

Projeto Cenoura

Adriana Aparecida Bettoni Buzo

Andréia Blanco Bettoni

Resumo

O Projeto cenoura foi desenvolvido nas salas de 5ª e 6ª etapa, visando possibilitar o diálogo, o questionamento, o levantamento de hipóteses, o confronto de idéias, observações e experiências. O tema foi escolhido a partir da curiosidade das crianças, após terem degustado um bolo de cenoura e teve como objetivo buscar informações que pudessem responder os questionamentos feitos por elas. A pesquisa possibilitou que as crianças reconhecessem a importância da descrição de uma receita, além de propiciar maior aceitação de alimentos que contenham cenouras. Através do projeto as crianças observaram, questionaram, relataram, registraram e concluíram de forma clara.

Introdução

O “Projeto Cenoura” teve o início de seu desenvolvimento no 2º semestre do ano de 2009, sendo finalizado no primeiro semestre deste ano. Participaram do Projeto, 20 crianças com faixa etária entre 4 e 5 anos, do CEMEI “Santo Piccin”, localizado no Subdistrito de Água Vermelha.

A escolha do tema surgiu após as crianças terem degustado um bolo de cenoura, quando alguns questionamentos foram feitos por elas e nos levaram a investigar sobre o tema.

Objetivos

- reconhecer a importância da descrição de uma receita;
- propiciar maior aceitação do legume cenoura como alimento;
- produzir registros como forma de organização do conhecimento adquirido.

Desenvolvimento:

Inicialmente as crianças participaram da atividade Caixa Surpresa, onde teriam que adivinhar o que tinha dentro da caixa (bolo de cenoura). Em círculo, receberam uma caixa, que foi passada de mão em mão, com a dica de que havia algo comestível. Sentiram o peso da caixa, cheiravam e lançaram as hipóteses. Como nenhuma criança adivinhou que havia bolo de cenoura, a caixa foi aberta e fizeram a degustação.

Sugerimos que tentassem descobrir o seu sabor do bolo, chamando a atenção para que observassem sua cor, seu cheiro e seu sabor.

A cobertura de chocolate proporcionou a citação da hipótese do Abner de ser um bolo de chocolate, iniciando a discussão entre os alunos. A Ketlyn observou que bolo de

chocolate não é laranja, como a massa do bolo degustado. O Richard destacou que sua avó faz um bolo igual ao da caixa surpresa, dizendo que o bolo é de cenoura.

Questionamos qual seria os ingredientes e as quantidades que as crianças acreditavam ser necessários para fazer o bolo de cenoura. Inicimos a montagem da receita, anotando as hipóteses das crianças na lousa (usando o professor como escriba), primeiro os ingredientes, depois as quantidades.



Figura 1 - Hipótese da receita do bolo de cenoura

As crianças registraram a receita (figura 1) e logo após, realizamos o experimento.

Fizemos, no dia seguinte, o bolo da hipótese da receita realizada pelas crianças e sugerimos que fizessem as comparações do primeiro bolo degustado com o que havíamos feito. As comparações foram através do paladar e da aparência dos bolos. Embora os ingredientes citados fossem parecidos ao da receita original, as quantidades e o modo de fazer não foram iguais ocasionaram a diferença entre os bolos,

já que elas misturaram a massa com a cobertura e essa diferença foi destacada por elas na hora em que a professora desenformou o bolo (figura 2).

No dia seguinte, o Richard trouxe de casa uma receita do bolo de cenoura, que sua avó faz e que fica uma delícia. Comparamos as receitas e as crianças observaram que a receita é igual ao primeiro bolo de cenoura degustado pelas crianças.

As crianças sugeriram que a professora escrevesse a receita para que elas a levassem para casa, assim como outras receitas que continham cenoura.

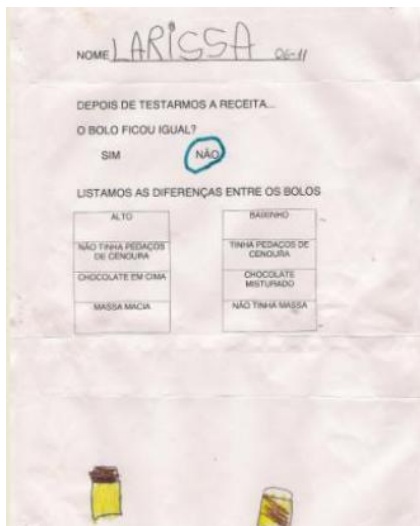


Figura 2 - Lista das diferenças entre os bolos.

No dia seguinte disponibilizamos um cartaz com a seguinte pergunta: *Que outras receitas usamos a cenoura?*

- arroz (João);
- sopa (Ketlyn);
- salada (Larissa);
- macarrão (Kaleb);
- carne (Abner);
- lingüiça (Amanda);
- papinha (Richard);
- suco (Gabrieli);
- frango (João), e
- peixe (Marco Antonio).

Após, perguntamos o que deveríamos fazer para termos uma receita que tem como ingrediente principal a cenoura.

A Larissa respondeu “PLANTAR A CENOURA”. Ela comentou que sua mãe planta cenouras. Outra criança alertou que precisamos comprá-la no mercado.

Sugerimos que tentássemos plantar e perguntamos: *O que precisamos para plantar? Como fazer?*

A primeira hipótese foi a de que deveríamos plantar uma cenoura em um pote de sorvete. Assim as crianças colocaram um pouco de terra no pote, colocaram a cenoura, mais terra e por fim água.

