao meio, no sentido do comprimento. Depois, pegue cada metade e corte ao meio novamente. Fatie cada uma das tiras em pedaços bem fininhos.

Aqueça uma frigideira com fogo médio e regue com um fio de óleo. Quando estiver bem quente, adicione a banana-da-terra picada e tempere com uma pitada de sal. Observe, quando dourar, é bom mexer levemente. Abaixar o fogo, junte a manteiga e mexa até derreter. Tempere com 1 colher de chá de sal e pimenta a gosto. Adicione a farinha flocada aos poucos, e vá misturando. Deixe no fogo por mais 5 minutos. Mexa de vez em quando, até a farinha ficar crocante. Está pronto para comer.

Fonte: Memória do professor de Física
Receita de família



M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

Nos seus tempos de criança, o professor de Física lembra-se de sua avó sempre cozinhando. Recorda-se do cheiro bom que saía da cozinha quando ele voltava da escola. Todas as refeições eram feitas à mesa, até mesmo um simples cafezinho era motivo para comer e contar histórias para os mais novos. Em seu quintal tinha uma plantação de bananeiras de qualidades diferentes, lembra-se muito da banana-prata e da banana-da-terra. Seu avô não passava uma refeição sem descascar uma banana e colocar junto ao prato de comida e cortar com o próprio garfo. Assim como a banana era consumida crua, sua avó também fazia muitas receitas com elas. Compotas de doce de banana, banana frita com canela e açúcar e a famosa farofa de banana-da-terra que ela fazia. Até hoje um dos seus pratos favoritos. “É difícil comer uma farofa dessa e não voltar no tempo e lembrar da minha avó, lá na cozinha, seu lugar preferido da casa. Aliás, acho que era o lugar que todos mais gostavam. Lá as conversas aconteciam ao redor da mesa... histórias que esqueci, mas que me fazem lembrar do amor que existia naquela casa.”



Fonte: Memória do professor de Física
Receita de família

canva.com

MEMÓRIA AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Calorimetria / Temperatura

A mudança do estado físico no preparo da receita

O conteúdo consiste em comprovar que os alimentos podem sofrer alterações e transformações através do poder da temperatura. Os estudantes foram estimulados a anotar a diferença entre o antes e o depois de massas de bolo, pães e outros pratos caseiros para debaterem em sala de aula. “Foi interessante os estudantes compreenderem que a física está presente em nosso cotidiano.”

voce sabia?

A Região Centro-Oeste existe uma imensa variedade cultural com influência boliviana, paraguaia e indígena, além de muitos outros imigrantes. As festas populares são as maiores atrações, como o Fogaréu e a Cavalhada.



Região Centro-oeste

Receita culinária afetiva 2



BOLINHOS DE CEBOLA

INGREDIENTES

1 xícara de farinha de trigo
2 cebolas picadas
sal a gosto
1/2 xícara de óleo ou quanto precisar
para dar o ponto



canva.com



MODO DE PREPARO

*Só
chora
QUEM NÃO
COME!*

Pegue uma vasilha bem grande e misture bem devagar todos os ingredientes. Coloque primeiro os ingredientes secos e depois vá despejando o óleo. Quando conseguir uma massa bem grossa, corte e faça pequenas bolas, depois reserve. Ponha uma parte do óleo em uma panela para aquecer e quando estiver bem quente, vá colocando os bolinhos aos poucos. Retire quando estiver bem douradinho. Sirva enquanto estiver quente. Pode ser degustado puro ou com algum molho da preferência da família.

Fonte: Memória do professor de História
Receita de família



M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

Ao parar para pensar sobre as memórias afetivas que possuía de sua época de infância, o professor de História diz que a primeira coisa que se lembra é dos bolinhos de cebola feitos pela sua mãe. Os bolinhos eram frequentes nos lanches servidos por ela por muitos anos. Era uma receita que rendia e as crianças amavam! Hoje é difícil encontrar esses bolinhos para um lanche da tarde. Está aí a importância de manter as tradições familiares, relembrar o que nos marcou e geralmente envolve uma guloseima feita pela mãe. Tempos maravilhosos que não voltam mais, a não ser pelas memórias. “Parece até que senti o cheiro daqueles bolinhos agora”.

Fonte: Memória do professor de História
Receita de família



canva.com

MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Análise das transformações históricas da dieta de uma população.

