

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Educação da Universidade Federal de Pelotas
Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática
Curso de Ensino de Ciências e Matemática



DISSERTAÇÃO

Receitas Culinárias Pomeranas:

Integrando saberes e sabores em uma escola multisseriada do município de São
Lourenço do Sul

Tamires Holz Gehrke

Pelotas, 2020

Tamires Holz Gehrke

Receitas Culinárias Pomeranas:

Integrando saberes e sabores em uma escola multisseriada do município de São
Lourenço do Sul

Dissertação apresentada ao
Programa de Pós-Graduação em
Ensino de Ciências e Matemática
da Faculdade de Educação da
Universidade Federal de Pelotas,
como requisito parcial para
obtenção do título de Mestre em
Ensino de Ciências e Matemática.

Orientadora Prof.^a Dr.^a Rosária Ilgenfritz Sperotto

Co-orientadora Prof.^a Dr.^a Maria Simone Debacco

Pelotas, 2020

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

G311r Gehrke, Tamires Holz

Receitas culinárias pomeranas : integrando saberes e sabores em uma escola multisseriada do município de São Lourenço do Sul / Tamires Holz Gehrke ; Rosária Ilgenfritz Sperotto, orientadora ; Maria Simone Debacco, coorientadora. — Pelotas, 2020.

134 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, 2020.

1. Cultura pomerana. 2. Escola multisseriada. 3. Receitas culinárias. 4. Matemática. 5. Aprendizagem criativa. I. Sperotto, Rosária Ilgenfritz, orient. II. Debacco, Maria Simone, coorient. III. Título.

CDD : 306

Tamires Holz Gehrke

Receitas Culinárias Pomeranas: integrando saberes e sabores em uma escola
multisseriada do município de São Lourenço do Sul

Dissertação aprovada, como requisito parcial para a obtenção do grau de Mestre em Educação, Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 17 de abril de 2020.

Banca examinadora:

.....
Prof.^a Dr.^a Rosária Ilgenfritz Sperotto (Orientadora)
Universidade Federal de Pelotas (UFPEL)

.....
Prof. Dr. Tiago Thompsen Primo
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)

.....
Dra. Carolina Campos Rodeghiero
Universidade Católica de Pelotas (UCPEL)

.....
Prof.^a Dr.^a Rozane da Silveira Alves
Universidade Federal de Pelotas (UFPEL)

Cozinhar é um modo de amar os outros.

Mia Couto (2016)

AGRADECIMENTOS

Início agradecendo a Deus pela vida, por me iluminar e guiar meu caminho, permitindo que eu realize sonhos que me proporcionam crescimento pessoal e profissional. Sou grata por todas as pessoas que conheci nesta “caminhada”, pelas mãos amigas que me foram estendidas, pelos bons momentos vividos, pelo aprendizado que viabilizaram, enfim, por deixar este percurso mais “leve”.

Agradeço a minha família - meu pai, minha mãe, meu irmão, minha cunhada, meu sobrinho e minha sobrinha -, por serem compreensíveis nos diversos momentos de “agora eu não tenho tempo, estou estudando”, pelo apoio e por tudo o que sempre fazem por mim, vocês são meu porto seguro.

Gratidão ao meu namorado, pelo amor e carinho, pela paciência que tem nos meus momentos de stress, por ser tão compreensível e companheiro.

Sou grata aos colegas do PPGECM, pelas conversas durante o almoço e o café dos intervalos, onde trocávamos experiências e dávamos boas risadas. Grata aos meus amigos, sempre dispostos a me ouvir e por entender meus momentos de ausência.

Em especial, sou grata a minha amiga Daiane de Jesus Vieira, por estar sempre pronta a me ouvir, pela paciência e incansáveis momentos de partilha de saberes, por ser uma pessoa tão batalhadora e me inspirar a ser alguém melhor.

Agradeço aos meus alunos da escola Maurício Cardoso, bem como as suas famílias e demais membros da comunidade escolar, sempre compreensivos, prestativos e prontos para compartilhar a riqueza de seus conhecimentos.

À minha orientadora Prof.^a Dr.^a Rosária Ilgenfritz Sperotto, agradeço por ter confiado em mim, desde o processo de seleção. Pelas sugestões, conversas, orientação e incansáveis revisões. Pelo orgulho que demonstra por esta pesquisa, revigorando minha autoconfiança. Enfim, pelo carinho e por ser uma pessoa tão “humana”.

Gratidão a minha co-orientadora Prof.^a Dr.^a Maria Simone Debacco pela atenção, sugestões e orientação. Pela tranquilidade, pelos questionamentos reflexivos, por todos os momentos que, mesmo a quilômetros de distância, percebia exatamente o que eu estava sentindo. Gratidão pela tua “luz”.

Meu agradecimento a todos os professores do Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática por compartilharem seus conhecimentos e oferecerem valiosas contribuições para esta investigação.

Agradeço aos professores Carmo, Carolina, Rozane e Tiago, por aceitarem compor as bancas de qualificação e defesa desta dissertação, agradeço pelas contribuições na escrita e organização desta pesquisa.

Sou grata a todas as pessoas que contribuíram, ou simplesmente torceram, para a realização exitosa desse trabalho.

Por fim, sou grata a UFPel por esta oportunidade de formação continuada que me possibilitou inúmeros “Saberes e Sabores”.

RESUMO

GEHRKE, Tamires Holz. **Receitas Culinárias Pomeranas**: integrando saberes e sabores em uma escola multisseriada do município de São Lourenço do Sul. 2020. 134 f. Dissertação (Mestrado em Ensino de Ciências e Matemática) - Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

Esta dissertação problematiza as contribuições da cultura pomerana no processo de aquisição do conhecimento, em especial, o da matemática. A ênfase da investigação volta-se às situações de aprendizagem, que promovem o desenvolvimento humano e, estão relacionadas ao grupo social, ao contato da criança com a cultura da sua comunidade, (VIGOTSKY, 2012). Trata-se de uma pesquisa qualitativa, cuja metodologia está ancorada nos estudos realizados por Lüdke e André (2012) e, desenvolveu-se com alunos do 1º ao 5º ano, na escola multisseriada Maurício Cardoso localizada na zona rural do município de São Lourenço do Sul, Rio Grande do Sul, Brasil. Para a coleta de dados utilizamos instrumentos como: entrevista e narrativas, análise de documentos e questionário. A fim de identificar os aspectos históricos e culturais relacionados à colonização pomerana do município e a Escola Maurício Cardoso, buscamos informações em documentos: ato de criação da escola, registro de imóveis das terras nas quais a escola foi construída, documento de nomeação do primeiro professor da escola, além de revisão bibliográfica. Foram realizados questionários e visitas às casas de famílias pomeranas, para observar os modos de vida destes moradores e identificar receitas tradicionais da cultura pomerana consumidas na comunidade. Entre os pressupostos teóricos empregados destacamos, a Etnomatemática, D'Ambrósio (2013), nos inspirou a trabalhar com os saberes do cotidiano, apresentando a matemática com situações reais, de forma contextualizada. Com a finalidade de aproximar cultura e aprendizagem matemática, realizamos em sala de aula, o preparo de três receitas tradicionais, onde os alunos puderam manusear objetos e ingredientes, trabalhar de forma colaborativa e refletir sobre o processo, estas ações condizem com a intervenção metodológica da Aprendizagem Criativa de Resnick (2020). Com este estudo, utilizando receitas tradicionais da cultura pomerana, os alunos apropriaram-se de conceitos matemáticos como: frações, proporção, soma, divisão, multiplicação, números e quantidades, unidades de medida, dobro, metade e formas geométricas, além disso, colaboraram com a preservação e registro das memórias e da história do povo. Ademais incentivamos uma formação humana colaborativa, com respeito à diversidade cultural e que instiga o desenvolvimento de aspectos cognitivos.

Palavras Chave: Cultura Pomerana. Escola Multisseriada. Receitas Culinárias. Matemática. Aprendizagem Criativa.

ABSTRACT

GEHRKE, Tamires Holz. **Pomeranian Culinary Recipes:** integrating knowledge and flavors in a multi-grade school do município de São Lourenço do Sul. 2020. 134 f. Dissertation (Master in Science and Mathematics Teaching) - Graduate Program in Science and Mathematics Teaching, Faculty of Education, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2020.

This dissertation problematizes the Pomeranian culture contributions in the process of acquiring knowledge, especially that of mathematics. The emphasis of the investigation is on learning situations, which promote human development and are related to the social group, the child's contact with the culture of their community (VIGOTSKY, 2012). This is a qualitative research, the methodology of which is anchored in the studies carried out by Lüdke and André (2012), and it was developed with students from the 1st to the 5th year, at the multi-grade Maurício Cardoso School located in the rural area of São Lourenço do Sul Municipality, Rio Grande do Sul, Brazil. For data collection it has been used a number of instruments such as: interview and narratives, document analysis and questionnaire. In order to identify the historical and cultural aspects related to the Pomeranian colonization of the municipality and the Maurício Cardoso School, it has been sought information in documents: act of creating the school, registration of lands property on which the school was built, appointment document of the first teacher school, in addition to bibliographic review. Questionnaires and visits to the homes of Pomeranian families were carried out to observe these residents' ways of life and to identify traditional recipes of the Pomeranian culture consumed in the community. Among the theoretical assumptions employed it is possible to highlight Ethnomathematics, D'Ambrósio (2013), inspired to work with everyday knowledge, presenting mathematics with real situations, in a contextualized way. In order to bring culture and mathematical learning together, it was carried out in the classroom, the preparation of three traditional recipes, where students could handle objects and ingredients, work collaboratively and reflect on the process, these actions are consistent with the methodological intervention of Resnick's Creative Learning (2020). With this study, using traditional recipes from the Pomeranian culture, students appropriated mathematical concepts como: frações, proporção, soma, divisão, multiplicação, números e quantidades, unidades de medida, dobro, metade e formas geométricas, além disso, collaborated with the preservation and recording of people's memories and history. Furthermore, we encourage a collaborative human formation, with respect to cultural diversity and that instigates the development of cognitive aspects.

Key words: Pomeranian culture. Multi-grade School. Culinary recipes. Mathematics. Creative learning.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1- Meu primeiro dia de aula do ensino fundamental	30
Figura 2 - Localização de São Lourenço do Sul no Rio Grande do Sul	35
Figura 3 - Localização da Pomerânia, antes de sua extinção	36
Figura 4 - Encenação da chegada dos imigrantes em São Lourenço do Sul	37
Figura 5 - Gráficos da questão 8 do questionário	40
Figura 6 – Gráfico da questão 9 do questionário	40
Figura 7 - Fachada da escola Maurício Cardoso	41
Figura 8 - Distritos do Município de São Lourenço do Sul	42
Figura 9 - Escola que funcionava em igreja	43
Figura 10 - Mutirões na escola Maurício Cardoso	45
Figura 11 - Mocotó	47
Figura 12 - Sopa de galinha.....	47
Figura 13 - Jogos promovidos no mocotó.....	48
Figura 14 - Constituição Familiar	56
Figura 15 - Alimentos essenciais consumidos no dia a dia das famílias	57
Figura 16 - Alimentos típicos da cultura pomerana consumidos no dia a dia das famílias	58
Figura 17 - Roteiro Turístico Caminho Pomerano	61
Figura 18 - Alunos ouvindo a explanação e observando objetos	62
Figura 19 - Alunos ouvindo a explanação e observando objetos escolares antigos	63
Figura 20 - Dóos, Bolachinha de Natal.....	63
Figura 21 - Visita a Coopar/Pomerano	64
Figura 22 - Alunos em frente a casa de Jacob Rheigantz	65
Figura 23 - Alunos em frente a primeira Igreja construída no município.....	66
Figura 24 - Alunos brincando na pracinha e passeando de trator.....	66
Figura 25 - Relato dos alunos sobre a aula passeio	67
Figura 26 - Alunos em contato com os coelhos.....	68
Figura 27 - Forno de rua.....	70
Figura 28 - Aparelho usado para assar waffer.....	73
Figura 29 - Aparelho elétrico usado para assar waffer	73
Figura 30 - Cuca tradicional e com uva	75

Figura 31 - Cozinha de casas Pomeranas	76
Figura 32 - Caderno do aluno	79
Figura 33 - Receitas preparadas em sala de aula	81
Figura 34 - Kuchan	82
Figura 35 - Receita da Cuca	83
Figura 36 - Alunos preparando a Cuca	84
Figura 37 - Aluno mostrando $\frac{3}{4}$ da xícara.....	88
Figura 38 - Atividade do primeiro ano.....	89
Figura 39 - Atividade do segundo ano	90
Figura 40 - Atividade do quarto e quinto ano.....	90
Figura 41 - Questões sobre a proposta desenvolvida.....	91
Figura 42 - Alunos picando as frutas e colocando-as sobre a cuca	91
Figura 43 - Espiral da Aprendizagem Criativa	92
Figura 44 - Rievalsback	94
Figura 45 - Receita do Rievalsback	95
Figura 46 - Alunos pesando as batatas.....	96
Figura 47 - Aparelho usado para descascar e ralar verduras e legumes.	97
Figura 48 - Bolinhos de Batata.....	98
Figura 49 - Escrita da aluna.....	98
Figura 50 - Reescrita dos ingredientes, medidas de massa	99
Figura 51 - Atividades do segundo ano - Receita.....	100
Figura 52 - Atividades do segundo ano – Medida de massa	100
Figura 53 - Atividades do quarto e quinto ano	101
Figura 54 - Dóos	102
Figura 55 - Dóos	103
Figura 56 - Pesagem do sal amoníaco.....	103
Figura 57 - Identificação da marca de 250ml no copo de medidas	104
Figura 58 - Misturando os ingredientes	105
Figura 59 - Utilização do rolo para abrir a massa.....	108
Figura 60 - Massa sendo cortada	109
Figura 61 - Formatos diferentes criados pelos alunos	109
Figura 62 - Alunos preparando o creme para decorar as bolachinhas	111
Figura 63 - Alunos decorando as bolachinhas.....	112
Figura 64 - Degustando os Dóos	112

