

# **Culinária com autonomia, sucesso na aprendizagem**

*Vanize Josete Brusius<sup>1</sup>*

## **RESUMO**

O presente artigo traz um relato de experiência da Oficina de Culinária no CEMAE Aprender em Igrejinha/RS. Discute a autonomia no fazer, trabalhar e organizar as atividades na oficina e como isso contribuiu para a formação de um cidadão livre e autônomo.

*Palavras-chave: Educação não-formal, culinária, autonomia.*

## **Introdução**

O presente artigo tem por finalidade relatar algumas experiências da minha prática como professora da oficina de culinária no CEMAE Aprender, o qual será inscrito para participar do IX Seminário Diálogos com Paulo Freire.

## **Aprendendo Ao Ensinar**

Cheguei no Centro Municipal de Atividades Educacionais Aprender (CEMAE Aprender) um projeto de turno inverso da escola mantido pela Prefeitura de Igrejinha em 2012, para ocupar a vaga nas oficinas de Artesanato e Culinária, no artesanato não me encontrei, pois nunca tive muita habilidade com o mesmo, e apesar de nunca ter dado aulas de Culinária foi amor a primeira vista!!! Para falar a verdade, eu havia trabalhado com Educação Infantil e não tinha experiência alguma com ensino fundamental.

Sempre gostei muito de cozinhar todos os tipos de pratos, doces e salgados e amo cozinhar para os amigos e familiares, mas jamais pensei que um dia seria professora de culinária para crianças. O espaço físico da cozinha não era o mais adequado, pois as crianças precisavam

<sup>1</sup>Vanize Josete Brusius é formada em Pedagogia pela UNIGRAN- Universidade da Grande Dourados, atua como professora tutora e da oficina de Culinária do CEMAE Aprender em Igrejinha/RS

sentar-se em bancos compridos ao redor de uma mesa enorme o que dificultava a participação das crianças nas aulas transformando-os em meros expectadores. Em algumas aulas, eu fazia com que alguns deles me ajudassem, mas nem sempre isso era possível.

O que me deixava feliz, era ver a alegria das crianças degustando os pratos preparados nas aulas, mas a maioria das aulas pareciam com programas de televisão em que a culinária faz a receita na frente das câmeras para os expectadores ou o modelo da Pedagogia Tradicional em que o professor explica a matéria e os alunos apenas prestam atenção nele sem opinar ou participar das aulas.

Com o passar do tempo e a cada aula nascia em mim a vontade de fazer diferente e com a experiência, aos poucos fui mudando minha maneira de dar as aulas de culinária, apesar do espaço não ser o mais adequado, era o que tínhamos e por isso, tive que usar a criatividade para fazer com que as crianças pudessem colocar a mão na massa junto comigo.

Para as crianças, já era muito bom participar das aulas e no final degustarem o que havia sido preparado, e a partir do momento em que puderam ajudar a preparar as receitas e ajudar na limpeza da cozinha e dos utensílios as aulas se tornaram mais atrativas e sempre era uma festa o dia da oficina de culinária!

A partir do momento em que puderam ajudar a preparar as receitas aconteceram muitas mudanças, principalmente com aqueles alunos que demonstravam desinteresse nas aulas, esses meninos tinham o comportamento mais hostil e se envolviam em conflitos com colegas, sempre eram os primeiros a oferecer ajuda para descascar, ralar, picar frutas e legumes, quebrar ovos e até mesmo colocar a mão na massa e preparar biscoitos e pãezinhos de minuto. Quase não dava para acreditar que aquele menino que no dia anterior havia se envolvido em uma briga e batido num colega era o mesmo que estava ali batendo a massa de um bolo comigo e o mais incrível de todo o processo é que ao invés de apenas ensinar acabei aprendendo com as crianças também! Constatei na prática o que Freire postulava em sua obra:

Ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção. Desse modo, deixa claro que o ensino não depende exclusivamente do professor, assim como aprendizagem não é algo apenas de aluno, as duas atividades se explicam e se complementam; os participantes são sujeitos e não objetos um do outro. (FREIRE, 2010)

Um desses meninos que vou chamar de Breno<sup>2</sup>, sempre se mostrou distante de mim e precisava passar longos períodos na sala da direção porque se envolvia constantemente em brigas, desobedecia às regras ou aos professores e sempre fazia só o que tinha vontade. Era mesmo bem complicado lidar com ele, uma dificuldade que tinha com ele é que sempre acabava os trabalhos que eu propunha em poucos minutos, e parecia que as minhas aulas eram enfadonhas e sem graça. Como dependemos de recursos que vêm através de uma ação complementar, no primeiro trimestre não temos como comprar os mantimentos para as aulas e preciso trabalhar assuntos relativos a alimentação saudável e por conta disso Breno ficava aborrecido e dificilmente concluía um trabalho. Quando finalmente pudemos entrar na cozinha e colocar a mão na massa tudo mudou, Breno era sempre o primeiro a ajudar e o seu comportamento comigo mudou da água para o vinho e ganhei mais um amigo, quando me encontrava me abraçava tão apertado que parecia que iria quebrar minhas costelas, e a partir disso minha maneira de dar as aulas começou a mudar e minha luta por um espaço adequado começou.