A segunda hipótese foi a de que deveríamos plantar sementes na terra. As crianças sugeriram que a plantação fosse próxima ao parque. Fizeram pequenos buracos, colocaram sementes e as cobriram com terra.

As plantações foram regadas diariamente como solicitavam as crianças. Após dez dias fizemos a seguinte pergunta: *O que aconteceu com a cenoura que plantamos no pote de sorvete?*

- primeiro cresceu o cabinho da cenoura;
- ele era verde;
- depois ele caiu e morreu; e
- a cenoura que estava enterrada, ficou mole.

E as sementes que plantamos ao lado do parque?

- cresceu bem pouco;
- parece um fio verde, depois morreu.

Nossa plantação deu certo? Sim ou não?

Todas as crianças responderam que não, pois as folhas e as cenouras não cresceram.

O que vamos fazer?

- Perguntar para a mãe da Larissa. Ela sabe plantar. (Kaleb)

No mesmo dia perguntamos para a mãe da aluna se ela poderia explicar como se planta cenouras e ela se prontificou a nos ensinar (figura 3).

O que ela explicou?

- a terra precisa estar fofinha e esterçada;
- a plantação precisa de sol; e
- é preciso molhar uma ou duas vezes ao dia.

Como plantou?

- fez um risco no meio da jardineira;

Figura 3 – Mãe da Larissa nos ensinando a plantar cenouras.- as sementes foram colocadas uma a uma, com distância entre elas.

O primeiro brotinho surgiu uma semana após o plantio das sementes.



Figura 3 – Mãe da Larissa nos ensinando a plantar cenouras.

Devido o período de férias a Professora Andréia levou a plantação de cenouras para sua casa, cuidando até o reinício das aulas, ou seja, após 70 dias, aproximadamente. Quando os alunos voltaram de férias, as cenouras já estavam grandes e prontas para serem colhidas.



Figura 4 – Colheita da cenoura

Na hora em que a professora chegou com a jardineira, às crianças ficaram deslumbradas com o tamanho dos pés de cenouras e comentaram:

- que folhas bonitas! (Gabriela)
- como ela cresceu! (Richard)
- será que está laranja? (Layza)

Larissa sugeriu colher às cenouras (figura 4).

Após a colheita as crianças lavaram as cenouras e as analisaram:

- é laranja (ketlyn);

- tem pelos na cabeça (Gabriel);
- tem pelos brancos no corpo (Amanda)
- tem rabinho branco (João);
- a pontinha é preta (Laysa);
- é comprida (Kaleb);
- no corpo tem cortinhos (Larissa); e
- tem vitamina; mais não dá para ver. (Luís Gustavo)

Perguntamos o que poderíamos fazer com a cenoura que plantamos e elas sugeriram suco de laranja com cenoura e salada de cenoura.

Nesse momento percebemos que muitas crianças nunca tinham experimentado suco de laranja com cenoura, assim como salada de cenoura ralada.

Perguntamos o que era preciso para fazer o suco de laranja com cenoura?

- laranja; (ketlyn)
- cenoura; (Larissa)
- açúcar; e (Lucas H.)
- água; (Luís Gustavo)

No decorrer do preparo feito pelos alunos Victor e Larissa com a supervisão das professoras, a aluna Gabriele (que já tomou o suco feito pela mãe), lembrou que o suco precisa ser batido no liquidificador para a cenoura desmanchar. Por fim, o Guilherme disse que tinha que colocar gelo para o suco ficar geladinho.

As crianças também prepararam a salada de cenoura e elencaram que para fazer a salada seria necessário os seguintes ingredientes:

- vinagre; (Gabriel)
- sal; (Alícia)

- cenoura. (Ana Beatriz)

Kaleb deu a idéia de ralar a cenoura para ficar mais fácil para mastigar. Logo após, acrescentaram os outros ingredientes e mexeram.

Na hora do almoço 90% das crianças experimentaram a salada de cenoura e 100% tomaram o suco de laranja com cenoura (figura 5).

Em geral, as crianças gostaram da salada e adoraram o suco de laranja com cenoura e, o mais importante, pediram mais.



Figura 5 – Degustação da salada de cenoura.

Considerações

O projeto permitiu que as crianças conhecessem mais sobre a cenoura, assim como aguçou a curiosidade que a cada dia desejavam saber mais sobre o assunto abordado.

Os experimentos proporcionaram às crianças a confirmação ou não de suas hipóteses e a ampliação do conhecimento.

Por meio do registro individual foi possível avaliar o desenvolvimento de cada criança, a aquisição de habilidades e a forma de compreensão, assimilação do que foi estudado.

O fato das crianças prepararem diferentes tipos de receitas com o que plantaram e colheram, favoreceu a aceitação deste legume oferecido com frequência na merenda escolar e possibilitou o reconhecimento da importância da descrição de uma receita.

Bibliografia Consultada

MAKISHIMA, Nozomu. **Coleção Plantar**, 4. Brasília: EMBRAPA - CNDH. 1993. 110p.

FRANCISCO NETO, João. **Manual de horticultura ecológica**: guia de auto-suficiência em pequenos espaços. São Paulo: Nobel, 1995. 36p.

Plantação caseira de cenouras. Disponível em: <http://www.revistagloborural.globo.com>
Acesso em 20 de nov. 2010.