Figura 65 - Atividades desenvolvidas pelo primeiro ano.....	113
Figura 66 - Reescrita da receita utilizando metade dos ingredientes.....	113
Figura 67 - Lista de produtos e nome das figuras geométricas	114
Figura 68 - Escrita das características principais das figuras geométricas	114
Figura 69 - Descrição feita por aluno do quinto ano	115
Figura 70 - Atividades realizadas por todos os alunos.....	115

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Trabalhos com temas semelhantes ao desta pesquisa	26
--	----

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

BDTD - Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações

BNCC – Base Nacional Comum Curricular

IPHAN - Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional

PAED – Polo de Apoio ao Ensino a Distância

PPGECM - Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática

Sumário

1. SELECIONANDO E APRESENTANDO OS INGREDIENTES	18
1.1. Para Abrir o Apetite... ..	21
1.2. Que tal uma provinha?	22
1.3. Saberes e sabores	27
2. MINHA RECEITA PREFERIDA!	30
3. O QUE CONDIMENTA SÃO LOURENÇO DO SUL?.....	31
4. ESPECIALIDADE DA CASA.....	40
5. MODO DE FAZER.....	49
6. (RE)CONHECENDO O AMBIENTE	55
6.1. Agridoces lembranças	55
6.2. Lambuzados pelas Memórias.....	59
6.2.1. Delícias do Caminho Pomerano.....	60
6.2.2. Porções de Passado e Saudade.....	68
7. SABOREANDO A IGUARIA	78
7.1. Fazer e Aprender	79
7.1.1. Preparando... ..	80
8. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	117
9. REFERÊNCIAS.....	120
APÊNDICES	124
ANEXOS.....	129

APRESENTAÇÃO

Esta pesquisa foi desenvolvida com alunos do 1º ao 5º ano do Ensino Fundamental em uma escola multisseriada localizada no interior do município de São Lourenço do Sul no Estado do Rio Grande do Sul. Serão apresentados os resultados obtidos através do uso de atividades mão na massa, atividades estas interativas, as quais possibilitam a livre exploração de ingredientes para a [re]criação de receitas culinárias da cultura pomerana como proposta pedagógica para o processo de aprendizagem de conceitos relacionados ao componente curricular: Matemática.

Para facilitar a compreensão da pesquisa, a presente dissertação foi organizada da seguinte maneira:

- ✓ Capítulo 1: Apresenta-se a justificativa, a questão de pesquisa e os objetivos.
- ✓ Capítulo 2: Relata-se a trajetória de vida da autora.
- ✓ Capítulo 3: Colonização Pomerana no município de São Lourenço do Sul – Rio Grande do Sul – Brasil.
- ✓ Capítulo 4: História da escola Maurício Cardoso.
- ✓ Capítulo 5: Percurso metodológico.
- ✓ Capítulo 6: Mostra-se a “caminhada” realizada junto à comunidade, a fim de verificar hábitos e costumes pomeranos que se mantêm vivos na região.
- ✓ Capítulo 7: Conta-se, com detalhes, a experiência “mão na massa” vivenciada pelos alunos.
- ✓ Capítulo 8: Apresenta-se as considerações finais.

Durante a escrita desta pesquisa optou-se por utilizar metáforas relacionadas às receitas culinárias. Além dos conteúdos curriculares abordados em sala de aula, com esta investigação colabora-se com a preservação e com o registro de peculiaridades da cultura pomerana.

Com esta investigação, ademais, pretende-se presentear os familiares dos alunos, os quais colaboraram com a pesquisa, com um produto, qual seja: o “Caderno de Saberes e Sabores”, o qual contém a coleção de receitas culinárias da cultura pomerana, oriundas da pesquisa. Neste caderno também há sugestões de atividades para serem realizadas em sala de aula, visando o desenvolvimento de habilidades apontadas na Base Nacional Comum Curricular (BNCC).

Este livro, que será entregue para as famílias, é uma forma de registro das receitas e de memórias que são transmitidas, de forma oral, de geração em geração. Com esta iniciativa acredita-se estar colaborando para a manutenção, o cuidado e a continuidade da cultura pomerana no município de São Lourenço do Sul.

1. SELECIONANDO E APRESENTANDO OS INGREDIENTES

Caro leitor, você está sendo convidado a conhecer o passo a passo de uma receita peculiar, porém deliciosa. Aqui serão contados detalhes desde o cultivo, ou seja, os motivos que levaram a escolha dos ingredientes e a conexão que há entre eles, além da biografia da autora deste trabalho e a seleção dos ingredientes essenciais, até a parte que considera-se ser uma das mais gostosas do processo, a saber: saborear esta iguaria, reativando suas próprias memórias, sabores e saberes.

Procura-se despertar, nas famílias que estão envolvidas na pesquisa e em leitores desta dissertação, lembranças da infância e de momentos vividos com pessoas queridas. Zuin (2009, p. 98) destaca que: “[...] é nos saberes-fazer que estão contidos os ritos e rituais, que se associam aos sentimentos e às emoções que neles estão depositados”. Os alimentos despertam memórias de carinho, afeto, cuidado e outros sentimentos. Praticar a feitura destes alimentos em sala de aula e registrar, de forma escrita, receitas ligadas à história da comunidade Pomerana é uma forma de manter hábitos e costumes preservados há décadas, relacionando-os às práticas escolares.

As crianças, sujeitos da pesquisa¹, realizaram, junto com a professora e seus familiares, uma investigação sobre a sua história, apropriando-se da cultura e participando de propostas pedagógicas que, daqui a alguns anos, poderão fazer parte de suas saborosas e inesquecíveis lembranças. Atividades essas que permitiram relacionar a teoria presente nos componentes curriculares sugeridos pela BNCC, com a prática, ou seja, com situações do cotidiano nas quais o aluno é protagonista do processo de aprendizagem. São fatos do contexto e/ou históricos da comunidade que auxiliaram na escolha dos ingredientes que compõem esta investigação.

O cultivo² dos ingredientes que integram esta receita/dissertação iniciou há muitos anos, no século XIX, quando, no ano de 1857 em um local distante daqui, os primeiros imigrantes vindos da Pomerânia embarcaram no Porto de Hamburgo, com destino ao Porto da cidade de Rio Grande, no Brasil, onde desembarcaram e seguiram por terra até São Lourenço do Sul. Foi com a chegada destes imigrantes, em 1858, que

¹ Cabe destacar que algumas dessas crianças a autora da pesquisa acompanhou, como professora, do 1º ao 5º ano.

² A escolha do termo refere-se às práticas comuns de manejo associadas a uma determinada espécie vegetal, visando sua produção a partir da combinação lógica e ordenada de um conjunto de atividades e operações.

iniciou a colonização alemã e predominantemente pomerana no município. Tem-se aqui a seleção do primeiro ingrediente: **a cultura pomerana**.

Em conformidade com Santos (1987), a cultura está relacionada a todas as formas de vida humana, às características de uma população e aos resultados de uma história específica. O seu estudo também pode contribuir para o combate ao preconceito. Os imigrantes pomeranos trouxeram em sua bagagem, além de seus pertences, os costumes, as memórias, os hábitos e as crenças de seu local de origem, os quais foram preservados (na medida do possível), servindo para resguardar sua identidade.

Desde o início da colonização Pomerana, em 1858, dificuldades foram superadas, histórias foram construídas e outras provavelmente se perderam. Diversos costumes trazidos pelos colonizadores permanecem vivos na comunidade e outros foram esquecidos ou modificados. Hammes (2014, p. 213) anuncia que:

[...] aqui ainda estão preservadas todas as tradições e o dialeto que não existem mais no local de onde saíram. Isso é fantástico e há necessidade histórica e até obrigação, sob ponto de vista cultural e sociológico, de se estimular *de forma oficial* a manutenção desses núcleos coloniais em nosso meio.

Dentre os costumes e hábitos que são preservados na comunidade, estão as receitas culinárias e pratos típicos pomeranos. Por meio de narrativas orais elas são preservadas, transpassando de geração em geração. Para Lipovetsky (2011, p. 116) “a alimentação é igualmente um domínio que ilustra com força a persistência das tradições nacionais e locais”. O modo de preparar alguns alimentos passou por mudanças, devido a convivência com outros imigrantes, a outros cultivos, bem como ao acesso a diferentes ingredientes (SCHMIDT, 2015). Dos alimentos que podem ser encontrados na mesa das famílias pomeranas, existem receitas centenárias, típicas, mantidas através dos recontos e que, até hoje, permanecem integradas ao dia a dia destas famílias. Apresenta-se, assim, o segundo ingrediente: **as receitas culinárias**.

Dando continuidade a apresentação dos ingredientes desta receita/dissertação, apresenta-se **a escola multisseriada Maurício Cardoso**, criada em 1929, substancial, uma vez que também compõe a história de vida da autora desta pesquisa, a qual se constitui no terceiro ingrediente selecionado para a receita desta pesquisa. Consoante com Hammes (2014), a primeira escola/igreja do município foi inaugurada em 1868. Depois desta, outras foram fundadas. Instalados em terras lourencianas, os imigrantes

sentiram necessidade de fundar escolas e igrejas para auxiliar na educação de seus filhos. Assim, eles escolhiam um membro da comunidade que apresentasse maior conhecimento e, então, o nomeavam professor e pastor e a sua função era exercida em prédios que serviam tanto para escola quanto para cultos.

É pertinente mencionar que a pesquisadora/autora desta dissertação é lourenciana, pertence à comunidade pomerana e é professora da escola Maurício Cardoso. Por este motivo, os “saberes” (sejam eles culturais ou relacionados a conteúdos escolares) são considerados nutrientes fundamentais em sua biografia. A escola multisseriada está localizada no Território Pomerano da Serra dos Tapes, no interior do município de São Lourenço do Sul, na qual os alunos pertencem à comunidade pomerana. Logo, interessa-nos compreender: **“Como o preparo de receitas tradicionais da cultura pomerana pode favorecer a apropriação de conceitos matemáticos por alunos dos anos iniciais de uma turma multisseriada?”**

Selecionou-se, inicialmente, três ingredientes que, por ora, se está considerando como os principais. Suspeita-se que tais ingredientes irão fornecer um certo amparo para responder a indagação desta investigação. Para fundamentar as escolhas e dar um gostinho especial à escrita, optou-se por colocar à mesa alguns convidados cujas contribuições teóricas deixarão o alimento mais saboroso. Deste modo, serão convocados Vigotsky (2012), o qual contribuirá com aspectos relacionados aos níveis de desenvolvimento da criança e ao vínculo com as interações sociais e culturais, D’Ambrósio (2013), o qual é referência no trabalho com a Etnomatemática, além de propor trazer o contexto cultural para a sala de aula, e Resnick (2020), o qual auxiliará acerca das particularidades e das possibilidades da utilização de pressupostos metodológicos da Aprendizagem Criativa.

A interação social está diretamente relacionada com o desenvolvimento cognitivo. Baseado em estudos sócio-históricos, Vigotsky (2012) diz que a cultura tem o papel de apontar o que se precisa aprender para a manutenção da vida em sociedade. Os indivíduos transformam, produzem e incorporam objetos da sua prática social conforme a sua necessidade. Portanto, baseado em D’Ambrósio (2013), irá se utilizar a Etnomatemática em virtude de esta convidar a trabalhar com os saberes do cotidiano, apresentando a matemática em situações reais, de forma contextualizada.

Fundamentada na proposta metodológica de intervenção da Aprendizagem Criativa, ao praticar e saborear receitas, experimenta-se um aprender alinhavado entre os 4 Ps: Projetos, Paixão, Pares e Pensar brincando (RESNICK, 2020). Para o referido

autor, a aprendizagem ocorre de forma criativa quando projetos de interesse dos alunos são mediadores para novas ideias, onde acontece, por meio do pensar brincando, da repetição divertida e em liberdade, o aperfeiçoamento do trabalho. O aprendizado é fortalecido quando realizado de forma colaborativa, oportunizando trocas entre os pares. O trabalho é desenvolvido com mais esforço e persistência quando é relevante aos envolvidos e quando for de seu interesse. Assim, os envolvidos se propõem a inovar, manusear ferramentas diversas e repetir as tarefas para aprimorar e encontrar novos resultados.