Causa e consequência das mudanças

A atividade inicia com um histórico alimentar dos pais ou outra pessoa mais velha da família. O estudante fará uma entrevista e anotará nesse histórico todas as informações. Depois, será a vez deles. Em sala de aula, cada um escreverá o seu histórico alimentar. Após conseguirmos a base para o início da análise, realizamos as comparações sobre a alimentação de cada geração. Levantamos alguns questionamentos e pesquisas sobre qual geração se alimenta melhor e o motivo de algumas mudanças ocorrerem. Após, será ampliado para um estudo histórico sobre a população.

voce sabia?

A Região Centro-Oeste possui diversas lendas famosas em todo Brasil? A lenda do Saci-pererê, do Lobsosem e do Pé-de Garrafa são conhecidas e muita gente acredita em cada uma delas. E você, acredita em lendas? Vamos conhecer algumas.



Região Sudeste

Receita culinária afetiva 1



ANGU MINEIRO

INGREDIENTES

3 litros de água
1 kg de fubá
sal a gosto



canva.com

MODO DE PREPARO

Coloque dois litros de água em uma panela bem grande, leve ao fogo médio até ferver. Depois misture o fubá em um recipiente com o restante da água e reserve. Quando a água estiver fervendo, é hora de juntar a mistura de fubá e água que estava reservada. Mexa sem parar até engrossar. Tampe a panela e deixe cozinhar por cerca de 30 minutos. Observe que irá borbulhar e começar a soltar do fundo da panela. Desligue o fogo. Esse é um prato simples e de poucos ingredientes. Receita fácil de se reproduzir e que rende muito. Vai do prato principal ao lanche da tarde com um bom café. Aproveite os dias frios para aquecer o coração com ela. Lembre-se que o angu mineiro o sal é salpicado por cima do prato antes de comer.

Fonte: Memória do professor de Biologia
Receita de família



canva.com



M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

O professor de Biologia narra os tempos de infância quando morava lá em Minas Gerais. Sua família é descendente de pessoas escravizadas vindas da África e moravam em uma fazenda de café. Quando os senhorios abandonaram a fazenda, muitos dos alforriados passaram a viver e cuidar dela. Seus pais resolveram sair da fazenda, mas ainda hoje ele tem parentes morando lá. Já em outra casa, lembra-se de sua mãe, que cozinhava para os treze filhos.

O prato mais comum daquele tempo e que ele reproduz até hoje é o angu. Uma comida simples, de poucos ingredientes que o transporta lá para os seus 10 anos de idade quando ainda tinha sua mãe por perto. A criançada brincava no quintal e esperavam ansiosos ela chamar para comer.

Era comum aos fins de tarde, depois que o angu que sobrou do almoço já estivesse bem durinho, fritar em pedaços para o lanche da tarde. Nenhum angu frito tem a textura e o sabor do angu que ela fazia. Ele conta que era muito bom.



Fonte: Memória do professor de Biologia
Receita de família

canva.com



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Micro-organismos e a conservação dos alimentos

A disciplina de Biologia traz diversas formas de trabalhar o conceito da alimentação e seus cuidados para o preparo, armazenamento e sua validade. Quando um alimento é mal armazenado, pode sofrer com proliferação de fungos e bactérias. Decidimos fazer a experiência do pão. Essa experiência de deixar o pão tampado com plástico filme e abafado por alguns dias, permite visualizar a proliferação dos fungos que decompõe a matéria. Na sequência, aprofundar o estudo sobre a conservação e validade dos alimentos.

voce sabia?

Uma das principais brincadeiras da Região Sudeste é a AMARELINHA? você já pulou AMARELINHA alguma vez na sua vida? Bora, ensinar filhos e netos a pular AMARELINHA!!!!



