



Abecedário de aromas

Cozinhando com
tempero e poesia

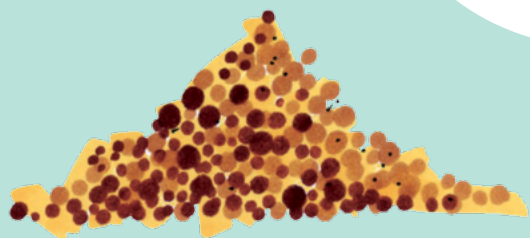
Suplemento do Professor

Elaborado por Flora Manzione



César Obeid

Ilustrações
Joãocaré



 Editora
do Brasil



O mundo dos vegetais e dos temperos pode parecer sem graça, mas, quando prestamos atenção, vemos que ele é repleto de cores, aromas e sabores e, para completar, ainda são bons para a saúde! Por meio de divertidos e sonoros poemas, o livro trata dessa parte essencial da culinária explorando os alimentos e suas características, ao mesmo tempo que trabalha as letras e seus sons, tornando a leitura uma deliciosa experiência sensorial.

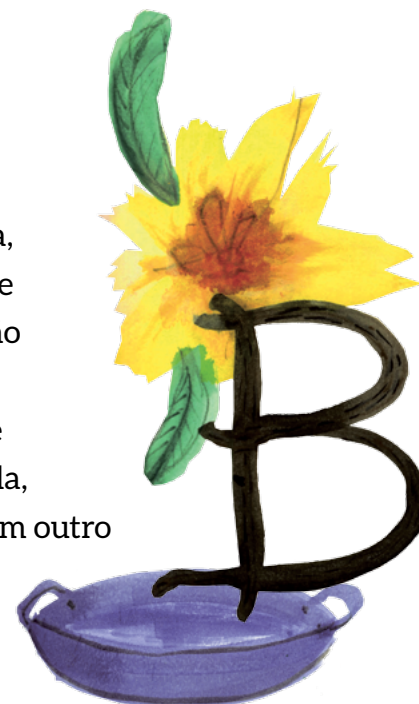
1. LETRAS E TEMPEROS

Aproveite o abecedário do livro para propor uma atividade que envolva as letras do alfabeto, o texto e um pouco de escrita.

Retome as letras do alfabeto com os alunos escrevendo-as na lousa conforme vão sendo ditas por eles em voz alta. Para cada letra, pergunte a eles se lembram qual tempero apresentado no livro pode ser relacionado a ela. Eles podem também mencionar outros que não estejam no livro.

Depois, distribua a cada aluno uma folha de papel A3 e peça que escrevam na horizontal, com letras grandes, seus nomes. Em seguida, oriente-os a escrever o nome de algum tempero do livro, ou de algum outro alimento de que gostem, que comece com cada letra do nome deles. Por exemplo, do nome **Bruno** podem ser escritos: **B**aunilha, **R**aiz-forte, **U**rucum, **N**oz-moscada, **O**régano. Solicite também a eles que ilustrem a folha com desenhos ou imagens dos temperos/alimentos.

Exponha o trabalho de cada um na sala e incentive-os a conversar sobre os temperos/alimentos comentando quais já experimentaram, de quais gostam etc.



2. OS SENTIDOS

Para que os alunos aproveitem mais o livro, você pode fazer uma atividade que envolva os sentidos.

Selecione alguns dos temperos mencionados no texto e traga um pouco de cada um para a sala de aula. Em seguida, leia com eles o poema da página 9, que menciona os cinco sentidos, e pergunte a eles quais são esses sentidos e para que servem.

Exponha os temperos e peça aos alunos que os observem, prestando atenção às cores, aos cheiros etc. Então, chame um de cada vez para escolher e experimentar um ou dois temperos

e dizer se é salgado, azedo, picante etc. Se preferir, você pode vender os alunos, escolher um tempero para que experimentem e pedir que tentem adivinhar qual é (para isso, você deve mostrar cada tempero antes).

Esse trabalho sensorial é interessante para estimular nos alunos o autoconhecimento, pois, quando aprendem a distinguir certos elementos, passam a entender melhor os sentidos, além de ser uma atividade divertida e envolvente. É necessário verificar previamente se os alunos são alérgicos ou possuem algum tipo de restrição alimentar.

3. HORTA DE TEMPEROS

Alguns dos temperos mencionados no livro, como hortelã e salsinha, podem ser facilmente cultivados. Assim, você pode criar com os alunos uma horta de temperos.

Avalie em qual espaço da escola é possível fazer isso. Se não for possível fazer uma horta maior, vocês podem usar vasos de tamanho médio ou grande. Antes de propor a atividade, pesquise quais temperos são mais fáceis de ser cultivados.

Você pode organizar os alunos em grupos e deixar cada grupo responsável por um tempero ou fazer tudo coletivamente. O importante é que eles participem ativamente do processo preparando a terra, plantando as sementes, regando-as e assim por diante. Oriente-os de perto em cada etapa para que não se machuquem, reguem adequadamente etc. Ajude-os também a confeccionar plaquinhas para identificar os temperos.

A horta deve ficar em um local no qual haja algumas horas de sol por dia. Provavelmente não será possível visitá-la todos os dias, então combine com os alunos um dia da semana para irem lá fazer a rega, observar o desenvolvimento etc. No resto da semana, você pode pedir ajuda a algum funcionário da escola para cuidar dela.

Quando as plantas estiverem prontas para serem colhidas, cada aluno pode levar um pouco de cada tempero para casa e depois contar como ele foi usado. Se possível, com autorização da direção, você pode também usar a cozinha da escola, com a ajuda dos funcionários que trabalham nela, para preparar com eles alguma receita utilizando os temperos. Para isso, você pode usar as pequenas receitas apresentadas pelo autor em algumas páginas, ou então pesquisar outras. Caso faça essa atividade, tome todas as providências necessárias para a segurança das crianças, permitindo que ajudem apenas nas etapas que não envolvam objetos cortantes, fogo etc.