Apesar do espaço que tínhamos eu comecei a pesquisar receitas nas quais todos poderiam ajudar no processo de preparo das mesmas, e a cada nova experiência ia adaptando novas maneiras de dar minhas aulas.

Outro caso que vou relatar, é o do Caio que chegou até o CEMAE através de uma vaga social, no começo parecia impossível conseguir com que ele se adaptasse às regras e ao convívio com professores e colegas e eu pensava que jamais conseguiria conquistá-lo pois, ele não demonstrava nenhum tipo de afeto por mim, ao contrário, me xingava com palavrões horríveis. Mas tudo mudou quando fomos para cozinha e começamos as oficinas de culinária, a partir da primeira receita que fizemos juntos seu comportamento mudou comigo, sua vontade de ajudar em tudo era enorme e vê-lo ajudando no preparo da receita e até mesmo guardando os mantimentos e utensílios ou varrendo a cozinha, me fez ficar ainda mais apaixonada pela minha profissão; palavrões não saíam mais de sua boca, mas ele dizia para mim: “Sora Didi, (Esse é o meu apelido é assim que sou conhecida por todos) tu é uma mãe pra mim” ou “quem acha a Sora Didi gata levanta a mão!”

Eu poderia relatar várias histórias aqui pois são muitas experiências que tenho vivido em minha caminhada no CEMAE, mas como não posso falar de todas lembrei-me do Adrian que adora dinossauros e moldou braqueossauros com a massa de biscoitos, ou ainda uma turma de alunos na faixa etária entre 6 e 7 anos, que só faltou subir em cima da mesa preparando bolachinhas

<sup>2</sup> Para preservar a identidade dos alunos e alunas, foram usados nomes fictícios.

básicas e deliciosas com uma disposição tamanha que mais parecia uma fábrica de biscoitos ao invés de uma aula de culinária, era farinha na mesa, na roupa ou até mesmo no rosto das crianças, diversão sem fim! E a cada semana quando eu ia buscar essa turma de alunos era a maior festa, gritavam todos: “Culinária! Culinária! Culinária!” Principalmente se eu estava de avental e touca eram pura alegria! Rubem Alves escreveu em seu livro *Estórias de Quem Gosta de Ensinar*:

Cozinha: ali se aprende a vida. É como uma escola em que o corpo, obrigado a comer para sobreviver, acaba por descobrir que o prazer vem de contrabando. A pura utilidade alimentar, coisa boa para a saúde, pela magia da culinária, se torna arte, brinquedo, fruição, alegria. Cozinha, lugar dos risos...(ALVES, 1987p.92)

A alegria e o brilho nos olhos das crianças em minhas aulas é o que sempre me motiva a fazer melhor a cada dia, pois muitos deles relatam que suas mães não fazem bolo para eles ou até mesmo uma salada de frutas que fiz com eles no final do projeto sobre alimentação saudável, no qual trabalhei com eles a pirâmide alimentar e em cada turma construímos a pirâmide. As crianças ficavam fascinadas com o preparo da salada de frutas e muitos deles que não comiam determinados tipos de frutas experimentaram e gostaram porque trabalhei com eles a importância das vitaminas e minerais para o bom funcionamento do nosso organismo e também os benefícios de cada tipo de frutas como o mamão por exemplo que tem caroteno que fortalece nossa pele contra os raios solares e também ajuda nosso intestino a funcionar.

No final de 2014, a diretora do CEMAE a professora Anisabel me deu uma maravilhosa notícia: que a oficina de culinária ganharia um espaço maior e independente, pois além do espaço ser pequeno ficava junto da sala dos professores e que a partir de 2015 iríamos ter um novo local para as aulas. Eu transbordei de alegria, porém me faltavam móveis e eletrodomésticos pois os que tínhamos já estavam praticamente sucateados, mas isso não era problema porque quem tem amigos tem tudo.

Ganhamos um fogão em ótimo estado, armários e um balcão de pia de uma antiga professora de culinária, a geladeira e o botijão de gás vieram de outros dois amigos, o tampo da pia foi a mãe de uma de nossas professoras quem doou. E a cada final de ano os professores precisam fazer um projeto de sua oficina para que uma verba possa ser aprovada e com os recursos dessa verba se possa comprar os materiais necessários para o ano seguinte, e uma cópia do meu projeto foi enviado para o fórum e ele foi aprovado e ganhamos uma verba com a qual pudemos comprar os utensílios e os eletrodomésticos restantes.