Região Sudeste

Receita culinária afetiva 2

MINISTRA DA NONNA SOPA DE FEIJÃO COM MACARRÃO



INGREDIENTES

- 2 litros de água
- 3 xícaras de feijão (já cozido)
- 2 xícaras de macarrão
- 1 xícara de bacon picado
- 1 xícara de cebola
- 2 dentes de alho amassados
- 1 xícara de batata picada
- 1 xícara de cenoura picada
- 1 xícara de repolho picado
- 1 xícara de outros legumes da época ou preferência
- 1 xícara de couve ou outra folhagem
- 1 xícara de tomate
- 1 pimenta de sua preferência
- sal a gosto



canva.com

*Amar
você é
sopa!*

MODO DE PREPARO

Aqueça uma panela e junte para um bom refogado o bacon. Em sua gordura, frite a cebola até deixar transparente colocando o alho amassado em seguida. Acrescente o feijão. Esse feijão pode ser bem batido no liquidificador, se preferir. Deixe ferver por 5 a 6 minutos e misture ao caldo todos os legumes picados. Acerte a quantidade de sal ao gosto da família. Nesse momento, acrescente também o macarrão reservado. Mexa de vez em quando. Estará pronto quando todos os legumes estiverem cozidos. Coma bem quentinha!



canva.com

Fonte: Memória da professora de Química
Receita de família

M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

A professora de Química relembra com brilho no olhar, todos os momentos vividos com sua avó, uma imigrante italiana que criou raízes aqui no Sul do Rio de Janeiro. Fala com muito carinho sobre essa matriarca e de suas delícias que fazia para a família. Lembra das polpetas deliciosas! Ao perceber que fiquei buscando em minha memória se me lembrava o que eram polpetas, logo me esclareceu sorrindo que são conhecidas aqui como almôndegas. Seguimos nas suas lembranças que mais foram marcantes: a famosa Minestra que sua avó fazia. Era uma saborosa sopa de feijão com macarrão servida sempre com torradinhas feitas em casa. A Minestra possui um valor afetivo que nada se compara. Foi um período de separação dos pais e precisavam viajar entre São Paulo e Rio de Janeiro para ver a avó, principalmente nas férias escolares. Momento de uma explosão de sentimentos bons, regados as carícias e palavras doces de sua avó e as receitas de família que criaram memórias lindas de uma família que se reunia para vivenciar o amor genuíno entre gerações.



canva.com

Fonte: Memória da professora de
Química
Receita de família



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



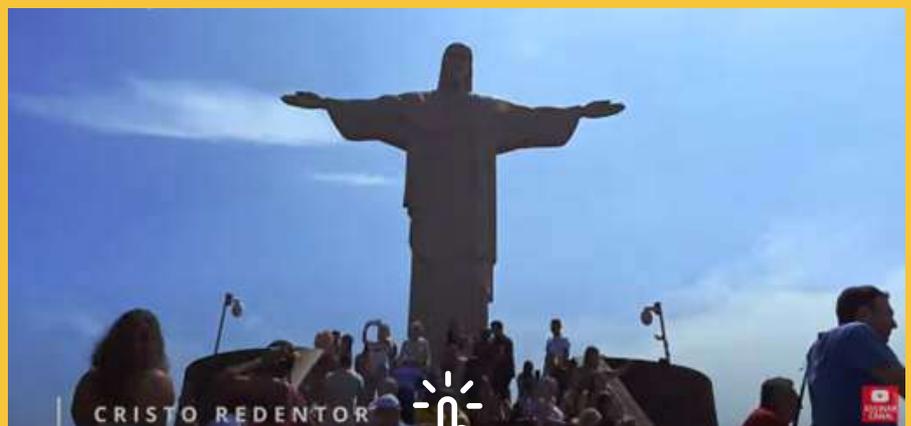
canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Reaproveitamento de alimentos, suas vitaminas e doenças causadas pela falta de vitaminas.

A disciplina de Química traz como principal tema da aula o Reaproveitamento dos alimentos e suas vitaminas. É importante o conhecimento sobre cada alimento porque as vezes jogamos fora o que há de mais valioso na verdura ou legume. Os talos as vezes possuem muito mais vitaminas do que suas folhas e são descartados. O Reaproveitamento dos alimentos é uma cozinha inteligente, visto que, incorporamos mais nutrientes em nossa alimentação, aumentando nossa imunidade, nos protegendo de doenças causadas pela falta de vitamina no organismo.

voce sabia?

A economia da Região Sudeste é constituída por grandes indústrias. Indústrias agrícolas, pelo setor de comércio e serviços como o turismo. Vamos assistir ao vídeos com alguns desses pontos turísticos!



Região Sul

Receita culinária afetiva 1

ARROZ DOCE / ARROZ DE LEITE

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de arroz branco
3 xícaras de chá de açúcar
2 unidades de canela em pau
6 cravos da índia
1 litro de leite
Canela em pó a gosto
4 xícaras de chá de água



MODO DE PREPARO

Escolha o arroz, lave e deixe escorrer. Em seguida, cozinhe o arroz na água até que os grãos estejam al dente.