Em conformidade com Lipovetsky (2011, p. 132), num contexto mais plural, tal como o mundo se apresenta, “o que importa é proteger as culturas singulares, permitindo mais diversidade”. A singularidade da cultura pomerana, quando movimentada pela escola Maurício Cardoso por meio da merenda escolar, mantém viva algumas marcas da colonização pomerana no município de São Lourenço do Sul. Tal prática tem o potencial de provocar a apropriação e o aprendizado, dentre outros, dos conceitos advindos da matemática. Ao retomar a receita, por exemplo, da tradicional cuca³ servida na merenda escolar, também é possível significar uma proposta pedagógica que seja capaz de aproximar o aprendizado escolar da cultura local. Assim, esta dissertação **tem a intenção de investigar um modo de oportunizar, preservar e registrar a cultura, resignificando-a a partir da vivência de novas gerações.**

1.1 Para Abrir o Apetite...

Para deixar o leitor ciente sobre o propósito da pesquisa e dos possíveis caminhos que serão seguidos, apresenta-se o “Aperitivo”, ou seja, o objetivo geral, e as “Porções de Aperitivos”, as quais se constituem nos objetivos específicos.

Aperitivo

Analisar como as propostas pedagógicas relacionadas ao preparo de receitas tradicionais da cultura pomerana podem favorecer a apropriação, principalmente de conceitos matemáticos.

³ A receita será apresentada no capítulo 7, denominado “Degustando a Iguaria”.

Porções de Aperitivos

- Identificar, junto à comunidade escolar, receitas culinárias tradicionais da cultura pomerana, as quais são experimentadas até hoje, como tradição das famílias dos alunos;
- Realizar o processo de preparação destas receitas e, por meio desta experimentação, a apropriação de conceitos matemáticos de forma vinculada à valorização cultural;
- Conhecer e preservar informações acerca da colonização pomerana no município de São Lourenço do Sul, bem como da formação histórica da escola Maurício Cardoso.

1.2 Que tal uma provinha?

A integração desta atividade, como uma prática pedagógica, poderia ser incluída no currículo escolar, uma vez que possui potencialidade interdisciplinar, oportuniza o trabalho colaborativo, incentiva a experimentação, a pesquisa e a reflexão. A proposta pode servir de elo de integração entre professores, alunos e familiares, havendo, assim, uma troca entre pares (RESNICK, 2020).

A Base Nacional Comum Curricular⁴ (BNCC) destaca diversas vezes o trabalho que deverá ser desenvolvido pelas escolas no que tange à interdisciplinaridade, à realidade dos alunos, ao contexto no qual estão inseridos, aos seus interesses e ao respeito a sua identidade.

A autora da presente pesquisa é Licenciada em Matemática e mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ensino de Ciências e Matemática. Por estes motivos, optou-se, neste momento, por descrever e analisar, de forma aprofundada, as atividades relacionadas com a disciplina de Matemática. Porém, o trabalho com receitas culinárias viabiliza a interdisciplinaridade. Pois, de acordo com o Referencial Curricular Gaúcho (2018): “Organizar o currículo na perspectiva interdisciplinar implica trabalhar de forma articulada, possibilitando diálogo entre os conhecimentos”.

⁴ A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) é um documento de caráter normativo que define o conjunto orgânico e progressivo de aprendizagens essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo das etapas e modalidades da Educação Básica, de modo a que tenham assegurados seus direitos de aprendizagem e desenvolvimento, em conformidade com o que preceitua o Plano Nacional de Educação (PNE) (BRASIL, 2017, p. 7).

Através do viés interdisciplinar, em Linguagens, realiza-se atividades sobre gêneros textuais, ortografia, interpretação de texto, entre outros. Em Ciências da Natureza, estuda-se hábitos de higiene, alimentos e sua origem, entre outros. Em Humanas, aborda-se processos históricos de formação do município, da comunidade, da escola, da localização, dos grupos sociais, das tradições, etc.

Quando versa sobre orientações específicas para a área da Matemática, a BNCC defende “o papel heurístico das experimentações na aprendizagem da Matemática” (BRASIL, 2017, p. 263). Envolver os alunos em tarefas nas quais eles possam observar, manusear e comprovar, por meio de atividades práticas, a veracidade dos fatos.

Dados do Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (Ideb) (2017), demonstram que oito (8) de cada dez (10) alunos concluintes do ensino fundamental não aprenderam o adequado em matemática. No Brasil, 42% é a proporção de alunos que aprenderam o adequado na competência de resolução de problemas até o 5º ano na rede municipal de ensino. Dos 1.951.356 alunos, 825.335 demonstraram o aprendizado adequado.

No estado do Rio Grande do Sul, 46% dos 73.933 alunos, ou seja, 33.922 alunos demonstraram o aprendizado adequado para o ensino de matemática (aprendizado adequado são aqueles alunos que estão em níveis proficiente e avançado)⁵. Nos anos iniciais da rede pública do município de São Lourenço do Sul, a meta do Ideb de 2017 foi atingida e apresentou crescimento. Porém, dos 279 alunos que realizaram a prova de matemática, apenas 122, ou seja, 44%, atingiram o aprendizado adequado, fato que pode ser melhorado.

Por critérios do Ideb, a escola na qual foi realizada a pesquisa não participa da realização da Prova Brasil⁶, pois esta avaliação é realizada por alunos do 5º ano (antiga 4ª série) e do 9º ano (antiga 8ª série), de escolas que possuem, no mínimo, 20 alunos matriculados nas séries/anos avaliados. Cabe destacar que esta quantidade mínima de alunos não é atingida pela escola. Enfatiza-se que os alunos não apresentam problemas com relação ao aprendizado de matemática, mas busca-se aperfeiçoar constantemente o processo de ensino e aprendizagem, promovendo a reflexão, criatividade e investigação.

O ensino contextualizado de Matemática pode contribuir para o aprimoramento de habilidades que enfatizam processos mentais de sistematização, representação e, por

⁵ Aprendizado dos alunos no Rio Grande do Sul/Brasil. Disponível em: <https://goo.gl/nB5tw3>. Acesso em: 06 de maio de 2019.

⁶ Mais informações em: <https://academia.qedu.org.br/prova-brasil/o-que-e-a-prova-brasil/>. Acesso em: 26 de maio de 2020.

consequente, de análise de atividades que exijam a resolução de uma dada situação, seja ela da sala de aula de matemática ou das demais disciplinas curriculares. Tal fato se dá, visto que, de acordo com o Referencial Curricular Gaúcho (2018, p. 29), “a interdisciplinaridade e contextualização são desafios que rompem com a lógica do conteúdo isolado”.

Não é suficiente apenas que os alunos resolvam os problemas, mas pretende-se que os mesmos reflitam e questionem o que ocorreria, por exemplo, se algum dado, no caso um ingrediente de certa receita, fosse alterado. Mia Couto (2016) observa que “cozinhar não é um serviço, [...] cozinhar é um modo de amar os outros”. Sendo assim, a comida carrega aroma e afeto das pessoas que sabem fazer, elas sabem temperar com um gostinho especial de amor e cuidado.

Aquele cheirinho gostoso vindo da cozinha, cheirinho e gosto de alimentos que, muitas vezes, trazem tantas lembranças... Lembranças da infância, da escola, de um final de semana com os amigos... Lembranças da nossa família, da comidinha da mãe, do pai, da nossa avó ou avô, de alguém que nos é querido... Lembranças que ativam nossa memória afetiva. Zuin (2009, p. 48) destaca que “os sabores dos alimentos nos fazem lembrar de ‘tempos felizes’, de pouca ou nenhuma preocupação”. Ah, se esses cheirinhos, se essas lembranças pudessem levar as pessoas de volta para momentos que as deixaram com saudades, que as fizeram felizes e que as envolvem como um abraço de amor, de carinho e de cuidado. Por vezes, o coração fica apertado de saudade. Ah, essas memórias recheadas de lembranças escolares!

As lembranças podem transportar as pessoas para o passado por meio de sensações, podem trazer recordações de momentos únicos vividos que pertencem à individualidade de cada um. Zuin (2009, p. 30) acrescenta que: “Recordamos e nos identificamos com os alimentos consumidos em nossa tenra infância, pois a eles estão associados afetos, carinhos, emoções e memórias”. Assim sendo, preparar a comida é uma atividade na qual são envolvidos sentimentos que trazem prazer e que fortalecem as relações sociais por meio do compartilhamento da comida com familiares e/ou amigos.

Nora (1993, p. 9) explica que:

A memória é a vida, sempre carregada por grupos vivos e, nesse sentido, ela está em permanente evolução, aberta à dialética da lembrança e do esquecimento, inconsciente de suas deformações sucessivas, vulnerável a todos os usos e manipulações, susceptível de longas latências e de repentinas

revitalizações. [...] A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivo no eterno presente; [...].

As memórias dos indivíduos são construídas no presente, baseadas em fatos passados, em experiências vividas. Podem ser guardadas por toda a vida, dependendo do significado que apresentam para quem as carrega. Cheiros, gostos ou situações que se assemelham com a memória podem acioná-la.

Fazer de novo receitas compartilhadas por pessoas pelas quais demonstramos afeto, pode ser uma maneira de construir memórias agradáveis, de preservar tradições e de manter vivas estas receitas que perpassam por gerações. Certos costumes⁷, quando não praticados, acabam sendo esquecidos e substituídos. Segundo Hammes (2014), o mesmo pode acontecer com os hábitos⁸ da cultura pomerana, pois, em alguns lugares, os mesmos já perderam a força. Sabe-se que São Lourenço do Sul é um dos poucos lugares no mundo inteiro que preserva os costumes do povo da Pomerânia do final século XIX e que quase já foi extinto. Atualmente, no município, são preservados hábitos relacionados ao cultivo da terra, artesanatos tradicionais, cafés coloniais, reunião de amigos para jogos de carta, festas famosas celebradas na comunidade, receitas culinárias tradicionais, a língua pomerana, entre outros.

Nesse sentido, destaca-se a relevância deste trabalho, pois não há, de acordo com pesquisa realizada no período de julho a dezembro de 2019, na BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) e no Google Acadêmico, autores e trabalhos que abordem o assunto que se está pesquisando, fato este que o torna inédito.

Para realizar a consulta optou-se por utilizar as palavras entre aspas, aumentando assim o foco da pesquisa. Consideramos apenas trabalhos dos últimos cinco anos, os quais abordam os critérios estabelecidos para este estudo, quais sejam:

- ✓ Educação Básica - Ensino Fundamental;
- ✓ Ensino de Matemática utilizando, como recurso, receitas culinárias.

Na tabela 1, a seguir, ilustra-se as palavras-chave empregadas e os resultados que foram encontrados:

⁷ 1. Prática ou comportamento habitual; HÁBITO; PRAXE; ROTINA (DICIONÁRIO AULETE, 2018). Disponível em: <http://www.aulete.com.br>. Acesso em: 02 de abril de 2020.

⁸ 1. Ato que se repete regularmente (DICIONÁRIO AULETE, 2018). Disponível em: <http://www.aulete.com.br>. Acesso em: 02 de abril de 2020.

Tabela 1 - Trabalhos com temas semelhantes ao desta pesquisa

PALAVRAS - CHAVE	RESULTADOS - BDTD	RESULTADOS - GOOGLE ACADÊMICO	TRABALHOS SELECIONADOS
Cultura pomerana, escola multisseriada, receitas culinárias, ensino de matemática, aprendizagem criativa	—	—	—
Cultura pomerana, escola multisseriada, receitas culinárias	—	—	—
Cultura pomerana, receitas culinárias	—	05	—
Cultura pomerana, escola multisseriada	—	11	—
Cultura pomerana, ensino de matemática	—	05	—
Cultura pomerana, aprendizagem criativa	—	—	—
Receitas culinárias, ensino de matemática	—	126	—
Receitas culinárias, aprendizagem criativa	—	—	—
Receitas culinárias, escola multisseriada	—	2	—
Escola multisseriada, ensino de matemática	2	61	—
Escola multisseriada, aprendizagem criativa	—	1	—
Aprendizagem criativa, ensino de matemática	—	67	—
Aprendizagem criativa, ensino de matemática, escola multisseriada	—	—	—

Cultura pomerana, ensino de matemática, escola multisseriada	—	—	—
--	---	---	---

Fonte: Elaborado pela Autora.

Como é possível observar, poucos são os resultados encontrados. Há pesquisas que abordam o tema “cultura pomerana”, porém o foco do trabalho não se aproxima do objetivo deste estudo, pois, na maior parte dos casos, trabalha-se com a língua pomerana na disciplina de português. O foco dos estudos não são as receitas culinárias, não há descrição das mesmas, não se trabalha conteúdos matemáticos com elas e nem há experimentação por parte dos alunos relacionada ao preparo destas. Em alguns casos, “Receitas Culinárias” são citadas apenas como exemplos de práticas diárias nas quais pode-se encontrar frações ou outros conteúdos matemáticos.

Conforme sugerido, foi realizada a leitura do trabalho “O sabor de receitas regionais e afetivas” de Ellen Regina Romero Barbosa, publicado na Revista Aprendizagem Criativa na Prática (2018). Ellen é professora de física em uma escola pública do Mato Grosso do Sul e trabalha com criações gastronômicas com seus alunos do ensino médio. Uma vez por semana eles trocam a sala de aula pela cozinha da escola e usam conceitos de física, da matemática e da química para criar receitas, além de utilizarem conceitos de história e de geografia para conectar suas produções à cultura da região. Apesar de o trabalho ser com alunos do ensino médio, se assemelha com a prática pedagógica proposta nesta pesquisa e serviu de inspiração para o planejamento de algumas atividades que foram desenvolvidas.

