

TUDO COMEÇA EM PIZZA

Boschini, Edna Mara Alexandre, da Silva, Rosana Aparecida Moreira, Magdalena, Ana Paula, Didoné, Fernanda Ferreira de Souza

Resumo:

O presente trabalho surgiu ao observarmos que as crianças brincavam muito de fazer pizza. Em roda de conversas, lhes perguntamos o que sabiam sobre o seu preparo e constatamos que a maioria a compra pronta. Em seguida, enviamos uma pesquisa aos pais e realizamos uma aula experimental em que fizemos pizza. Para experimentar outros tipos de massa, as crianças também prepararam massinha de modelar e um bolo. Com essas atividades, as crianças puderam comparar as diferentes massas (bolo, massa de modelar e de pizza) e perceber suas diferenças e seu processo de transformação.

Introdução:

Observamos que às vezes as crianças brincavam de fazer pizza nas atividades livres e essa brincadeira se repetia sempre com muito interesse. A partir disso, lançamos questões sobre pizza, nascendo assim o projeto. Julgamos importante desenvolver esse trabalho por que elas têm o hábito de consumir pizza sem ter o conhecimento do processo de preparo da mesma e intentamos, com esse projeto, trabalhar com o conceito de transformação, pois para se chegar a um produto final existe um processo inerente.

Objetivos:

- Conhecer um dos processos utilizados para fazer pizza;
- Observar e experimentar uma receita de pizza;
- Experimentar uma receita de bolo com fermento e outras receitas de massa de modelar sem fermento para observar a diferença entre elas;
- Identificar o fermento como responsável por uma transformação na massa, isto é, seu crescimento.

Desenvolvimento:

Iniciamos o projeto com o levantamento das hipóteses das crianças sobre como fazer pizza. As hipóteses levantadas foram:

“É o motoqueiro que traz.” (Luís Eduardo)

“É o moço da pizzaria que faz.” (Giovana)

“Faz tempo que meu avô não compra.” (Andrey)

“A mamãe telefona para a pizzaria e eles trazem lá em casa.” (Murillo)

“A mamãe compra a massa e põe presunto e queijo.” (Renan)

“Pizza a gente come na pizzaria.” (Malu)

“Eu sei fazer pizza, ajudo o meu avô.” (Victor)

Perguntamos o que o vovô ou a mamãe utilizavam para fazer pizza, alguns responderam que era a massa da padaria, presunto e queijo; o Andrey disse que o avô coloca “tomate e azeitona”; o Victor, “leite, farinha e tem que colocar na fôrma para ficar bem grande.”

Uma vez levantadas as hipóteses, enviamos um questionário aos pais com as seguintes questões:

- Sua família tem o hábito de fazer pizza?
- Seu filho participa do preparo de pizza? Como?
- Qual o sabor preferido de seu filho?
- Envie a receita preferida de pizza da família.

Em uma roda de conversa com as crianças perguntamos qual era a diferença entre a massa da pizza e a massinha de modelar.

“Massa de pizza pode comer.” (Rian)

“Massinha de modelar faz na bacia e vai farinha de trigo também e água.” (Murillo)

“Na massinha vai tinta e na pizza não pode pôr tinta, fica ruim”. (Barbarah)

Com as respostas das crianças e da pesquisa enviada pelos pais, concluímos que a maioria das famílias compra a massa e faz o recheio em casa, e a minoria faz a massa artesanalmente.

O sabor de pizza mais apreciado é o de presunto e queijo; alguns também gostam de frango e apenas uma criança come só pizza de chocolate.

Esses dados foram registrados através de um gráfico no qual as crianças foram pintando nas colunas cada dado apresentado.

Fizemos a leitura das receitas enviadas e as crianças tiveram a oportunidade de observar que alguns dos produtos necessários para o preparo de uma pizza pode variar, mas outros se repetem em todas.

Elegemos uma receita para ser utilizada na aula experimental, escrevemos e ilustramos essa receita em um cartaz para ser utilizada no dia do seu preparo.

Tal aula foi marcada para ser realizada na casa da professora Edna Mara, a qual fica mais próxima da escola, depois da reunião de pais, momento este em que fizemos os combinados de como essa aula seria mais viável e eficaz.

As contribuições e sugestões dos pais dadas nessa reunião, quais sejam, as receitas enviadas, a idéia de colaborarem com os ingredientes e de oferecer um suco para as crianças no dia da aula experimental, viabilizaram ainda mais as atividades do projeto.