Em uma outra panela, ferva a mistura feita com o açúcar, o leite e espere ferver um pouco.

Adicione o leite ao arroz e deixe cozinhar em fogo baixo.

Mexer de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Quando o arroz estiver cozido, retire do fogo.

Coloque uma canelinha em pó por cima do arroz e é só saborear.

Fonte: Memória da professora de Língua Portuguesa
Receita de família



M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

A professora de Língua Portuguesa conta que em sua casa era comum sua avó fazer arroz doce. Os dias chuvosos eram os mais aconchegantes porque os netos já se reuniam em sua sala, pois a avó sempre fazia bolinhos de chuva ou arroz doce para esquentar essas tardes de chuva. Lembra de encontrar os cravos pelo arroz doce enquanto comia, coisa que ela não gostava e nem gosta até hoje. Sua filha também se apaixonou pelo arroz doce da bisavó, e depois de anos, ela ainda pede para fazer arroz doce para ela comer. Acho que essa memória afetiva foi passando de uma geração para outra geração.

Fonte: Memória da professora de Língua Portuguesa
Receita de família



canva.com



MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Gênero textual: Receita Culinária

Para desenvolver uma aula com o gênero receita culinária, a professora de Língua Portuguesa iniciou falando um pouco sobre as comidas preferidas dos estudantes e a que lembrança remetia ao saborear o prato. A aula apresentou uma atmosfera leve e feliz! Na sequência, os estudantes foram pesquisar na sala de informática da escola, as diferentes versões dessa mesma receita. Foi importante identificar que as receitas podem ser criativas, acrescentando ou tirando alguns temperos e sabores sem perder a sua essência. Sabe aquele toque especial de cada cozinheiro(a)? Entendendo que há diversas possibilidades de preparar algo que já existe com seu toque especial, pode-se criar algo original a partir do que já se conhece, com a possibilidade de comercializar este produto. O gênero receita culinária possui uma estrutura própria que foi bem aceita e compreendida pelos estudantes da EJA.

voce sabia?

A região Sul tem grande influência dos povos europeus, além de incorporarem parte da cultura indígena e africana. Vamos conhecer um pouco sobre o uso dessas vestimentas!



Região Sul

Receita culinária afetiva 2

BOLO COM CREME BRANCO



INGREDIENTES

MASSA:

- 4 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó



canva.com

COBERTURA:

- 1 colher de sopa de amido de milho dissolvida em meia xícara de chá de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 200 mililitros de leite
- 1 gema



MODO DE PREPARO DA MASSA E COBERTURA

Para preparar esse bolo é muito simples. Você pode escolher bater a massa desse bolo juntando todos os ingredientes, mas um segredo para deixar a massa mais fofinha é bater a clara em neve e reservar. Na sequência, junte os ingredientes líquidos aos poucos, misturando levemente com uma espátula. Vá incorporando a farinha, açúcar e o fermento em pó. Continue misturando com a espátula de baixo para cima para aerar a massa. Unte uma forma e despeje a massa. Leve ao forno até dobrar de tamanho e dourar. Para verificar se o bolo está bem assado, fure com um palito ou um garfo, se sair sequinho, o bolinho estará pronto! Para a cobertura, pegue a panela e dissolva o amido de milho no leite. Aqueça e misture o restante dos ingredientes mexendo sem parar, até que chegue a uma consistência mais grossinha. Deixe esfriar para servir.



canva.com

Fonte: Memória da professora de Matemática
Receita de família

M E M Ó R I A

A F E T I V A

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

A professora de Matemática fez uma linda viagem pelo tempo, pela sua história e de sua família. Nos apresentou algumas lindas memórias como a lembrança dos almoços com a costela preferida do pai, o macarrão de sua avó feito com carcaça de frango extremamente saborosas e os bolos com creme branco que só ela sabia fazer. Todas as vezes que se permite comer um bolo com creme branco, nunca encontra o sabor que só sua avó com sua alquimia sabia encontrar. Vem aí, aquele misto de memória afetiva que nenhum outro cheiro ou sabor vai retratar de maneira tão representativa. Ali existia uma atmosfera propícia ao melhor tempero do mundo: o amor. Amor de avó pelas netas temperam a memória afetiva de forma tamanha, que se ela não estiver mais por perto, sempre faltará algum ingrediente que não encontraremos nas lojas ou nos livros de receitas. Viva as memórias afetivas!

