

TUDO COMEÇA EM PIZZA

CEMEI MARIA LÚCIA APARECIDA MARRARA

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

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.

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

1. Iniciamos o projeto com o levantamento das hipóteses das crianças sobre como fazer pizza.
2. Posteriormente 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.
3. Em uma roda de conversa com as crianças perguntamos qual era a diferença entre a massa da pizza e a massinha de modelar.
4. 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. Além disso, verificou-se que o sabor de pizza mais apreciado é o de presunto e queijo.
5. Esses dados foram registrados através de um gráfico no qual as crianças foram pintando nas colunas cada dado apresentado.
6. 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.
7. 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.
8. 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. Nesta aula cada criança trouxe de casa a sua contribuição.
9. 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.
10. Em seguida, cada uma montou de acordo com a sua preferência sua mini-pizza com a massinha pronta que trouxeram de casa.
11. Enquanto as pizzas assavam as crianças participaram de brincadeiras dirigidas pelas professoras.
12. Depois da degustação, em uma roda de conversa, fizemos a avaliação da atividade.



Foto 1. Saíndo da escola para aula prática.



Foto 2. Chegando à casa da Profa. Edna Mara.



Foto 3. Ensinando a fazer a massa da pizza.



Foto 4. Preparando a pizza.

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. Dia do preparo do bolo no refeitório da escola.



Foto 2. Crianças adicionando os ingredientes do bolo.



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 torma, 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".

Referências

- ADAM, L. et al. *Ensinar as ciências na Escola: da educação infantil à quarta-série*. São Carlos, 2005.
 GOMAR, D.S. *A moda da casa da amizade*. Bandeirantes: Campinas, 1997.