1.3. Saberes e sabores

Nesta investigação discorre-se sobre “saberes”. Por vezes, refere-se à “saberes culturais”, que estão relacionados ao senso comum, aos modos de vida e de fazer, próprios de um povo. Em outros momentos menciona-se “saberes escolares”, aos quais são atribuídas as práticas de sala de aula referentes aos componentes curriculares. Lopes (1997, p. 48) esclarece que “toda ciência é um saber, mas nem todo saber é científico”. Sendo assim, tratamos como saberes as práticas utilizadas no preparo dos alimentos nas comunidades pomeranas. Japiassu (1991) explica:

[...] é considerado saber, hoje em dia, todo um conjunto de conhecimentos metodicamente adquiridos, mais ou menos organizados e suscetíveis de serem transmitidos por um processo pedagógico de ensino. Neste sentido bastante lato, o conceito de saber poderá ser aplicado à aprendizagem de ordem prática (saber fazer, saber técnico ...) e, ao mesmo tempo, às determinações de ordem propriamente intelectual e teórica (JAPIASSU, 1991, p. 15).

Os saberes e os sabores estão continuamente interligados nesta pesquisa, apresentando interpretações e significados pluralistas. Os sabores podem estar relacionados ao paladar, aos sabores dos alimentos. Por sua vez, estes sabores e seus aromas remetem a lembranças, sabores de momentos vividos. Em concordância com Schmidt (2015), mais do que um significado material, a comida está relacionada a relações familiares e sociais, revelando traços da identidade.

As comidas estão presentes em momentos de comemorações e festas, em encontros entre amigos, aniversários, casamentos, intervalos de reuniões ou palestras. A comida representa um modo de expressar a afetividade, o cuidado. Para Mia Couto (2016) a comida é temperada com sentimentos. Ela está presente nas mais diversas situações cotidianas, costuma reunir familiares, amigos e vizinhos.

Os saberes, no contexto abordado, fazem referência aos conhecimentos didáticos, pertencentes ao currículo escolar. Neste caso, estão especificamente relacionados a disciplina de matemática e, ainda, relacionados aos conhecimentos culturais, relativos às tradições e histórias características de um povo. Lopes (1997) explica cultura como sendo os modos de vida produzidos por uma determinada população, afirmando que a mesma não é homogênea, mas diferenciada e plural. Assim, é papel da escola reconstruir conhecimentos de modo a atender as necessidades do contexto de uma determinada comunidade.

Os Pomeranos mantêm viva sua cultura, preservando hábitos que trouxeram na “bagagem”, dentre eles suas crenças, seus costumes, suas características na arquitetura, na alimentação, dentre outras tradições. As receitas usadas na produção dos alimentos são passadas de geração em geração. Desta forma, o registro destas receitas também estará possibilitando o registro de memórias. Thies e Thum (2015, p. 191) afirmam que “a memória da alimentação geralmente está associada aos mais velhos, que repassam, através de várias gerações, seus hábitos alimentares”. Uma aproximação do aluno com os seus familiares, inclusive aqueles com a idade mais avançada, sua experiência e história de vida será valiosa nesta pesquisa, na qual estaremos cuidando da preservação

das receitas e também da relação familiar, da conversa, da troca de informações sobre estilos de vida e gerações.

Sabores, saberes e lembranças formam um tripé valioso nesta pesquisa. Vigotsky (2012) constata que o meio social em que a criança está inserida é propulsor do seu desenvolvimento e aprendizagem. O indivíduo se desenvolverá baseado em experiências a que for exposto. Em sala de aula, por intermédio de aulas práticas, os alunos tiveram a oportunidade de manusear os ingredientes das receitas, estipulando quantidades e medidas necessárias. Baseados no passo-a-passo das antigas receitas de família, algumas vezes alteradas com uma pitada de escolha para o seu próprio paladar, os alunos faziam as adaptações necessárias para aumentar o rendimento, visto que os alimentos produzidos na escola são consumidos por eles. Assim, as receitas passaram por uma espécie de remixagem (RESNICK, 2020). Utilizou-se, na intervenção, as versões originais enviadas pelas famílias, mas cada alimento recebeu um toque especial e singular do grupo que os produziu.

As receitas e o modo de preparar alguns alimentos estão passando por mudanças. Para Krone (2014, p. 131), “onde se misturam as culturas, se misturam os temperos na panela”. Fato este que está relacionado a convivência com outros povos e ingredientes variados que estão sendo produzidos e incorporados pelos pomeranos. Alimentos tradicionais tal como o pão feito em forno de rua são substituídos pelo pão feito na panificadora. Lipovetsky (2011, p. 170) constata que “multiplicam-se as hibridações do global e do local” de modo que informações dos mais variados lugares do mundo podem ser acompanhadas em tempo real por meio de ferramentas informáticas.

Com o passar dos anos muitas mudanças foram ocorrendo na vida em sociedade nos mais diversos aspectos, seja no trabalho, nas construções, nos meios de transporte e comunicação, na alimentação, nas vestimentas, até mesmo na forma de organização e de constituição das famílias. Estas mudanças também ocorreram na educação, na forma de ministrar as aulas, de organizar o currículo, na relação professor/aluno, entre outras. Segundo Lopes (1997), é na década de 80 que a escola deixa de ser vista como mera transmissora de conhecimentos produzidos nas universidades e centros de pesquisa, passando a assumir uma nova posição: a de produtora de conhecimentos inerentes ao seu contexto. Neste sentido, esta pesquisa contribuiu para a produção de novos conhecimentos relacionados a cultura da região.

2. MINHA RECEITA PREFERIDA!

Neste capítulo apresento⁹ uma mistura de nutrientes que constituem a pesquisadora e serviram de incentivo para a definição dos ingredientes desta receita/dissertação.

O sonho de ser professora iniciou muito cedo, quando eu ainda era criança. Naquela época, ingressava-se na primeira série com 7 (sete) anos, porém, fiz um teste para verificar se estava apta ou não a ingressar na escola com 6 (seis) anos, visto que eu queria muito estudar. Fui aprovada no teste e, no ano de 1998, meus pais me matricularam na primeira série do ensino fundamental (na época ainda de oito anos). Eu estudava numa escola multisseriada¹⁰ próxima a minha casa e, juntamente com os demais colegas, íamos para a escola a pé ou de bicicleta. Ainda hoje a minha primeira professora assume minha clareza quanto à profissão que desejava seguir: a de professora.



Figura 1- Meu primeiro dia de aula do ensino fundamental
Fonte: Arquivo pessoal da Autora

⁹ No decorrer do segundo capítulo utilizarei a primeira pessoa do singular.

¹⁰ As escolas multisseriadas são caracterizadas por atender alunos do 1º ao 5º ano na mesma sala de aula (na época da 1ª a 4ª série). Normalmente são turmas com número reduzido de alunos que são atendidos por uma professora polivalente, a qual também desempenha os papéis de gestora, supervisora, secretária, merendeira, faxineira, entre outros, ou seja, é o único profissional da escola, logo desempenha todas as funções que se fazem necessárias.

Estudei nesta mesma escola da 1ª a 4ª série, sempre com a mesma professora. A partir da 5ª série comecei a estudar numa escola maior, que atendia alunos do pré a 8ª série, e não era tão próxima da minha casa. Por este motivo, me deslocava de casa até a escola de ônibus. O trajeto percorrido de casa até a escola demorava cerca de uma hora. No início tudo parecia muito novo e diferente. Vários professores, diferentes e mais amplas instalações, mais funcionários, maior número de colegas e, em consequência disso, muitas novas amizades. Encontrei nesta nova escola uma amiga que partilhava do mesmo sonho que eu: ser professora. Concluímos o ensino fundamental e ingressamos juntas no ensino médio, na mesma escola.

Neste momento ocorriam um turbilhão de novidades e de mudanças na minha vida. Morava com meus pais no interior do município (zona rural) e, próxima a minha casa, não havia nenhuma escola de ensino médio. Por este motivo, aos 14 (catorze) anos fui morar na cidade (zona urbana) com pessoas até então desconhecidas. Passei a morar com uma família composta pela mãe e seus dois filhos, onde passei a cuidar das crianças e dos afazeres da casa e, em troca, não pagava aluguel, nem a alimentação e nem a água e a luz. Era uma “troca de favores” que me possibilitou cursar o ensino médio, curso Normal.

Matriculada e frequentando o Curso Normal (Magistério), meu sonho estava mais próximo da realidade. Todas as atividades do curso são voltadas para a formação dos futuros professores. Logo iniciaram as observações nas escolas de educação infantil e de ensino fundamental, a construção dos planos de aula e a sua aplicação nas escolas. Como é bom ser chamada de professora, fessora, sora! O curso tem duração de 4 (quatro) anos, sendo o último semestre dedicado ao estágio. Antes de iniciar o estágio propriamente dito, era necessário realizar contato com a escola, a qual disponibilizava a turma onde nós fazíamos observações e ministrávamos uma aula semanalmente para conhecer os alunos e, também, a professora titular da turma. Era ela quem escolhia e nos entregava os conteúdos que deveriam ser trabalhados.

O início do estágio me possibilitou um contato mais próximo com os alunos e com as suas famílias que os traziam e os buscavam e, também, participavam das reuniões e/ou festinhas da escola. Eu estava radiante. Apesar de ser apenas o meu primeiro estágio, já me sentia professora. Passado o estágio, a formatura e a conclusão do curso, retornei para a casa dos meus pais no interior do município, pois não estava estudando nem trabalhando. Em seguida surgiu uma oportunidade de emprego numa

empresa privada da cidade e voltei a morar na zona urbana. Desta vez, dividia casa com duas amigas.

Prestei vestibular para o curso de Licenciatura em Matemática à distância, ofertado pela UFPel (Universidade Federal de Pelotas) no PAED¹¹ (Polo de Apoio ao Ensino a Distância) localizado na mesma cidade onde eu resido, no qual fui aprovada e, para a minha alegria, comecei a estudar novamente. O curso era na modalidade à distância e todo o material didático era disponibilizado no *Moodle*¹² (apostilas que explicavam o conteúdo, listas de exercícios, trabalhos avaliativos, entre outros), onde o contato com os professores para fazer perguntas e esclarecer dúvidas era feito por meio de fóruns e *chats* de bate-papo.

Semanalmente, sempre às quartas-feiras, eram realizados os encontros presenciais no PAED, onde eram desenvolvidas atividades relacionadas ao conteúdo que estávamos estudando, tal como jogos, gincanas, grupos de estudo, resolução de exercícios, videoaulas, avaliações e, em alguns momentos, aulas presenciais com professores da UFPel que visitavam os polos¹³. Estes encontros, além de esclarecer muitas dúvidas e de aprofundar os conhecimentos sobre os conteúdos, nos permitiram conhecer melhor os colegas e estabelecer laços afetivos. A turma sempre foi muito unida. Procurávamos nos ajudar em todos os momentos, mas, principalmente quando alguém estava a ponto de desistir, nós “trazíamos” a pessoa de volta ao grupo. Esta amizade e a união do grupo permanecem. Ainda nos comunicamos por aplicativos de bate-papo e, com certa frequência, nos reunimos em jantares de confraternização.

Durante o curso de graduação, realizei estágios nos anos finais do ensino fundamental e no ensino médio. Experiências estas totalmente novas e diferentes, principalmente os estágios com alunos do ensino médio, pois eu estava acostumada a trabalhar apenas com crianças.

Quando eu ainda estava cursando a graduação, a Prefeitura Municipal de São Lourenço do Sul abriu vaga para contrato de emprego temporário para o cargo de professor de anos iniciais, destinada à uma escola multisseriada localizada próxima a casa dos meus pais no interior do município. Assim, participei da seleção e fui

¹¹ Para conhecer melhor, ver: <http://paedsul.blogspot.com.br>. Acesso em: 24 de abril de 2019.

¹² O *Moodle* é um Sistema Gerenciador de Cursos. Para mais informações acesse: <https://moodle.org/>. Acesso em: 24 de abril de 2019.

¹³ Utilizo a palavra Pólo como sinônimo de PAED, local onde aconteciam os nossos encontros presenciais.

contratada no ano de 2012. Pedi, então, demissão do meu emprego na empresa privada, assumi o cargo de professora dos anos iniciais e voltei a morar na zona rural.

Trabalhei como cargo de contrato temporário durante o ano de 2012 e, em março de 2013, fui nomeada para o cargo de professora, mediante concurso público que havia prestado anteriormente. O ingresso neste concurso se deu graças ao Curso Normal (Magistério) que eu havia cursado. A experiência foi, e está sendo, maravilhosa! Continuo trabalhando nesta mesma escola até o presente momento e a todo o instante tenho lembranças da época em que eu estudava numa escola multisseriada.