Fonte: Memória da professora de Matemática
Receita de família



canva.com



canva.com



canva.com

MEMÓRIA

AFETIVA

AFETO EM CADA PALAVRA



canva.com

CONTEÚDO RELACIONADO AO PROJETO: Fração, Razão e Proporção e as Unidades de medida

A professora de Matemática usou a criatividade para desenvolver alguns de seus conteúdos com sua turma da Educação de Jovens e Adultos. Combinou um lanche com os estudantes com o título: **Matemática tem sabor**. Cada estudante ficou responsável por levar algum item para o lanche pedagógico. Entre as delícias, fora levado um bolo bem parecido com o de sua receita afetiva. Ao discorrer sobre a receita do bolo, explicou sobre a transformação das Unidades de medida. Na sequência, ao cortar o bolo para servir, demonstrou de maneira concreta o que é fração, além de razão e proporção. Maneira lúdica e saborosa de aprender matemática.

voce sabia?

As pessoas da Região Sul tem um costume bem tradicional de beber com frequência o chimarrão. Vamos saber mais sobre essa bebida!



Que tal você fazer parte dessas lindas memórias nesse almanaque? Aqui, suas memórias inspirarão outras pessoas a pensar sobre a importância de sua história ou mesmo começar a criar novas recordações. Você poderá anotar sua receita afetiva e pensar uma prática para melhorar sua renda, por exemplo. Solte sua imaginação!

Meu caderno de memórias
Receitas afetivas



Jogo da Memória

Vamos exercitar a memória e o conhecimento?

Imprima a página do jogo da memória e recorte as cartas. Para jogar, basta embaralhá-las e virá-las com a imagem para baixo. E pronto! Faz ponto quem acertar qual a carta com a imagem está relacionada a sua origem.

Bom jogo!

canva.com



Arroz de leite

Comida típica do Sul, conhecida como arroz doce em outras regiões



Sopa de arroz

Comida típica do Norte, conhecida como canja em outras regiões



Feijão verde ao leite de coco

Comida típica do Nordeste, servida em prato fundo com bastante caldo



Angu mineiro

Comida típica do Sudeste. Pode ser consumida molinha salgada, doce como mingau ou frita no lanche.



Farofa de banana-da-terra

Comida típica do Centro-Oeste. Mistura o doce e o salgado de forma harmoniosa



Churrasco

Comida típica do Sul, mas amada em todas as Regiões do Brasil

Diálogos com os professores e suas considerações.

Os professores participantes da pesquisa relataram que, ao trabalhar com este projeto, os estudantes estiveram mais estimulados e desenvolveram de forma mais tranquila as atividades propostas; pois, gerou um sentimento afetivo e se viam importantes também em suas histórias. Estas aulas permitiram que fossem criados laços de confiança entre os estudantes e professores.

O projeto motivou alguns estudantes a produzirem algumas receitas de família e a comercializarem esses produtos, ainda que de maneira informal. Dentre os estudantes, uma senhora passou a vender cocadas para ter uma renda extra para ela, outra estudante vendia na escola bolos de potes e empadões para garantir alguma renda para ajudar na criação dos filhos, e outra estudante, na aula de matemática percebeu que o que aprendera ajudaria no sacolão do pai, e assim o fez. Outro exemplo foi da estudante do último módulo dizendo que passou a vender por encomenda suas lasanhas de berinjela empanada, propiciando a oportunidade de deixar de trabalhar na roça e passar a ser cuidadora de idosos, cuidando também da alimentação deles.

É inegável que o projeto despertou em muitos estudantes o poder de gerar renda extra por meio da venda de alguma receita culinária ou para sua subsistência em tempo de escassez do emprego.

Considerações finais

Este produto educacional é o resultado da pesquisa **OS SABERES DE MUNDO DE PROFESSORES E ESTUDANTES DA MODALIDADE EJA: Um projeto para despertar, conhecer e valorizar**

que buscou pensar em estudantes com afetividade, lançando luz ao conhecimento do senso comum. Despertando, conhecendo e valorizando a realidade de cada sujeito que escolhe voltar à escola para melhorar de vida e realizar sonhos.

Muito obrigada por escolherem viver essas histórias conosco. Que a partir de agora possamos também criar novas memórias com nossos amigos e familiares.



