

COZINHA ATIVA: OFICINA DE CUPCAKES PARA CRIANÇAS

VICTOR AUGUSTO OLIVEIRA CASTILLO¹; RANGEL CARRARO TOLEDO
BORGES²; ANDRÉ TAVARES DE LIMA³, JOÃO PEDRO WITT BOHM⁴, PEDRO
RENATO CARDOSO FAGUNDES⁵, JAMILE WAYNE FERREIRA⁶

¹*Universidade Federal de Pelotas – victorcastillo_16@yahoo.com.br*

²*Universidade Federal de Pelotas – rangelcarraro2013@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – atlima06@gmail.com*

⁴*Universidade Federal de Pelotas – joaopedrobohm@gmail.com*

⁵*Universidade Federal de Pelotas – pedroc.fagundes@outlook.com*

⁶*Universidade Federal de Pelotas – milewayne.gastronomia@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

A oficina de Cupcakes para crianças na Fenadoce faz parte do projeto de Extensão “Plantar, Colher e Fazer: A Horta da Gastronomia” que visa a interação dos alunos do curso de Gastronomia com a comunidade de Pelotas através de ingredientes da terra. A proposta da oficina era interagir com o público infantil da Feira Nacional do Doce a partir de práticas de confeitaria, trazendo para as crianças a vivência e contato com diferentes tipos de combinações de ingredientes e reflexões sobre o conhecimento do que comemos em torno da preparação de cupcake.

A oficina aconteceu em Junho de 2019 e foi dividida em cinco etapas: preparação da oficina, pré-preparo dos bolinhos e cremes, introdução ao cupcake e seus ingredientes, montagem e degustação.

2. METODOLOGIA

A montagem da oficina se deu através de um convite da PREC e a decisão do que cozinhar e para quem cozinhar foi tomada pelo grupo, após a decisão e consenso em trabalhar com crianças, visto que era uma experiência que ainda não tinham. Iniciou-se, então, uma pesquisa metodológica para pensar possíveis preparações, como brownie, cookies, entre outras. Foi decidido que o grupo ofertaria uma oficina de cupcake, pois é uma receita muito popular entre o público infantil e possibilita diversas abordagens no que diz respeito aos ingredientes. A metodologia pedagógica para as oficinas com as crianças foi dialógica, pretende, portanto, utilizar métodos ativos e que não sirvam para "castrar a alítez do educando, sua capacidade de opor-se e impor-lhe um quietismo negador do seu ser" (FREIRE, 2002, p. 33). Da mesma maneira essa metodologia propõe uma vivência aos oficineiros que os possibilitem aprender enquanto ensinam, pois segundo o método dialógico de Paulo Freire: “ensinando uns e aprendendo outros, todos aprendem e ensinam, sem que isso signifique serem iguais, ou que, quem ensina não aprende e quem aprende não ensina” (FREIRE, 2001, p. 141).

A proposta era, através do cupcakes, propor combinações de sabores que são estranhas a maioria das crianças, como laranja e chocolate. Assim, a massa do cupcake seria de laranja e o recheio de chocolate. Além disso, levaria uma cobertura, chamada buttercream, a base de manteiga, essa cobertura seria adicionada através do saco de confeiteiro, que daria às crianças a oportunidade de atuar na receita relacionando o imaginário da confeitaria com a oficina. O chocolate foi o ingrediente chave da receita, pois através dele seria iniciado o diálogo sobre como devemos conhecer os ingredientes que comemos e proposto uma degustação dos mais diversos tipos de chocolate.

Para a massa do cupcake foi realizado um pré-preparo onde, no momento da oficina, os bolinhos já estavam prontos para serem recheados e decorados. O buttercream foi previamente preparado e colocado nos sacos de confeitar. O recheio de ganache, uma mistura de creme de leite com chocolate derretido - um blend de chocolate ao leite e meio amargo - também estava pronto para que cada criança, a sua medida, colocasse o recheio em seus cupcakes.