Hoje, como professora, vejo como é gratificante trabalhar com turmas de alfabetização e ter o privilégio de acompanhar estes alunos do 1º ao 5º ano, de acompanhar a evolução e o crescimento físico e intelectual destes alunos, de tornar-se referência e exemplo durante estes 5 (cinco) anos e, quem sabe, até posteriormente, quando estes trocarem de escola. Vejo, ainda, a enorme responsabilidade que é confiada a mim, pois os anos iniciais do ensino fundamental são a base de toda a trajetória escolar dos alunos. Base esta que normalmente tem reflexos nos anos seguintes.

Minha “caminhada” enquanto aluna está marcada por características de trabalho coletivo que iniciou nas séries iniciais do ensino fundamental, quando eu estudava numa escola multisseriada. Neste tipo de escola, o trabalho em equipe e a questão “grupo” é muito forte. O ‘P’ de Pares (RESNICK, 2020) envolve não somente um projeto ou uma atividade gastronômica na escola, mas toda a comunidade escolar e se estende às famílias e aos pomeranos de São Lourenço do Sul. Hoje, como professora de uma escola multisseriada, caracterizada por atender alunos de origem pomerana, procuro trabalhar com a realidade local, planejando atividades que permitam resgatar e valorizar a cultura. Assim como os alunos desta escola que são de origem pomerana, eu também sou falante do Pomerano e do Português, nascida e criada no interior do município, praticante de uma série de hábitos e de costumes deste povo.

Como foi possível observar a partir da leitura deste capítulo, pertenço a comunidade pomerana, iniciei a vida escolar e profissional em uma escola multisseriada e trabalho há oito anos com alunos pomeranos. Estes aspectos colaboraram para a escolha do tema e dos sujeitos participantes da pesquisa.

3. O QUE CONDIMENTA SÃO LOURENÇO DO SUL?

O Brasil é “recheado” por uma grande variedade de etnias (grupos culturais), dentre eles grupos indígenas, portugueses, africanos, italianos, espanhóis, alemães, pomeranos e outros, o que contribui para a manifestação de diversos condimentos. Neste trabalho, nossa atenção estará voltada aos “condimentos” pomeranos, comunidade numerosa no município de São Lourenço do Sul. Para a reconstituição da história deste município, realizou-se uma revisão bibliográfica, utilizando narrativas de membros da comunidade e aplicando um questionário às famílias dos alunos. Ações estas que integram a metodologia da presente pesquisa.

Assim como o Brasil, o município de São Lourenço do Sul também é contemplado com uma variedade étnica em sua composição. Aponta Schneid (2015, p. 9):

Antes do povoamento da região por portugueses, luso-brasileiros, africanos ou imigrantes, houve a presença de grupos indígenas na região da Serra dos Tapes, que mais tarde foi colonizada pelos imigrantes germânicos. Essas tribos eram de origem Guarani, Minuano e Charrua.

Latifundiários ocupavam as terras planas situadas próximas ao Arroio São Lourenço, onde dedicavam-se a pecuária e a produção de charque (carne salgada e seca ao sol), serviços estes realizados pelos escravos. A região serrana não era atrativa aos fazendeiros e latifundiários, pois o relevo não era propício à criação de gado. Para Cerqueira (2011), a região serrana denominada Serra dos Tapes recebe esta nomenclatura devido a ocupação de índios Tapes pertencentes à tribo Tupi Guarani, que ocupavam a região antes da colonização europeia. Ainda de acordo com o autor, a Serra dos Tapes compõe a colônia dos municípios de São Lourenço do Sul, Turuçu, Pelotas, Arroio do Padre, Canguçu, Capão do Leão e Morro Redondo.

Em concordância com Coaracy (1957), a criação da colônia de São Lourenço do Sul e a ocupação da Serra dos Tapes nesta região foi idealizada por Jacob Rheingantz. Rheingantz, nascido em Sponheim, Alemanha, trabalhou numa casa comercial que fabricava e comercializava vinhos, migrou para os Estados Unidos, onde passou 3 anos e, após, embarcou para o Brasil. Em terras brasileiras, se instalou, casou-se e tornou-se sócio da casa comercial do padasto de sua esposa. Por alguns anos Rheingantz morou nas cidades de Rio Grande e Pelotas, no Brasil. Tal fato lhe permitiu estudar a

legislação brasileira, examinar as terras e observar detalhes relacionados ao relevo, a vegetação e a fertilidade do solo.

Recebendo apoio das autoridades locais da época, no ano de 1856 firmou contrato de colonização com o governo imperial. Rheingantz recebeu apoio de José Antônio de Oliveira Guimarães, responsável pela doação de boa parte das terras que seriam colonizadas e por grande ajuda financeira que viabilizou a colonização. Em 31 de outubro de 1857 embarcaram em Hamburgo, no navio “Twee Vieden”, um grupo de 88 passageiros vindos de diversos estados europeus, inclusive da Pomerânia, com destino ao porto de Rio Grande, de onde seguiriam viagem até o município de São Lourenço do Sul. Como passageiros deste navio também vieram o pai, a mãe e quatro irmãos de Rheingantz (COARACY, 1957).

São Lourenço do Sul pertenceu à cidade de Rio Grande até 1830. Deste então passou a fazer parte do município de Pelotas até 26 de abril 1884, quando ocorreu a sua emancipação. O município está localizado na região Sul do estado do Rio Grande do Sul, a 198 km da capital, Porto Alegre (SCHNEID, 2015). Em conformidade com dados do IBGE (2017), a área total de seu território é de 2.036,125 km², tendo 43.111 habitantes, destes 43,8% residem no interior do município. Seus limites geográficos são: Camaquã e Cristal, ao Norte; Pelotas e Turuçu, ao Sul; Canguçu, ao Oeste; e a Lagoa dos Patos, ao Leste. Veja na figura 2 a localização do município no estado.



Figura 2 - Localização de São Lourenço do Sul no Rio Grande do Sul

Fonte: Wikipedia. Disponível em: <http://bit.ly/2YAtvv7>. Acesso em: 23 de julho de 2018.

Este município foi colonizado majoritariamente por pomeranos, imigrantes da Pomerânia que vieram para o Brasil no século XIX. Nos dias atuais, dos cerca de 43 mil

habitantes, 80% são descendentes de alemães e pomeranos. A Pomerânia foi extinta, hoje uma parte pertence à Alemanha e a outra à Polônia, como mostra a figura 3.



Figura 3 - Localização da Pomerânia, antes de sua extinção

Fonte: Revista Globo Rural. Disponível em: <https://glo.bo/2w2heDf>. Acesso em: 30 de janeiro de 2018.

De acordo com Thum (2009), nesta época a Europa passava pela industrialização. Os pomeranos sofreram uma mudança substancial nas suas condições de vida e passaram a ser mão-de-obra operária do mundo pré-industrial e da produção para comércio que se iniciava nos campos da Pomerânia, dominado pelos alemães, donos das terras. Nesse sentido, configuravam a condição de trabalhadores rurais/diaristas (os servos das glebas que, por viverem uma relação de submissão ao senhor feudal, tinham somente o direito de uso da terra e, com as mudanças sociais ocorridas na região que transformaram as relações de produção, os pomeranos passaram a se tornar diaristas, trocando a força de trabalho por valor monetário).

No momento em que a relação de trabalho feudal foi substituída pelas máquinas houve um caos social. Fugindo de grandes dificuldades enfrentadas na Europa, dentre elas as más colheitas, a divisão das terras, a morte, a fome e a pobreza, atravessaram o Oceano Atlântico com a esperança de um futuro melhor. Nessa jornada transatlântica, os pomeranos enfrentaram dificuldades que se iniciaram na longa viagem rumo à nova terra, a saber: a comida e a água eram de péssima qualidade e alguns parentes e amigos não resistiam a viagem e eram lançados ao mar (THUM 2009). A figura 4 ilustra uma

encenação feita em São Lourenço do Sul em comemoração ao Sesquicentenário da Colonização Alemã-Pomerana no ano de 2008.



Figura 4 - Encenação da chegada dos imigrantes em São Lourenço do Sul
Fonte: DVD Sesquicentenário da Colonização Alemã-Pomerana 1858-2008 (Arquivo pessoal).

Coaracy (1957) informa que, após a chegada ao Brasil em 1858, os primeiros colonos tiveram de se alojar provisoriamente em barracões, enquanto construíam suas casas para se instalarem nos locais aos quais foram destinados. No início da formação da colônia, situações difíceis foram encontradas pelos imigrantes, tais como matas fechadas e poucos recursos para o trabalho. Surgem, assim, ações realizadas em forma de mutirões, organização de trabalho esta que se preserva na escola Maurício Cardoso, pelos quais os imigrantes se reuniam e, juntos, preparavam a terra para o plantio, construíam casas, entre outras atividades necessárias para a sua sobrevivência. Posteriormente, os recém-chegados se instalavam nas casas dos colonos que já estavam estabelecidos, não havendo necessidade de morar em barracões.

Segundo Iepsen e Silva (2016, p. 134): “É importante destacar que o dialeto¹⁴ e os costumes dos descendentes dos imigrantes deste povo não existem mais no local de onde saíram, mas ainda são mantidos em São Lourenço do Sul”. A proposta didática de preparar receitas em sala de aula, e com esta prática trabalhar conceitos matemáticos, auxilia na preservação e na manutenção de costumes dos pomeranos.

¹⁴ De forma equivocada, os autores utilizam a palavra “dialeto” para se referir a “Língua Pomerana”, ainda falada no território da Pomerânia e com intensidade na colônia de São Lourenço do Sul. Vale ressaltar que no dia 17 de julho de 2019 a comunidade escolar da escola Maurício Cardoso participou do processo de levantamento de dados por amostragem do ILP-INDL (Inventário da Língua Pomerana - IPHAN).

Um dos fatos comoventes descobertos pela pesquisadora no decorrer desse trabalho, foi o sofrimento causado aos pomeranos devido ao preconceito decorrente do pós-guerra que persistiu por muitos anos. Em entrevista com a avó de um aluno, de 56 anos de idade, obteve-se a informação de que durante algum tempo a comunicação em língua estrangeira foi proibida aqui no Brasil. Portanto, naquela época, falar publicamente o Pomerano e o Alemão, assim como as demais línguas imigrantes, estava proibido. Os adultos que se comunicassem em locais públicos eram presos. Crianças que falassem esta língua na escola sofriam castigos. Ela relata, ainda, que foram épocas muito difíceis, visto que muitas pessoas não sabiam falar em português e eram proibidas de se comunicar com a sua língua materna. Respaldado em Hammes (2014, p. 590):

Homens, mulheres, crianças e velhos sofreram constrangimentos, sendo obrigados a trabalhar sob um violento clima de angústia, ajudando a recolher livros de seus armários (obras que lhes proporcionavam o conhecimento da cultura, disciplina e educação) – que, juntos, pesavam muito – para leva-los para fora da casa em um vai-e-volta cansativo, com a finalidade de serem queimados ou atirados em açudes. Revistas, documentos, papéis, enfim, tudo o que estivesse escrito em alemão, era visado e destruído, o que sepultou para sempre grande parte importante do acervo histórico da colonização em nosso meio, sem dúvida a mola propulsora do nosso progresso. Inocentes crianças eram afastadas abrupta e rapidamente do local onde viviam para que, escondidas, não vissem o drama que se passava em suas casas, com seus pais, avós, parentes, vizinhos e amigos.

As línguas Alemã e Pomerana sempre foram confundidas e consideradas sinônimas pelo Estado Brasileiro, que ignorava as diferenças entre os grupos e/ou só validava a narrativa alemã. Confundidos como sendo parte da cultura alemã, os Pomeranos também sofreram ataques e foram proibidos de se comunicar em sua língua. Os fiscais-intendentes portugueses da época não sabiam diferenciar uma língua da outra. A proibição de se comunicar em língua pomerana nas escolas perdurou por muitos anos, se estendendo até poucos anos atrás. Segundo relato da mãe de um aluno, ela iniciou a 1ª série do ensino fundamental no ano de 1990 e ainda era proibido se comunicar nesta língua. Na casa dela falava-se praticamente só o pomerano e, por este motivo, ela conhecia poucas palavras do português. Relata que certo dia, quando começou a estudar, a professora pediu para que ela desenhasse um pato. Porém, a mesma encontrou dificuldade em realizar a tarefa, pois não sabia o que era um pato. Então, uma colega falou em pomerano, num sussurro por medo de ser castigada, o nome do animal que ela deveria desenhar e, só então, ela conseguiu concluir a tarefa solicitada pela professora.

Atualmente a comunicação em Pomerano não é proibida nas escolas, pelo contrário, estão sendo realizadas atividades, tais como teatros em língua pomerana e pesquisas sobre seus costumes, as quais visam retomar aspectos da cultura Pomerana, inclusive a língua falada. Na atualidade, a emancipação cultural e a reafirmação identitária estão em curso. A língua falada, os modos de vida, as tradições, os ritos culturais, o preparo da terra para plantio e subsistência, são elementos conservados na comunidade pomerana e transmitidos, basicamente de forma oral, de geração em geração. Esses elementos caracterizam aqui aquilo que o Brasil reconheceu como Comunidades Tradicionais, através do decreto 6040/2007. Este decreto, de 7 de fevereiro de 2007, em seu artigo 3º, inciso I, compreende Povos e Comunidades Tradicionais como sendo “grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição”.