REFERÊNCIAS:

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Algumas ideias e Alguns Princípios em Rascunho para Pensar uma Educação destinada à formar Pessoas com uma Vocação Cidadã. In: ANAIS.3º Seminário de Educação Popular: uma Proposta em Construção. Indaial, 2002.

LE GOFF, Jacques. História e Memória. Campinas; editora da UniCamp, 1990. P. 366-477. Disponível em: <<https://ufrb.edu.br/ppgcom/images/Hist%C3%B3ria-e-em%C3%B3ria.pdf>> Acessado em: 21 set. 2022.

MURRAY, Roseana. DESEJO DO CHEIRO DA CASA DA AVÓ. In Poço dos Desejos, Ed. Moderna, 2014

Fonte da arte

e

imagens:

Canva.com

FONTES DA WEB:

REGIÃO NORDESTE

COMO fazer feijão verde cremoso. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=NoUCM2hrM-A>. Acesso em 23 de abril de 2024.

TRIO Nordestino - Arte culinária. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4Wui9Mk-Hlo>. Acesso em 23 de abril de 2024.

CUSCUZ nordestino feito na cuscuzeira | Receitas da Kelly. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wuxsmv6tYHY>. Acesso em 23 de abril de 2024.

DESCUBRA a Riqueza do Artesanato Nordestino: Cores, Tradição e História. Disponível em:

<https://imaginariobrasileiro.com.br/blogs/news/artesanato-nordestino-riquezas>. Acesso em 23 de abril de 2024.

O ARTESANATO do Nordeste. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=VUnWp54ONdl>. Acesso em 23 de abril de 2024.

REGIÃO NORTE

COMO fazer sopa de arroz. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rCbSjs5NzDc>. Acesso em 23 de abril de 2024.

A CULTURA do carimbó levanta pautas sociais em Marapanim. Disponível em: <https://dol.com.br/entretenimento/cultura/785278/a-cultura-do-carimbo-levanta-pautas-sociais-em-marapanim?d=1>.

Acesso em 23 de abril de 2024.

CARIMBÓ - Região Norte. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=x6fmTwH628s>. Acesso em 23 de abril de 2024.

PÃO recife original do nordeste- SUPER FOFINHO- FÁCIL E ECONÔMICO - RENDE MUITO- DIKA DA NAKA. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=wUxSPj9TMUI>. Acesso em 23 de abril de 2024.

PARINTINS: conheça o festival que move uma cidade inteira!. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZLnu4Qgs0Is>. Acesso em 23 de abril de 2024.

REGIÃO CENTRO-OESTE

FAROFA fa fa - Silvio Brito. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=q-58uj8_Njs. Acesso em 23 de abril de 2024.

DESSE jeito você nunca fez! Fácil-rápida! Essa farofa é surpreendente de tão gostosa-Isamara Amâncio. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=1qUpmMq0nic>. Acesso em 23 de abril de 2024.

CULTURA do Centro-Oeste. Disponível em: <https://www.todamateria.com.br/cultura-do-centro-oeste/>. Acesso em: 23 de abril de 2024.

CAVALHADA 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=etjE1a4Mk34>. Acesso em 23 de abril de 2024.

Procissão do Fogaréu. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rEqxUnfowE0>. Acesso em 23 de abril de 2024.

FAGNER - Cebola Cortada - Orós - 1977. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4aiF9OukrOo>. Acesso em 23 de abril de 2024.

KAUAOBER Kauã Oberhuber. Disponível em: <https://www.tiktok.com/@kauaober/video/7138506552884907269>. Acesso em 23 de abril de 2024.

"LENDAS da região Centro-Oeste". Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/brasil/aspectos-culturais-regiao-centrooeste.htm#%E2%86%92+Lendas+da+regi%C3%A3o+Centro-Oeste>. Acesso em 23 de abril de 2024.

O CAUSO do Lobisomem Animação em Cordel. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=CqE76KUAK_M. Acesso em 23 de abril 2024.

FOLCLORE brasileiro- Lendas do Centro-Oeste. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=ZS_FT1VTW_s. Acesso em 23 de abril de 2024.

REGIÃO SUDESTE

ANGU Com Caroço. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=UWpHqK-dRxc>. Acesso em 23 de abril de 2024.