Durante o evento foi feita uma divulgação e uma lista de inscritos que estariam interessados em participar. A princípio estariam disponíveis 12 vagas, mas no momento da oficina o grupo acabou aceitando mais inscritos, devido ao grande número de interessados. Assim, a oficina aconteceu envolvendo 15 crianças em torno de uma bancada. Cada aluno se encarregou de aprofundar a pesquisa em uma área da oficina: combinação de sabores, história do chocolate e os tipos de chocolates. A professora responsável iniciou a oficina dando uma breve introdução de como se daria o decorrer da oficina.

Iniciou-se a oficina com uma grande questão: qual mistura gostamos de comer com chocolate? As crianças participaram falando das combinações que gostavam de fazer com chocolate, então utilizaram o olfato para saber que combinação faríamos com esse ingrediente, identificando o cheiro de laranja no cupcake. Depois de pensar na combinação de sabores, o grupo contextualizou o cupcake, contando porque esse bolinho pequeno leva esse nome.

Logo em seguida, contou-se uma breve história do chocolate e foi proposto se pensar de onde vem o chocolate e como são os diversos tipos de chocolate. Ocorreu uma degustação comentada de chocolates, dentre eles, chocolate de 70%, 50%, ao leite, branco e fracionado, onde as crianças puderam perceber qual a diferença de cada um, o sabor, a textura e a cor.

A última etapa da oficina propunha o uso do saco de confeitar, onde cada criança confeitou seu cupcake. Na finalização dos bolinhos foram disponibilizados confeitos coloridos onde cada um deu sua identidade no preparo. Ao final da oficina as crianças degustaram os cupcakes e ofereceram aos pais o bolinho feito por eles.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A oficina se mostrou uma ferramenta eficaz na aproximação das crianças com os alimentos que, através do preparo do cupcake, estimulou a pensar sobre sabores, combinações e refletir sobre o que comemos. O vínculo entre criança e alimento pode ser dar através de experiências com o mesmo, já que “a experiência cria laços entre as crianças e o mundo (pessoas e objetos) tornando-os um continuum. A forma reflexiva de viver a experiência constitui-a em expressão e significado” (Oliveira-Formosinho, 2011, p.22).

Uma das maiores metas do grupo era aproximar o Curso de Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas com a comunidade, em um dos maiores eventos do Sul, a Fenadoce, mostrando, principalmente, que a cozinha não é apenas para adultos, e que ela pode ser lúdica, e que é um espaço que pode produzir receitas que agradem o paladar ao mesmo tempo que não fazem uso de produtos industrializados e sintéticos, como de costume nos doces infantis.

A gastronomia se fez como um meio de despertar nas crianças a criatividade, curiosidade sobre os alimentos, assim como possibilitou que usassem da criatividade para imprimir identidade no cupcake. A metodologia de aprendizagem ativa trouxe, por meio do cozinhar, um método de entendimento sobre diversos assuntos para o grupo de crianças, pois “a aprendizagem pela ação é definida com a aprendizagem na qual a criança, através da sua ação

sobre os objetos e a sua interação com pessoas, ideias e acontecimentos, constrói novos entendimentos" (Hohmann e Weikart, 1997, p. 22).

Para o grupo, o curso resultou em uma aproximação com novas metodologias, já que para trabalhar com crianças era preciso pensar em novas abordagens metodológicas, uma delas diz respeito a maneira com que os assuntos foram colocados, de maneira lúdica e que os fizesse compreender que, por exemplo, o chocolate 70% era mais amargo por possuir menos açúcar e mais cacau através de uma estória.

4. CONCLUSÕES

Concluiu-se que uma oficina de culinária voltada para crianças contribui muito para o grupo de extensão "Plantar, Colher e Fazer: A Horta da Gastronomia", pois propõe novas metodologias de trabalho e uma abordagem diferente no que diz respeito a aula de culinária. Além disso, a vivência proposta às crianças resultou em uma nova perspectiva sobre o alimento, favorável a construção de um hábito alimentar mais saudável.



5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia**. São Paulo: Paz e Terra, 2001.

FREIRE, P. **Pedagogia da Esperança**. São Paulo: Paz e Terra, 2002.

HOHMANN, M. WEIKART, D. **Educar a criança**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1997.

OLIVEIRA-FORMOSINHO, J. **O Espaço e o Tempo na Pedagogia**. Porto: Porto editora, 2011.