

DELÍCIAS DO MILHO

Bettoni, Andreia Blanco
Cereda, Fabia Lopes
fabiacereda@yahoo.com.br

Resumo

O projeto Delícias do Milho foi desenvolvido no 1º semestre de 2012 no CEMEI Santo Piccin, localizado em Água Vermelha, subdistrito de São Carlos. Participaram do mesmo as salas de fase cinco (vinte e uma crianças com idade entre quatro e cinco anos) e de fase seis (vinte e três crianças com idade entre cinco e seis anos) do período da tarde.

O desenvolvimento do projeto propiciou às crianças a percepção de que é necessário observar, questionar, analisar, experimentar e pesquisar, para confrontar essas informações às suas hipóteses sobre um determinado assunto, adquirindo assim novos conhecimentos.

As crianças passaram a observar mais, demonstrando interesse e curiosidade por diferentes assuntos. Avançaram em relação a estrutura do desenho e ampliaram o repertório do vocabulário. Conheceram ainda, o milho e sua importância para a realização da festa, principal evento da comunidade, que tem proporcionado lazer, reconhecimento do local em toda região, melhorias nos espaços públicos com a arrecadação de fundos e aumento de empregos aos moradores.

Introdução

O projeto foi desenvolvido no 1º semestre de 2012 no CEMEI Santo Piccin, localizado em Água Vermelha, subdistrito de São Carlos. Participaram do mesmo as salas de fase cinco (vinte e uma crianças com idade entre quatro e cinco anos) e de fase seis (vinte e três crianças com idade entre cinco e seis anos) do período da tarde.

Ao ser observado grande euforia das crianças pelo movimento que estaria para acontecer, a XI Festa do Milho, foi sugerida às turmas a realização de um projeto sobre milho, tendo início com a hipótese de que a Festa do Milho teria sido inventada pelas professoras.

Desde então, passamos a trabalhar com atividades tendo como ponto de partida questões problematizadoras (1- Por que, como e para que surgiu a Festa do Milho? 2- Como é uma espiga? 3- De onde vem o milho? 4- O que é necessário para plantar milho? 5- O que pode ser feito com milho?), para depois serem listados os conhecimentos prévios e ser realizado experimentos e ou pesquisas, que confirmaram ou não suas hipóteses.

Durante o desenvolvimento das atividades realizamos o registro coletivo, cartazes fixados nas salas e, individualmente para montagem de um livrinho com anotações sobre todas as descobertas.

Para maiores conhecimentos utilizamos uma busca pela internet e o site mais utilizado está citado nas referências.

Ressaltamos que o tema de interesse das crianças tem grande importância para a formação das mesmas no que diz respeito à valorização da cultura local e reconhecimento da importância do evento para toda a comunidade nos segmentos de lazer, geração de emprego e melhorias do local, além de aquisição de conhecimento referente ao milho durante a confirmação ou não de suas hipóteses.

Objetivos

- Pesquisar a importância da realização da Festa do Milho para a comunidade;

- Descobrir culinárias que tenham como principal ingrediente o milho.

Desenvolvimento

ATIVIDADE 1

Iniciamos com o questionamento sobre o significado da Festa do Milho.

Por que se chama Festa do Milho?

- Porque tem milho. (Alice)
- Porque é boa. (Mel)
- Porque tem coisas de milho para comer. (Danilo)

Só tem milho na festa?

- Sorvete também. (João)
- Pastel. (Pablo)
- Pamonha. (Julio)
- Curau. (Monique)
- Parquinho. (todos)

Por que surgiu a Festa do Milho?

- Pra gente brincar. (Vinícius)
- E comer coisa gostosa. (Monique)
- As professoras inventaram a Festa do Milho. (Danilo)

Marcamos entrevista com o administrador regional Claudio Vismara, que relatou ser o fundador do evento, tendo como objetivos: lazer; arrecadação de fundos para a comunidade e geração de empregos (figura 1).



Figura 1 – entrevista com administrador

As crianças confirmaram algumas hipóteses: a festa tem esse nome porque tem coisas de milho, dentre outras, e surgiu para oferecer lazer a comunidade. Adquiriram maior conhecimento sobre o evento e conheceram o fundador da festa, não sendo as professoras como imaginado.

ATIVIDADE 2

Como é uma espiga de milho?

- Verde é a casca. (Laura)
- O cabelo é marrom. (Monique)
- Tem bolinha amarela. (João)

Depois representaram por meio do desenho como seria essa espiga.

No segundo momento disponibilizamos espigas para analisarem, descascarem e verificarem suas hipóteses (figura 2).



Figura 2 – Analisando e descascando a espiga de milho

Mais descobertas:

- A espiga é dura e a “sementinha” é mole. (Laura)
- A casca tem risquinhos. (Alice)
- É um pouco difícil descascar. (Júlio)

Realizamos a nomeação correta da “sementinha e casca”. O Eduardo sugeriu que “fritasse” na água, ou seja, cozinhássemos.

Durante a degustação:

- O grão é mole e amarelo. (Laura)
- O caroço não dá para comer, só chupar o caldinho. (Gustavo)
- O nome correto é sabugo. (professoras)
- Ele é duro. (Monique)

Realizaram o segundo desenho, com visível avanço na sua estrutura, como mostra a figura 3.



Figura 3 - Desenho da espiga (antes e depois da análise)

ATIVIDADE 3

De onde vem o milho?

- *Da fazenda. (Laura)*
- *Do mato, meu vô tem fazenda e não tem milho. (Vinícius)*
- *Tem que plantar. (Gustavo)*
- *Vem da árvore, igual a do parque. (Eduardo)*

Plantar? Como?