COMO fazer Angu Mineiro. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=soV075ITsLI>. Acesso em 23 de abril de 2024

AULA 3: amarelinha: como brincar?. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=g5XcDyjbCsQ&t=12s>. Acesso em 23 de abril de 2024

RECEITA de Sopa de feijão preto com macarrão. Disponível em: <https://www.tudoreceitas.com/receita-de-sopa-de-feijao-preto-com-macarrao-11473.html>. Acesso em 9 de maio de 2024.

TIM Maia - Aquele Abraço - 1993. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZKIA5TbjBKU>. Acesso em 9 de maio de 2024.

OS 8 MELHORES pontos turísticos do Rio de Janeiro. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=kppqKyCOOoo>. Acesso em 9 de maio de 2024.

REGIÃO SUL

O SEGREDO do arroz do doce cremoso perfeito - Todo mundo que prova pede a receita de tão gostoso. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=K3kkkrDSy8SY>. Acesso em 9 de maio de 2024.

TRAJES típicos da Cultura Gaúcha. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=jFoaRNStxfg>. Acesso em 9 de maio de 2024.

JOGUEI a calda assim e fiz o melhor bolo que já comi! Você só vai querer desse jeito-Isamara Amâncio. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=FKBsAIUf83A>. Acesso em 9 de maio de 2024.

CHIMARRÃO. Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Chimarr%C3%A3o>. Acesso em 9 de maio de 2024.

ESCOLA do Chimarrão ensina alunos como preparar o chimarrão | Programa Terra Sul. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aIRqoqDtuAs>. Acesso em 9 de maio de 2024.

DIÁLOGO COM OS PROFESSORES E CONSIDERAÇÕES FINAIS

ELZA Soares e Titãs - Comida (Videoclipe Oficial). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=zHnh5T1DZPs>. Acesso em 18 de setembro de 2024.

Autora



Erica Mouzinho da Silva

Professora Regente de Língua Portuguesa e Sala de Leitura da Secretaria Municipal de Educação do Rio de Janeiro. Professora de Língua Espanhola pela Secretaria Estadual de Educação do Rio de Janeiro, na qual atuou por quatorze anos em turmas de Ensino Médio e na Modalidade Educação de Jovens e Adultos (EJA). Graduada em Letras pela Fundação Educacional Unificada Campograndense (FEUC) com especialização em Gestão do trabalho pedagógico (Supervisão, Orientação, Inspeção e Administração escolar) pelo Instituto Cultus, com pesquisa em Orientação Educacional em tempo de pandemia para a Educação de Jovens e Adultos (EJA). Possui Extensão Universitária em Curso de Formação Continuada de Professores Alfabetizadores do PNAIC pela UFRJ.

Mestrado profissional pelo Programa de Pós-Graduação de Ensino em Educação Básica (PPGEB), Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira (CAp-Uerj).