Há algum tempo, no município de São Lourenço do Sul, a preservação e a disseminação dos costumes e da história dos pomeranos tem sido reconhecida pela comunidade escolar e acadêmica. Seja através de pesquisas (dissertações, teses e livros) tais como as de Tressmann (2008), Iepsen (2008), Thum (2009), Klumb (2009), Hammes (2014), Krone (2014), Schmidt (2015), Schneid (2015), Iepsen e Silva (2016), Silva (2016), Altenburg (2017), de projetos desenvolvidos nas escolas (por exemplo o Festival de Arte, Cultura e Conhecimento Pomerano), ou por meio de festas na comunidade, de fomento ao turismo, entre outros.

Nesse sentido, no ano de 2018, foi realizada pela autora desta dissertação uma pesquisa como parte integrante de sua monografia de Especialização em Gestão Educacional da Universidade Federal de Santa Maria. Tal pesquisa intitula-se “A cultura pomerana em foco na gestão de uma escola multisseriada” (GEHRKE, 2018). Cabe destacar que a investigação foi desenvolvida junto aos pais dos alunos da escola Maurício Cardoso para averiguar se havia interesse dos mesmos de que fossem trabalhados aspectos da cultura pomerana em sala de aula.

Por meio de dados do questionário¹⁵ (Apêndice A), se percebeu a importância da proposta de pesquisa para as famílias e para comunidade escolar. Os gráficos das

¹⁵ O questionário é parte integrante da Especialização em Gestão Educacional, concluída pela autora em 2018.

questões 8 e 9 (figuras 05 e 06) comprovam que muitos dos aspectos da cultura pomerana são preservados nesta comunidade.



Figura 5 - Gráficos da questão 8 do questionário
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

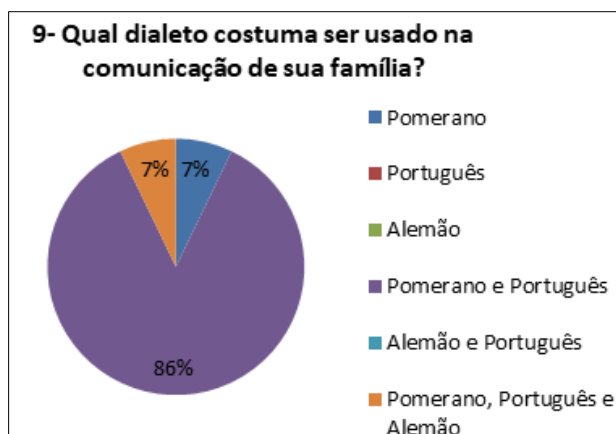


Figura 6 – Gráfico da questão 9 do questionário
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Na questão 10, “Consideras importante seu filho aprender sobre os povos que colonizaram São Lourenço do Sul?”, todas as respostas foram sim. Como foi possível perceber pelas respostas dos gráficos e demais dados coletados nesta pesquisa, mesmo passados mais de um século e meio desde a colonização de São Lourenço do Sul, muitos hábitos, lembranças, curiosidades e fatos históricos desta época são preservados na escola Maurício Cardoso e em sua comunidade.

As famílias que compõem esta comunidade escolar são bastante participativas, o que pode ser comprovado pelo fato de que todos os questionários entregues para a coleta de dados retornaram respondidos para a pesquisadora, indicando que, além de manter hábitos da cultura Pomerana diariamente, gostariam que os seus filhos estudassem mais sobre esta cultura.

4. ESPECIALIDADE DA CASA

A escola Maurício Cardoso¹⁶, onde foi realizada a pesquisa, é uma escola municipal multisseriada, pública, localizada no interior do município de São Lourenço do Sul, na localidade de Pinheiros, 3º distrito. A imagem da escola pode ser visualizada na figura 7.



Figura 7 - Fachada da escola Maurício Cardoso
Fonte: Arquivo pessoal

A zona rural do município de São Lourenço do Sul está dividida em 7 distritos, sendo que na zona urbana está situado o distrito sede. Como pode ser observado na figura 8, o distrito sede não está localizado no centro da cidade, o que faz com que alguns moradores tenham que percorrer enormes distâncias para chegar até a zona urbana. A escola pesquisada está situada a cerca de 45 km da sede.

¹⁶ Antes de iniciar o ano letivo de 2020 as escolas multisseriadas de São Lourenço do Sul foram desativadas, dentre elas a escola Maurício Cardoso. O Decreto que regula tal decisão é o de número 5.297, de 02 de março de 2020.



Figura 8 - Distritos do Município de São Lourenço do Sul
Fonte: HAMMES, 2014, p. 708.

Em 2019, ano de realização da pesquisa, foram atendidos por uma professora¹⁷ polivalente (em multisseriação) um total de 15 (quinze) alunos, sendo 2 (dois) do 1º (primeiro) ano, 5 (cinco) alunos do 2º (segundo) ano, 3 (três) do 4º ano e 5 (cinco) alunos do 5º (quinto) ano, não havendo alunos matriculados no 3º (terceiro) ano. Lima (2007, p. 67) declara que o professor polivalente é:

[...] o sujeito capaz de apropriar-se de conhecimentos básicos das diferentes áreas do conhecimento que compõem atualmente a base comum do currículo nacional dos anos iniciais do Ensino Fundamental e de articulá-los desenvolvendo um trabalho interdisciplinar. Ser professor polivalente significa saber ensinar essas diferentes áreas e também apropriar-se de valores inerentes ao ato de ensinar “crianças pequenas”, interagir e comunicar-se qualitativamente bem com esses educandos.

As escolas multisseriadas do município de São Lourenço do Sul estão localizadas na zona rural e são atendidas por professores polivalentes que desempenham, além do papel de professor, funções relacionadas à gestão, a serviços gerais, à merendeira, entre outras. As instalações destas escolas são pequenas, uma ou duas salas de aula, no máximo. No anexo A desta dissertação, é possível verificar que a planta baixa da escola Maurício Cardoso é composta por duas salas de aula, dois banheiros e uma cozinha. Apenas uma das salas é usada como sala de aula. A outra sala

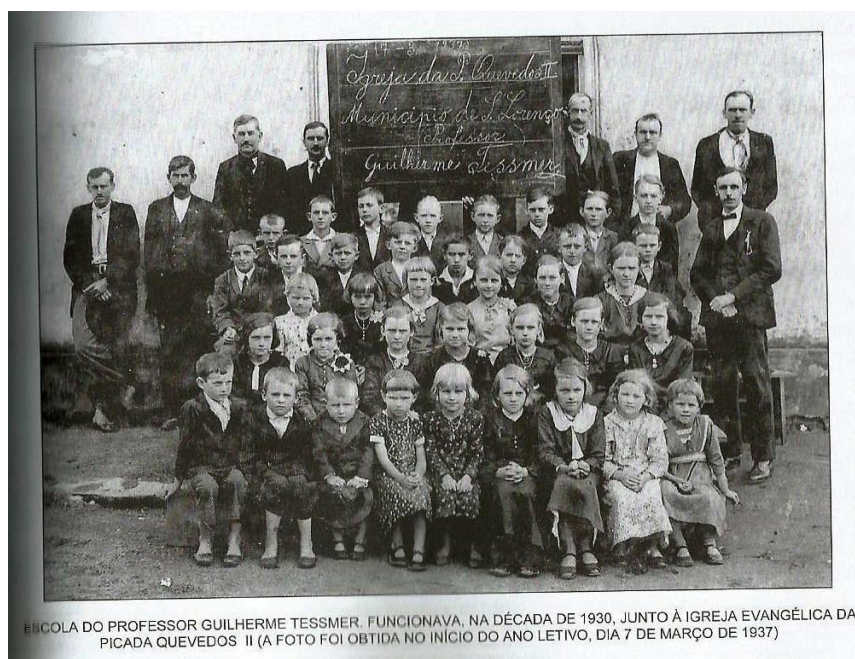
¹⁷ Autora desta pesquisa.

é adaptada como refeitório, contendo, também, estantes com livros, jogos e um computador.

Através de relatos de membros da comunidade foi possível averiguar que antes da construção do prédio que hoje abriga a escola, as aulas eram ministradas por professores/pastores junto à igreja construída na comunidade. Essa prática era comum nos anos em que as primeiras escolas foram fundadas. Conforme aponta Hammes (2014, p. 315):

Abandonados por parte do governo, dependiam, os primeiros imigrantes, especialmente os pomerânios, da própria iniciativa. Por isso, as famílias reuniam-se nas chamadas “associações escolares” e contratavam seus próprios “professores”, leigos, os quais, pela falta de ministros religiosos formados, acabavam exercendo também a função de “pastor” ou elegiam uma pessoa leiga que a esse cargo se candidatava.

Uma característica marcante dos imigrantes pomeranos era a sua fé, sendo a maioria deles evangélicos luteranos. Na época da colonização fé e educação andavam de mãos dadas. Isso explica o fato de cultos e outras celebrações religiosas acontecerem em escolas, além do fato das aulas serem ministradas em igrejas. Essa relação mútua entre escola e igreja pode ser testemunhada através da figura 9, a qual ilustra os alunos da escola do professor Guilherme Tessmer, na década de 1930, diante da igreja Evangélica da Picada Quevedos II, local no qual funcionava.



ESCOLA DO PROFESSOR GUILHERME TESSMER, FUNCIONAVA, NA DÉCADA DE 1930, JUNTO À IGREJA EVANGÉLICA DA PICADA QUEVEDOS II (A FOTO FOI OBTIDA NO INÍCIO DO ANO LETIVO, DIA 7 DE MARÇO DE 1937)

Figura 9 - Escola que funcionava em igreja

Fonte: HAMMES, 2014, p. 383.

A escola Maurício Cardoso iniciou suas atividades na igreja São Mateus de Pinheiros até a criação de sua sede, fato que ocorreu em 11 (onze) de outubro de 1929, conforme consta no Anexo B. Segundo o Registro de Imóvel (anexo C), a escola edificou-se em terras outrora de propriedade particular, as quais foram doadas para a prefeitura do município no ano de 1956.

Pode-se verificar que no período da criação da escola foi nomeado o primeiro professor que lecionou nesta escola (anexo D), a saber, o professor Ernesto Gustavo Walder. Esta informação é confirmada por Hammes (2014, p. 379), o qual salienta que “na década de 1920, atuou na escola da Picada Pinheiros II o professor *Ernesto Walder*”. Ainda segundo Hammes (2014, p. 396):

O demonstrativo abaixo mostra que existiam, no dia 31 de dezembro de 1929, 19 aulas subvencionadas. Eram elas, com os respectivos nomes dos professores, número de alunos (meninos, meninas, total) e local de funcionamento: [...] *Ernesto G. Walder* 23/16/39 na Picada Pinheiros [...].

Quanto ao número de alunos, obteve-se a informação, através de alguns pais e avós dos atuais alunos, os quais foram estudantes desta escola, de que, naquela época, as turmas eram numerosas. Tais turmas comportavam cerca de 40 alunos¹⁸, os quais eram atendidos por duas professoras em salas separadas. Diferentemente da atual organização, naquela época eram utilizadas as duas salas de aula da escola, fato este confirmado em entrevista realizada com a professora Bela¹⁹. Esta professora trabalhou na escola durante 20 (vinte) anos, de 1976 a 1996, e relatou ter tido 54 (cinquenta e quatro) alunos, oriundos, inclusive, de localidades vizinhas. A necessidade de deslocamento por parte dos alunos se dava em virtude da não existência de uma outra escola mais próxima de suas residências, além do fato de que não havia transporte escolar, o que fazia com que os alunos tivessem que se deslocar a pé.

No ano de 2019 haviam 15 alunos matriculados na escola. O número bastante reduzido de matrículas em escolas multisseriadas se dá devido à nucleação das escolas rurais e ao transporte escolar oferecido para elas. Ademais, frente ao baixo número de matrículas, muitas dessas escolas acabam sendo desativadas. Conforme consta nas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica:

Este processo corresponde, na prática, ao fechamento ou desativação de escolas unidocentes (multisseriadas), seguido pelo transporte dos

¹⁸ Não foram encontrados registros sobre estas turmas.

¹⁹ Nome fictício adotado pela autora para preservação da identidade da professora entrevistada.

alunos para escolas maiores, melhor estruturadas e abrangendo ciclo ou ciclos completos, funcionando como núcleo administrativo e pedagógico (BRASIL, 2013, p. 290).

Nas atas encontradas na escola²⁰ consta que a manutenção do prédio era feita pelos pais, como, por exemplo, a colocação de vidraças e a pintura da escola. Cabe salientar que tais trabalhos realizados naquela época, através de mutirões organizados pelos pais dos alunos, continuam em atividade até os dias de hoje. Schmidt e Farias (2015, p. 207) atestam que:

Na realidade camponesa, na qual os pomeranos se encontram, a reciprocidade, a ajuda mútua e a solidariedade existentes entre as famílias e comunidades os ajuda a superar as dificuldades em conjunto e unirem-se na organização de festas e trabalhos que exigem maior esforço.

Na figura 10 é possível visualizar imagens de mutirões de limpeza realizados pela comunidade escolar. As imagens (figura 10), fotografadas entre os anos de 2017 e 2018, revelam práticas rotineiras que ocorriam mensalmente, tais como cuidar da escola, cortar sua grama e pintá-la.



