

Alunos da Escola Classe 3, no Núcleo Bandeirante, aprendem a ler e a contar a partir de receitas de bolo

MATEMÁTICA E FARINHA DE TRIGO

Marcello Xavier
Da equipe do Correio

O que um monte de crianças travessas seria capaz de fazer na sala de aula com um litro de água, óleo de cozinha, açúcar, sal, ovos e farinha de trigo? Travessuras? E mais. Qual a relação en-

tre um pão caseiro, um bolo de chocolate e uma salada de frutas com leitura e matemática? Resposta: tudo e mais um pouco.

Um grupo de professoras do pré-escolar da Escola Classe 3, no Núcleo Bandeirante, criou uma maneira divertida e instrutiva ao misturar culinária com educação. Além das

lições de peso, medida, contagem e agrupamento, os alunos ainda têm noções de sabor, cheiro e higiene. "Eles também vão aprender que é preciso estar com as mãos limpas, as unhas cortadas e os cabelos presos na hora de cozinhar", diz Edna Monteiro, uma das idealizadoras do projeto.

O projeto *Culinária na Pré-Escola* surgiu há dois anos e tem transformado as tradicionais e "chatas" (na visão dos alunos) aulas numa gostosa brincadeira. E mostra que na cozinha também se aprende. "Procuramos desenvolver um trabalho pedagógico diferente, de forma lúdica", explica Edna Monteiro. E os

resultados são positivos, afirma a professora. "É um trabalho que continua fora da escola. Os alunos tendem a levar a experiência para casa", comemora.

As lições de culinária são feitas na própria sala de aula. A escola comprou alguns equipamentos como liquidificador, forno elétrico e bacias.

Os ingredientes são trazidos de casa pelos alunos. Os estudantes estão tão interessados que levam dicas das mães e vovós para a classe. "Eles sempre participam trazendo receitas. Sempre aparece um aluno querendo fazer aquele bolo de chocolate que a mãe faz em casa", conta Edna Monteiro.

Salada de frutas e sopa de letras

Antes de pôr a mão na massa, os alunos lêem a receita, reforçando a alfabetização. A tia Francisca conta que alguns escorregam na palavra farinha, enrolam a língua no "tigro", quer dizer, trigo, mas seguem em frente. Em seguida estudam pesos e medidas — quantas xícaras de açúcar, qual a quantidade de sal, etc. Só depois, com tudo na ponta da língua, partem para o preparo. Mas antes, uma corridinha ao banheiro para lavar as mãos — mais informação com noções de higiene e saúde.

"Quero aprender a fazer o pão para fazer com a minha mãe", diz Jéssica Araújo, 6 anos, uma das mais interessadas. Ela ajudou a cortar o pão já assado e pronto para degustar. E, para marinheiros de primeira fornada, estava muito bom. "Ajudo a mamãe a fazer bolo. Agora vou fazer o pão também", afirma Lorena Falcão, 5 anos, enquanto mexia a massa com a colher de pau. "Vocês fazem o pão e eu como todinho", brincava com os amigos o pequeno Pedro Paulo de olho massa.

A garotada já aprendeu a fazer bolos, pães de queijo e saladas de frutas. Esta semana, eles fizeram o pão que será comido na Páscoa. "Vamos procurar trabalhar festas temáticas como o dia das mães, pais, festas juninas, etc", conta Edna Monteiro. O projeto propõe o preparo de uma receita escolhida pela turma a cada quinze dias.

Edson Gês



As crianças têm lições de peso, medida, contagem, agrupamento e higiene