Mas antes dessa experiência, a primeira atividade que realizamos com massas foi o preparo da massinha de modelar no qual utilizamos duas receitas, uma em que os ingredientes são misturados e depois amassados e outra em que eles precisam ser cozidos. Com essas massinhas as crianças brincaram por vários dias e tiveram a oportunidade de perceber a diferenças entre elas e concluíram que a massa cozida dura mais e é macia.

Chegado o tão planejado e esperado dia de fazer pizza, cada criança trouxe de casa a sua contribuição, isto é, queijo, presunto, tomate, massinha de pizza pronta etc. Para conduzi-los até o local da aula experimental, o qual fica próximo à escola, contamos com a colaboração de alguns de seus profissionais.

Foi realizada a leitura da receita e preparada duas massas grandes, em que as crianças observaram o crescimento e depois de pré-assada colocaram os recheios. Em seguida, cada uma montou de acordo com a sua preferência sua mini-pizza com a massinha pronta que trouxeram de casa. Depois da degustação, em uma roda de conversa, fizemos a avaliação da atividade e as crianças concluíram que “as bolinhas de massa cresceram” e que depois de assadas “elas ficaram fofinhas”. Aproveitamos esse momento para lembrar o dia do preparo da massinha de modelar, a qual comparada com a massa de pizza ficou fofinha mas não cresceu.

Enquanto as pizzas assavam as crianças participaram de brincadeiras dirigidas pelas professoras.

Para vivenciar experiências com outros tipos de massas, planejamos com as crianças o preparo de um bolo. Tal atividade ocorreu na cozinha da escola (**foto 1**).



Foto 1. Dia do preparo do bolo no refeitório da escola.

Foto 2. Crianças adicionando os ingredientes do bolo.

Inicialmente, dissemos o que íamos fazer e lemos a receita do bolo para as crianças. Perguntamos quais ingredientes são utilizados no preparo de um bolo, no caso, de fubá.

“Põe ovo, fermento...” (Rian)

“Eu tenho que colocar aonde?” (Professora)

“Na batedeira.” (Lavínia)

Em seguida, começamos a perguntar às crianças quais ingredientes deveriam ser incorporados à massa e elas, recuperando a leitura da receita que fizemos, nos diziam acertadamente e os acrescentavam um a um. Após colocarem todos os ingredientes, exceto o fermento, quisemos saber deles o que faltava colocar.

“Fermento.” (crianças em coro)

“Pra quê?” (professora)

“Pra massa crescer.” (Lavínia)

Perguntamos o que iria acontecer com tudo aquilo e Guilherme respondeu: “ Um bolo” e Rian disse que ia virar “uma massa.”

Após essas colocações perguntamos se quando havíamos feito a pizza colocamos a massa no liquidificador.

“Não!” (crianças responderam em coro)

“E o que utilizamos para fazer a massa de pizza?” (professora Edna Mara)

“Pra transformar em massa precisou de mão.” (Eduardo)

“No que ela é diferente da massa de pizza?” (professora)

Nesse momento, uma das crianças interrompeu a fala anterior para perguntar se iam colocar a mão na massa e, então, a professora lançou-lhes essa questão e elas responderam que não era possível colocar a mão na massa, porque ela era mole, demonstrando assim que haviam percebido a diferença entre as massas.

Para reforçar a compreensão da diferença de atributo das duas massas fomos até a sala de aula e pegamos a massinha de modelar para estabelecerem a comparação e ao voltar perguntamos se as massas eram iguais e todos responderam que não.

“A massinha dá para pegar na mão que ela não cai.” (Rian)

“Essa massa tá mole!” (Andrey)

“Dá para colocar a mão?” (professora)

“Não, ela cai.” (Renan).

Em seguida, colocaram-na na assadeira e uma das crianças disse que faltava colocar no forno para ficar pronta.

Para finalizar, as crianças degustaram o delicioso bolo que fizeram.



Foto 2 Crianças manuseando a massinha de modelar.
Foto 3 Degustação do bolo.

Resultados:

As crianças puderam perceber as diferenças entre vários tipos de massa: as que passam por um processo de crescimento e as que não o fazem pois como Daniele mesmo disse “ o bolo encheu a fôrma, ficou grandão” e “ massinha ficou macia , mas não ficou grandona e descobriram ainda, que há diferentes modos de fazer pizza além daquela que “o moço da moto traz”.

Bibliografia

SCHIEL, Dietrich (Ed.), FORSTER, Marcel Paul (Trad.) **Ensinar as ciências na escola: da educação infantil à quarta série**. São Carlos: Centro de Divulgação Científica e Cultural (CDCC) – USP/Rima, 2005.

GOMAR, Dirce de Santis. **À moda da casa da amizade**. Bandeirantes: Campinas, 1997.