Figura 10 - Mutirões na escola Maurício Cardoso
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

²⁰ Tais atas correspondem aos anos de 1968 até 2019. Não há registros nos anos 1971 até 1976, 1978, 1979 e 1999.

Dentre os demais documentos encontrados pode-se citar o livro caixa da escola²¹, as folhas de chamada, as fichas de matrícula e os registros de frequência e de notas dos alunos.

Com relação ao livro caixa disponível na escola, a professora Bela explicou que, na época, a instituição era pública e o ensino gratuito, mas os pais contribuíam com um valor mensal, estipulado em reunião, para ajudar nas despesas com materiais, tais como folhas de ofício, papel almaço, cartolinas, doces entregues aos alunos na páscoa e materiais usados na confecção de presentes entregues no dia das mães e dos pais. Tais contribuições se faziam necessárias pois nenhum desses materiais eram fornecidos pela prefeitura.

A professora também fez referência a utilização do papel almaço como um item bastante utilizado, visto que na época não havia mimeógrafo e nem fotocopidora. As cópias de todos os materiais entregues aos alunos, inclusive as avaliações, eram escritas à mão pelas professoras. Como haviam poucos recursos, normalmente os alunos copiavam as tarefas do quadro ou a professora as ditava. Tal fato evidencia a precariedade de recursos da época.

Hoje em dia, existem mais recursos disponíveis para serem utilizados no planejamento das atividades escolares. Em sua casa, a professora possui computador com acesso à internet²² e impressora/copiadora. Além disso, a prefeitura municipal fornece, na medida do possível, materiais como folhas de ofício, cartolinas, E.V.A., cola, tinta têmpera, pincéis, entre outros. Para a aquisição de materiais que não são fornecidos pelos órgãos públicos, a escola organiza anualmente um evento que visa angariar recursos financeiros para o caixa escolar. Este evento é chamado de “Mocotó da Escola”. Ocorre sempre no inverno, em um sábado, e é organizado pelos pais dos alunos e pela professora.

Os pratos principais servidos são o mocotó e a sopa de galinha caipira, os quais são adquiridos no local pela comunidade. O preparo do mocotó inicia no sábado, normalmente antes do sol raiar. O pai encarregado²³ por essa tarefa coloca carne com ossos de gado para cozinhar em um panelão. Posteriormente, a carne que havia nesses ossos é retirada e picada. Em seguida, diversos ingredientes são adicionados, tais como

²¹ Pode-se observar, em uma das atas encontradas, a cobrança do valor de contribuição para o caixa escolar.

²² A escola possui acesso à internet, porém não há computadores. Atividades que necessitam do uso da internet são realizadas pelos celulares, *tablets* e *notebooks* pessoais dos alunos.

²³ Cabe salientar que sempre um pai é responsável e os demais são ajudantes.

guisado (carne moída), ovos de galinha cozidos, feijão branco, cebola, tempero verde, azeitonas, molho de tomate, entre outros. A figura 11, abaixo ilustrada, mostra um prato de mocotó pronto.



Figura 11 - Mocotó
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O preparo da sopa de galinha sempre é de responsabilidade das mães. No sábado à tarde, as mães iniciam o preparo colocando as galinhas inteiras para cozinhar e, após o seu cozimento, elas desfiam toda a sua carne. Aproveita-se a mesma água em que foram cozidas as galinhas, pois a mesma fica gordurosa, e acrescenta-se, basicamente, a carne desfiada, sal, caldo de galinha e massa (do tipo macarrão ninho). Na figura 12 é possível observar um prato de sopa de galinha pronto.



Figura 12 - Sopa de galinha
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Na ocasião também são vendidos outros alimentos, tais como cachorro quente, pastel frito, enroladinho, bolo, churrasquinho e linguiça assada. Além disso, vende-se, também, refrigerantes e bebidas alcoólicas como, por exemplo, cerveja e whisky. Ocorre, ainda, o sorteio dos brindes da rifa, vendida alguns dias antes. Outrossim, no dia do evento também são realizados diversos jogos com o intuito de divertir o público que prestigia, a saber: pescaria para as crianças²⁴ e, para os adultos, jogos de cartas²⁵ e jogo da roleta²⁶.

Na figura 13 podem ser observadas imagens dos jogos promovidos durante o evento. Grande parte dos prêmios sorteados na rifa, na pescaria e na roleta são doações recebidas do comércio do município ou dos próprios pais e demais membros da comunidade.



Figura 13 - Jogos promovidos no mocotó
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

²⁴ As crianças compram uma ficha, pescam um peixinho confeccionado em E.V.A. e ganham um brinde.

²⁵ É muito comum na localidade homens e mulheres se reunirem todos os finais de semana para jogar cartas.

²⁶ Consiste na aquisição de uma ficha com vários números. Os responsáveis pelo evento giram uma roleta e, quando esta para, uma flecha aponta para um número. Quem estiver com a ficha sorteada ganha o prêmio que foi anteriormente anunciado.

O valor arrecadado permanece no caixa escolar, o qual é de responsabilidade do tesoureiro, membro da diretoria escolar, e é utilizado para adquirir materiais necessários para a manutenção do prédio escolar (reformas de muros, aquisição de tintas, entre outros), para aquisição de camisetas (uniformes) para os alunos, para compra de presentes entregues aos alunos na páscoa e no natal, para a compra de presentes para o dia dos pais e das mães, para a viagem de final de ano realizada pelos alunos, responsáveis e a professora, entre outros.

Em outro relato, a professora Bela apontou que, no início de sua carreira, não havia merenda escolar na escola. Depois de alguns anos, além de ministrar aulas para um grande número de alunos, ela também realizava o preparo da merenda. A mesma relatou, ainda, que não havia muita variedade de alimentos, sendo que o que mais tinha era leite, porém o mesmo era de qualidade baixa e gorduroso, o que fazia com que os alunos não gostassem de tomá-lo.

De 2012 a 2019, período em que a pesquisadora trabalhou nesta escola, a mesma também era responsável pelo preparo da merenda. Neste período, a merenda escolar era mais variada, contendo leite, café, bolachas, arroz, massa, feijão, suco, chocolate em pó, açúcar, farinha e fermento (utilizados no preparo de pães, bolos, cucas e outros), além de frutas, verduras e outros mantimentos.

Normalmente a professora entregava os mantimentos utilizados no preparo de pães, bolos ou cucas para algum aluno e este levava os ingredientes para sua casa. Em casa, a mãe preparava o alimento e o mandava pronto para a escola. Os demais alimentos eram preparados pela professora na própria escola e, quando possível, contava com o auxílio dos alunos. O trabalho colaborativo estava presente em todos os momentos e a comunidade escolar, muito prestativa e dedicada, auxiliava em diversas tarefas que se faziam necessárias.

5. MODO DE FAZER

Neste capítulo será exposto o delineamento da pesquisa, mostrando como ocorreu a execução da mesma, ou seja, o modo de fazer desta investigação.

5.1 A Escola e os Sujeitos da pesquisa

Como já mencionado anteriormente, a presente pesquisa foi desenvolvida na escola Maurício Cardoso, localizada no interior do município de São Lourenço do Sul, onde, no ano de 2019, foram atendidos 15 alunos. Tais alunos eram estudantes do 1º ao 5º ano, com idades entre 06 e 11 anos e que possuíam uma característica em comum, a saber: todos eram membros da comunidade pomerana.

Os mesmos possuem hábitos desta cultura, adquiridos na interação com seus familiares e com a comunidade. Rego (2001, p. 71) ensina que “o desenvolvimento pleno do ser humano depende do aprendizado que realiza num determinado grupo cultural, a partir da interação com outros indivíduos da mesma espécie”. Estudar assuntos cotidianos em sala de aula pode contribuir para preservar a cultura, mantendo viva a história desse povo.

As interações sociais são indispensáveis para o desenvolvimento cognitivo dos indivíduos. De acordo com Vigotsky (2012) existem níveis de desenvolvimento: o nível de desenvolvimento real, o qual se refere às tarefas que a criança consegue realizar sozinha, sem a ajuda de um adulto e o nível de desenvolvimento potencial, que referente às tarefas que a criança não consegue concluir sem a ajuda de um adulto. Vigotsky (2012) constata que:

A aprendizagem escolar orienta e estimula processos internos de desenvolvimento. A tarefa real de uma análise do processo educativo consiste em descobrir o aparecimento e o desaparecimento dessas linhas internas de desenvolvimento no momento em que se verificam, durante a aprendizagem escolar. Essa hipótese pressupõe necessariamente que o processo de desenvolvimento não coincide com o da aprendizagem, o processo de desenvolvimento, segue o da aprendizagem, que cria a área de desenvolvimento potencial. (VIGOTSKY, 2012, p. 116)

As salas de aula das escolas multisseriadas são recheadas de situações dinâmicas e colaborativas. É uma sala de aula cuja perspectiva de aprendizagem é aperfeiçoada também entre os próprios colegas. Neste sentido, Resnick (2020) aproxima-se das

proposições de Vigotsky (2012), trazendo para a aprendizagem criativa, a qual será ilustrada mais adiante, o P de Pares, ou seja, a importância de aprender ao lado de quem se reconhece como semelhante, entre colegas.

Os estudantes com idades variadas frequentam o ano escolar em seus respectivos estágios, porém na mesma sala. Assim, eles vão se ajudando. Aqueles que sabem mais sobre determinado assunto ajudam os outros que possuem dificuldade. Os menores, os que frequentam os primeiros anos, acompanham as explicações direcionadas para os maiores. Aqueles que frequentam os últimos anos, desta forma, aprendem conteúdos estudados por outras turmas.

Assim, as situações de aprendizagem, compartilhadas e colaborativas, ocorrem livremente. Aquilo que as crianças conseguem resolver de forma independente e o que conseguem resolver com a ajuda de um adulto ou colega mais experiente é o que Vigotsky (1984) denominou Zona de Desenvolvimento Proximal. É nesse 'espaço' ou 'distância' entre o que já se conhece e o que possa vir a conhecer que, no âmbito da sua teoria, significava a possibilidade de poder estudar e intervir na gênese das funções psicológicas superiores²⁷.

A Zona de Desenvolvimento Proximal (ZDP), de acordo com a teoria desenvolvida por Vigotsky (1984) e seus colaboradores russos, é uma região dinâmica, que permite a transição do funcionamento interpsicológico para o funcionamento intrapsicológico pois, segundo o autor, todas as funções psicológicas superiores resultam da reconstrução interna de uma atividade social partilhada.

Para Vigotsky (1984), o nível de desenvolvimento potencial é muito mais significativo no desenvolvimento da criança do que o nível de desenvolvimento real. O nível de desenvolvimento real refere-se a ciclos de desenvolvimento já completados. Pode-se dizer que é acontecimento passado, enquanto o nível de desenvolvimento potencial indica o desenvolvimento promissor, uma vez que se refere ao futuro da criança ou daquele que aprende. Mas é na ZDP que as funções psicológicas superiores se encontram em vias de se completarem (estão próximas à...) e de se realizarem. A educação exerce, pois, na perspectiva vigotskyana, um duplo papel: se por um lado valida a apropriação dos conhecimentos sobre o mundo físico e social, por outro ela

²⁷ Para Vigotsky (1984), as funções psicológicas superiores, exclusivamente humanas, referem-se aos comportamentos conscientes do indivíduo, construídas por meio de experiências vividas, são de origem sócio-cultural.

pode promover o desenvolvimento das funções psicológicas sobre o meio físico e social.

5.2 Percurso Metodológico

A presente investigação é empírica e trata-se de um estudo de caso do tipo qualitativo. Segundo Lüdke e André (2012, p. 18), pesquisadoras nessa área, a pesquisa qualitativa é aquela que "se desenvolve numa situação natural, é rico em dados descritivos, tem um plano aberto e flexível e focaliza a realidade de forma complexa e contextualizada". Ainda, as autoras confirmam que esse tipo de estudo permite compreender e analisar comportamentos, opiniões e manifestações gerais dos indivíduos pesquisados.

Neste estudo, objetivou-se registrar, de modo sistemático, alguns aspectos da cultura pomerana – especificamente a colonização do município de São Lourenço do Sul –, a história da escola Maurício Cardoso, as receitas culinárias tradicionais, as quais subsidiaram as prerrogativas de ensino e aprendizagem, em especial os conceitos matemáticos e o caderno de registros dos alunos, com receitas e atividades realizadas na escola. Para tanto, realizou-se uma descrição da cultura e do ambiente pesquisado, procurando situar o leitor.

Segundo Thiollent (2011), esta investigação pode ser caracterizada como uma pesquisa-ação, visto que realizou-se uma intervenção no local pesquisado. Ainda conforme o autor:

A pesquisa-ação é um tipo de pesquisa social com base empírica que é concebida e realizada em estreita associação com uma ação ou com uma resolução de um problema coletivo e no qual os pesquisadores e os participantes representativos da situação ou do problema estão envolvidos de modo cooperativo ou participativo (THIOLLENT, 2011, p. 20).