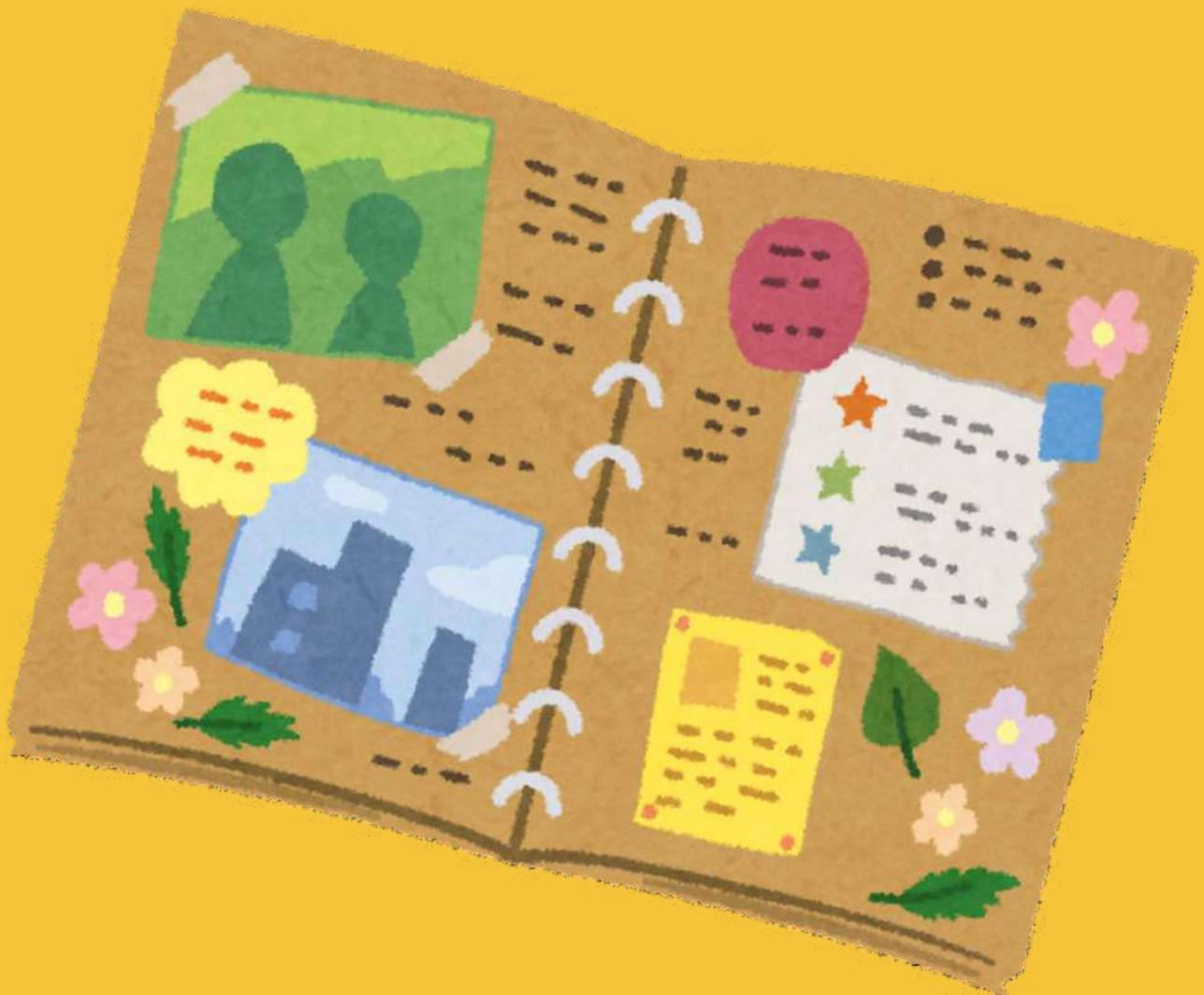
Co-autora



Andrea da Paixão Fernandes

Professora Titular da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, do Instituto de Aplicação Fernando Rodrigues da Silveira (CAp-Uerj), onde atua na educação básica, na graduação e na pós-graduação – no Programa de Pós-Graduação de Ensino em Educação Básica (PPGEB). É Professora dos Anos Iniciais, Pedagoga formada pela Faculdade de Educação da Uerj, com Mestrado em Educação (FEUFF) e Doutorado em Educação (FE-UNICAMP). No Programa de Políticas Públicas e Formação Humana da Uerj realizou estágio pós-doutoral. Atua também na formação docente para a educação básica, inicial e continuada. Desenvolve pesquisas na área de educação para pessoas jovens e adultas e as relações com o mundo do trabalho e sobre memórias de escola.

[...] A MEMÓRIA COLETIVA É NÃO SOMENTE UMA CONQUISTA, É TAMBÉM UM INSTRUMENTO E UM OBJETO DE PODER. SÃO AS SOCIEDADES CUJA MEMÓRIA SOCIAL É SOBRETUDO ORAL OU QUE ESTÃO EM VIAS DE CONSTITUIR UMA MEMÓRIA COLETIVA ESCRITA QUE MELHOR PERMITEM COMPREENDER ESTA LUTA PELA DENOMINAÇÃO DA RECORDAÇÃO E DA TRADIÇÃO, ESTA MANIFESTAÇÃO DA MEMÓRIA (LE GOFF, 1990, P.477)



Linha Editorial

FAZERES - Produtos Educacionais



Este almanaque compõe a linha editorial **FAZERES** e destina-se a divulgar produtos educacionais voltados ao estudante da educação básica em que se observe inovadorismo no desenvolvimento de práticas pedagógicas e pertinência na abordagem de objetos de aprendizagens. Enquadram-se nessa linha, por exemplo, livros didáticos, livros paradidáticos, sequências didáticas, jogos etc.



ISBN: 978-65-81735-57-9

CD



9 786581 735579