- *Faz um buraco e coloca o cabelinho. (Clara)*
- *Não, tem que colocar o grão amarelo. (Vinícius)*
- *Tem que colocar a espiga sem palha e cabelo. (Kelryn)*

Testamos as hipóteses, plantando conforme disseram. A figura 4 mostra os alunos testando a terceira hipótese.



Figura 4 – Plantação da espiga, segundo hipóteses dos alunos.

Diariamente as crianças regavam e observavam a plantação. Como não nasceu nada realizamos uma pesquisa com seus responsáveis.

Nas pesquisas foi citada a preparação do solo, para depois enterrar a semente, regando ao menos uma vez por semana e após vinte dias, poderá ser observado o nascimento do pé de milho

No segundo semestre faremos o plantio.

ATIVIDADE 4

Realizamos visita a uma fazenda para observamos uma plantação de milho. Questionamos qual seria a plantação do milho. Algumas crianças disseram que não havia, outras apontaram o local correto. Colhemos uma espiga, para que as turmas observassem de perto. Depois de descascada a espiga, mais descobertas:

- *O grão não tá amarelo, é branco! (João)*
- *É porque não tá bom. (Gustavo)*

As crianças puderam observar as diferentes fases de crescimento. Destacaram que no começo o pé do milho é pequeno, depois cresce um pouco e só tem espigas quando está grande. Fizeram a representação através de desenho (figura 5).



Figura 5 – Desenho do milharal

ATIVIDADE 5

Retomando a atividade sobre o milho, questionamos:

O que mais podemos fazer com milho?

- Curau (Bianca)
- Pipoca (Vinícius)
- Suco (Maria)
- Bolo (Alice)
- Pamonha (Pietra)
- Pizza de milho (Rafael)
- Pastel de milho (Daniel)
- Pão de milho (Alberto)
- Risoles (Pietra)
- Sorvete (Matheus)

Passamos a trabalhar com as delícias do milho. Iniciamos o trabalho separando a lista de receitas em dois grupos: doce e salgado.

Disponibilizamos sal e açúcar. De imediato disseram que havia sal em um dos recipientes e açúcar no outro. Destacaram que eram iguais. Após observação:

- O sal é amassadinho e o açúcar é normal. (Alice)
- O açúcar é lisinho. (Laura)
- Mais os dois são brancos. (João)

A maioria das crianças não conseguiu diferenciar o sal do açúcar apenas observando e cheirando, só o fizeram na degustação. Algumas sensações:

- O sal é mais salgado que o açúcar. (Vinícius)
- Sal é ruim mais é gostoso. (João)
- Açúcar é delícia. (Alberto)

Separamos a lista de receitas com milho, em dois grupos: salgados e doces. Algumas crianças destacaram que pão, pipoca e pamonha podem ser doces ou salgados.

A primeira receita feita foi de pizza. Montamos uma lista de ingredientes considerados necessários:

- Massa de pizza. (Kelryn)
- Bolinha verde. (Eduardo)
- É azeitona. (Isabelly)
- Tomate. (Giovana)
- Queijo. (Victor)
- Milho. (Pablo)

- Molho. (Maria)
- Negócio verde – orégano. (Gustavo)

Realizamos a tarde da pizza, onde as crianças realizaram a montagem.

Algumas relataram não apreciarem milho, no entanto, todas comeram, retirando azeitona ou tomate para oferecer ao amigo.

Bolo foi nossa próxima receita. A Laura destacou que precisaríamos de uma receita, encontrada em livro de receitas. Todos ajudaram no preparo.

As demais receitas serão testadas no segundo semestre.
Durante uma conversa:

Gostamos de fazer bolo e pizza de milho. Não é difícil fazer coisas para comer, mas precisa de ajuda de um adulto quando tem que usar faca ou fogo. Aula de culinária é uma delícia. (texto coletivo)

Nossa intenção é que as crianças tenham oportunidade de provar algo que elas mesmas elaboraram, para quem sabe apreciarem ingredientes antes rejeitados, como o milho.

Considerações

Analisando o comportamento das crianças durante o desenvolvimento das atividades, podemos dizer que as mesmas demonstraram interesse, curiosidade e entusiasmo durante a realização de experimentos e pesquisas para confirmação ou não de suas hipóteses. Algumas crianças se surpreenderam quando descobriram respostas não compatíveis à suas hipóteses, como aconteceu com a criança que acreditava no plantio do milho enterrando o cabelinho da espiga. Este fato pode ter contribuído com a percepção das crianças de que é necessário observar, analisar, realizar experimentos ou pesquisas para confirmação ou não de suas hipóteses, sendo assim, passaram a observar e questionar muito mais.

O registro das atividades possibilitou avanço no que diz respeito à estrutura do desenho e a compreensão referente ao significado do mesmo, já que as crianças deveriam representar suas descobertas de modo que fossem compreendidas por quem observasse.

Durante os relatos das descobertas e a aprendizagem das nomenclaturas referente a espiga de milho, as crianças ampliaram seu vocabulário.

O projeto contribuiu ainda, com a aquisição de informações sobre o evento Festa do Milho, de sua importância para toda comunidade, e a valorização da cultura local.

As crianças que no início do projeto disseram não apreciarem milho, após a preparação das receitas, passaram a aceitá-lo e aproveitamos para incentivar a degustação de diferentes alimentos.

Essa reflexão referente aos resultados do trabalho mostra que nossos objetivos foram alcançados.

Referências

ANICETO, Amanda. **Como plantar milho**. Disponível em: www.comofazer.com.br/como-plantar-milho/. Acesso em: 24 de julho de 2012