Cozinha montada e organizada com a ajuda dos alunos, que ficaram fascinados com o novo espaço eu não via a hora de começar as aulas de culinária, como a verba não entrou logo muitos amigos ajudaram e pudemos comprar mantimentos e iniciar novas receitas. Duas receitas que fizeram sucesso foram o “Suco do Schrek (couve, maracujá, limão e hortelã) e Torta de Abobrinha da Fiona”, tive a ideia de usar os personagens dos contos de fadas para que as crianças provassem coisas diferentes, pois muitos deles nunca haviam tomado suco de couve e muito menos provado abobrinha e outros não comiam cebola, alho e tempero verde, ingredientes que usei no preparo da torta além da abobrinha; posso dizer que não sobrou uma gota do suco e muito menos um pedacinho da torta, porque quase todos comeram e repetiram e apenas dois ou no máximo três alunos não conseguiram comer por não gostar de legumes, teve um menino que disse: “Sora Didi eu não como alho e cebola, mas eu experimentei para ver como era o gosto e eu gostei”.

Até o ano de 2014, as turmas eram separadas por faixa etária e cada turma participava das oficinas determinadas pela coordenação, mas a partir deste ano foram criadas as tutorias nas quais cada turma tem um professor Tutor com quem fica a primeira hora do turno, com as tutorias as crianças criam um vínculo com o Tutor e nesse período temos o momento da leitura, do tema de casa e também são trabalhadas questões pertinentes ao dia a dia das crianças, como princípios e valores.

Após a tutoria as crianças vão para suas oficinas, que eles mesmos puderam escolher o que fez com que os alunos participem com muito mais vontade das aulas, pois antes desse novo método de trabalho muitos iam para oficinas nas quais não tinham nenhuma afinidade o que para eles era enfadonho e cansativo deixando na maioria das vezes os professores frustrados ao perceberem o desinteresse dos alunos. Nas tutorias, as turmas são separadas por faixa etária e nas oficinas as idades são mistas o que na culinária é muito bom, pois os alunos maiores ajudam os pequenos nas tarefas mais difíceis.

Com a nova cozinha, o espaço físico aumentou e as crianças tem mais autonomia para circular pela cozinha e participar em todas as etapas do processo de preparo das receitas, quando chegam já sabem onde estão as toucas e os maiores ajudam os menores a colocá-las, toucas vestidas, lavam as mãos, ajudam a limpar as mesas e já vão tomando seus lugares para iniciarmos a aula. Receitas distribuídas, começamos lendo os ingredientes e o modo de preparo, enquanto isso, dois ou três já estão untando e enfarinhando as formas ou colocando papel manteiga; outros buscam os ingredientes da geladeira e todos sabem o lugar de cada ingrediente e também os lugares de utensílios e materiais de limpeza.

Uma das combinações que faço com eles é que assim como todos gostam de ajudar a preparar as receitas, também precisam ajudar na limpeza dos utensílios e da cozinha, guardando tudo o que foi usado em seus devidos lugares. É muito lindo ver o empenho de todos em todas as etapas, tanto no preparo das receitas, quanto na limpeza e organização dos utensílios e da cozinha, os maiores lavam a louça e os menores secam, outra parte ajuda a guardar tudo e varrer a cozinha.

Depois de tudo pronto, ainda precisamos colar a receita nos cadernos que foram confeccionados no início do semestre, quando chegamos ao fim de cada semestre os alunos podem levar o caderno para casa o que para eles é motivo de muita alegria, pois sempre me falam que as mães esperam ansiosas pelo caderno e assim preparar com os filhos as receitas feitas na oficina de culinária.

### **Considerações Finais**

A oficina de culinária em alguns casos é a primeira oportunidade que as crianças tem de ver como se prepara um bolo ou um biscoito, pelo fato das mães trabalharem fora e não ter tempo de preparar essas receitas, o que torna mais fácil comprar o mesmo na padaria. Essa também é a primeira experiência de cozinhar e comer com os amigos sendo esse um tempo de socialização entre eles. Além de cozinhar e comer juntos, todos ajudam em todas as etapas do processo e chegam quase a disputar entre eles quem vai fazer determinada tarefa. Como professora é maravilhoso ver o entusiasmo com que eles vem para as aulas e o esforço de cada um tentando dar o seu melhor e querendo fazer igual a “Sora Didi”, maravilhoso também é saber que ao sair da oficina eles chegam em suas casas e preparam as receitas feitas em aula com suas famílias e o melhor ainda, ensinam suas mães coisas simples como quebrar ovos e ao perguntar onde eles aprenderam tudo isso, respondem: no CEMAE, na oficina de culinária, é motivo de alegria e que me move a cada vez mais fazer da melhor forma possível o meu trabalho, ou seja, dar autonomia para que as crianças aprendam fazendo ao invés de apenas ser meros expectadores das aulas.

### **Referências Bibliográficas**

FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia. Saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2011.

ALVES, Rubem. Estórias de Quem Gosta de Ensinar. São Paulo: Cortez Editora – Autores Associados, 1987.

(podia ver como marca bem a ideia da autonomia do fazer e usar os exemplos como demonstração. Fazer considerações finais fechando o conjunto do texto.)

Ao citar o texto, colocar no final (SOBRENOME DO AUTOR, ano, p. XX) Colocar referências bibliográficas no final.