Gil (2002, p. 143) colabora com esta informação complementando que a pesquisa ação “envolve também a ação dos pesquisadores e dos grupos interessados, o que ocorre nos mais diversos momentos da pesquisa”. O autor apresenta algumas etapas a serem consideradas, mas ressalta que a ordem em que cada uma delas é explorada depende da pesquisa e do pesquisador, podendo ocorrer um vai-e-vem entre as etapas. São elas:

a) fase exploratória: consulta a documentos e coleta de informações sobre o local de pesquisa;

b) formulação do problema: normalmente são problemas relacionados à “como fazer” algo;

c) construção de hipóteses: possibilidades de verificação, condições que nos permitam responder o problema;

d) realização do seminário: conversa entre os pesquisadores, alinhando as propostas com as contribuições de autores;

e) seleção da amostra: escolha do grupo de indivíduos que contribuirá para obtenção de dados, visto que se torna inviável pesquisar toda a população;

f) coleta de dados: escolha de técnicas adequadas para obter dados;

g) análise e interpretação dos dados: organização e exploração das informações coletadas;

h) elaboração do plano de ação: delineamento do projeto de intervenção, considerando local, sujeitos, objetivos e problema de pesquisa;

i) divulgação dos resultados: compartilhar as informações e conclusões obtidas.

Para conhecer a realidade da escola pesquisada e da cultura na qual ela se encontra inserida, foram utilizados alguns instrumentos que auxiliaram na coleta dos dados, tais como a revisão bibliográfica, a análise de documentos, o questionário, além de narrativas dos pais ou responsáveis pelos alunos, bem como de demais integrantes da comunidade escolar.

As informações sobre os alimentos tradicionais da culinária pomerana foram obtidas por meio de entrevista²⁸ estruturada (LÜDKE E ANDRÉ, 2012), na qual os alunos seguiram um roteiro com nove perguntas. Cada aluno levou a entrevista para casa e entrevistou um familiar. A escolha do entrevistado era de livre escolha, porém constatou-se que todas as entrevistas foram realizadas com mães ou avós dos alunos. Com a lista de receitas em mãos, algumas delas foram selecionadas, de acordo com o critério de facilidade de preparo, para serem preparadas pelos alunos na escola.

Para conhecer mais sobre os hábitos alimentares e os modos de preparar os alimentos, bem como sobre os costumes da comunidade pomerana, realizamos aulas passeio: pelo Caminho Pomerano e para casas das famílias dos alunos. Nas visitas às

²⁸ Apêndice B.

casas, desta vez por meio de entrevista parcialmente estruturada (GIL, 2002) aplicada às donas das casas visitadas, os alunos exploraram pontos de interesse. Ademais, na oportunidade pode-se conversar com pessoas que narraram suas experiências de vida acerca das práticas relacionadas ao preparo dos alimentos e modos de vida da comunidade.

A próxima etapa da investigação foi o preparo das receitas, de maior reincidência, em sala de aula. Os alunos tiveram a oportunidade de manusear ingredientes e utensílios de cozinha. Através desta atividade prática foram trabalhados conteúdos matemáticos, tais como: frações, proporção, soma, divisão, multiplicação, números e quantidades, unidades de medida, dobro, metade e formas geométricas.

O produto educativo, o qual compõe esta dissertação, integra um conjunto de receitas típicas da culinária pomerana. Foi possível, também, o registro das receitas, de narrativas de memórias, transmitidas de forma oral, de geração em geração. Assim, presenteou-se os familiares dos alunos, que colaboraram com a pesquisa, com o “Caderno de Saberes e Sabores”, no qual continha a coleção de receitas culinárias da cultura pomerana, oriundas da pesquisa. Neste caderno também há sugestões de atividades, as quais poderão ser consultadas por professores que queiram realizar práticas de ensino com o uso de receitas culinárias. Através desta iniciativa, pode-se colaborar com a manutenção, com o cuidado e com a continuidade da cultura pomerana.

6. (RE)CONHECENDO O AMBIENTE

Neste capítulo será apresentado o percurso de investigações que antecedeu o preparo dos alimentos em sala de aula. Tais momentos oportunizaram a coleta de dados acerca das receitas pomeranas consumidas na comunidade, além das características relacionadas ao seu preparo, e a identificação de costumes típicos dos pomeranos preservados na localidade.

6.1 Agridoces²⁹ lembranças

A pesquisa acerca dos alimentos tradicionais que acompanham a cultura pomerana foi realizada tendo em vista as seguintes etapas:

- ✓ Diagnóstico para identificar as receitas preparadas pelos familiares das crianças, por meio de questionário;
- ✓ Aulas passeio: pode-se conhecer o roteiro turístico Caminho Pomerano e visitar duas casas de famílias pomeranas.

Para obter informações acerca dos alimentos tradicionais da culinária Pomerana que são consumidos pelas famílias dos alunos, os estudantes da escola Maurício Cardoso realizaram uma entrevista com um familiar de sua escolha. Ressalta-se que o roteiro da entrevista foi elaborado pela autora desta dissertação e pelas suas professoras orientadora e co-orientadora. Ademais, ressalta-se que se tomou cuidado na elaboração das perguntas, visando empregar uma linguagem acessível ao entendimento das crianças, ou seja, buscando a utilização de palavras que integram o seu dia a dia.

A entrevista consistia em nove perguntas, as quais visavam analisar quantas e quais são as pessoas que moram juntas em cada família, quem é responsável por preparar as refeições, qual comida mais gosta de fazer, quais alimentos são preparados durante a semana e aos finais de semana, qual o alimento preferido, quais destes alimentos são de origem pomerana e algum alimento que traga lembranças de momentos vividos.

Foram realizadas quinze entrevistas, todas elas respondidas por mulheres, mães ou avós dos alunos. Suas idades variavam entre 26 e 68 anos. É possível perceber, em

²⁹ Mas afinal, o que significa agridoce? O “doce” do agridoce está na cara que sabemos o que é. Mas e o Agri? A parte “agri” remete à palavra acre que tem origem no termo em latim acer, o qual significa “ácido” ou “azedo”. São agridoces, pois misturam a sensação do doce com o salgado, do doce com o azedo.

100% das entrevistas, que as mulheres são as responsáveis por preparar as refeições. Em apenas uma das respostas foi mencionado que um filho cozinha.

Na figura 14, gráfico abaixo, o qual demonstra a constituição familiar, é possível verificar que 40% das famílias é composta por três gerações: os avós moram com seus filhos e netos. Nessas casas as avós também cozinham.

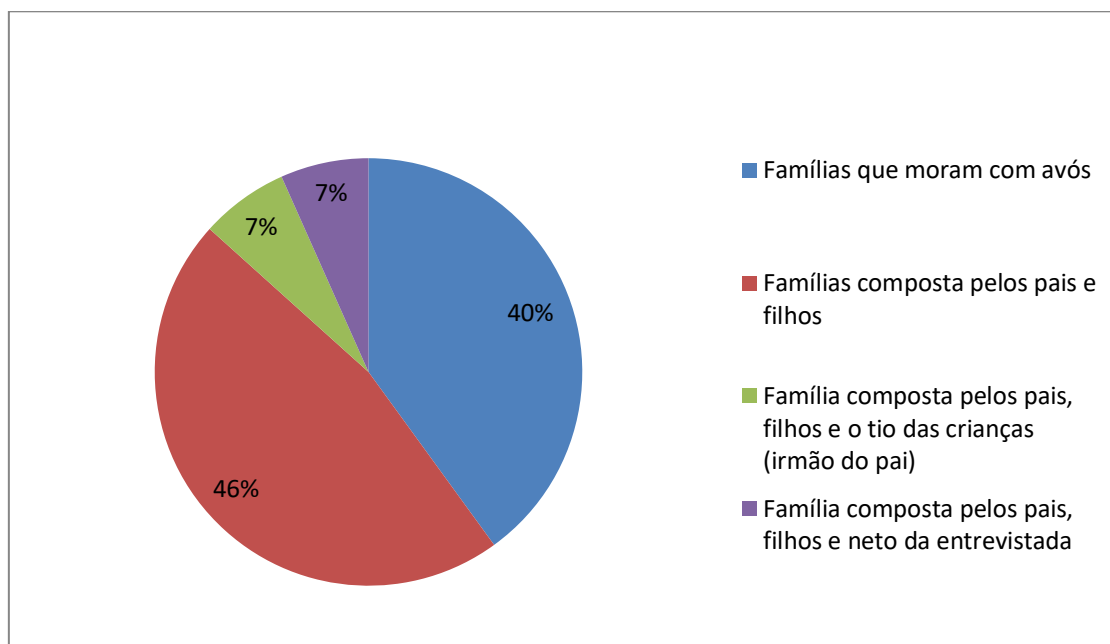


Figura 14 - Constituição Familiar
Fonte: Elaborado pela autora.

O gráfico a seguir, figura 15, mostra os alimentos essenciais, consumidos no dia a dia das famílias. Carne e arroz são os principais, com 25% cada um, seguidos pelo feijão e pelas verduras com 12% cada.

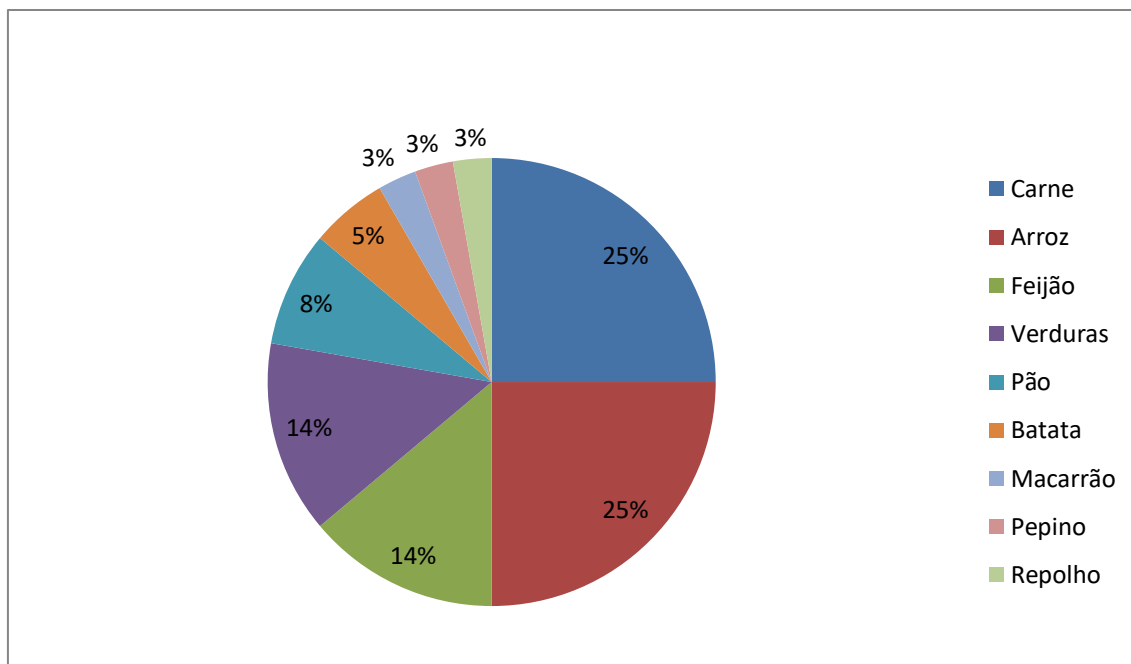


Figura 15 - Alimentos essenciais consumidos no dia a dia das famílias

Fonte: Elaborado pela autora.

Ao se analisar as respostas referentes à pergunta de número sete, sobre os alimentos que normalmente são consumidos de segunda a sexta-feira, é possível perceber que, em todas as famílias, os alimentos consumidos durante a semana diferem daqueles consumidos aos sábados e aos domingos. Constatou-se, ademais, que os alimentos utilizados são basicamente os mesmos, porém, o que muda é o modo de preparo.

Ressalta-se que a batata e a carne, durante a semana, aparecem apenas “batata” e “carne”. Porém, aos finais de semana o preparo do prato é alterado: “salada de batata” ou “maionese” e “churrasco”. Este fato pode estar relacionado ao tempo de preparo dos alimentos, em razão do trabalho exercido pelas mulheres, tanto doméstico quanto na lavoura. Durante a semana os alimentos são preparados de forma mais rápida e fácil. Por outro lado, aos finais de semana, dia em que normalmente dedicam mais tempo para a cozinha, os alimentos são elaborados de forma mais complexa.

De acordo com os pressupostos metodológicos da aprendizagem criativa (RESNICK, 2020), os projetos nunca estão acabados, eles estão em constante evolução. Observou-se que este fato também pode ser atribuído ao modo de preparo dos alimentos. Um ingrediente pode dar origem a diversos pratos diferentes, dentro das possibilidades de criação, dos utensílios, dos materiais, de outros ingredientes a que se têm acesso e do tempo disponível para o seu preparo. Muitas vezes, o mesmo ocorre em

projetos propostos em sala de aula, iniciando com tarefas mais simples e partindo para outras mais complexas de acordo com os materiais e com as possibilidades disponíveis.

No que se refere aos alimentos típicos da cultura pomerana consumidos pelas famílias, obteve-se uma variedade de referências, algumas delas, inclusive, escritas em pomerano, as quais estão demonstradas no gráfico a seguir (figura 16). Percebe-se o predomínio no consumo da cuca, com 14%, da linguiça, com 13%, seguida do bolinho de batata, com 12% e da bolacha de natal, com 9%.

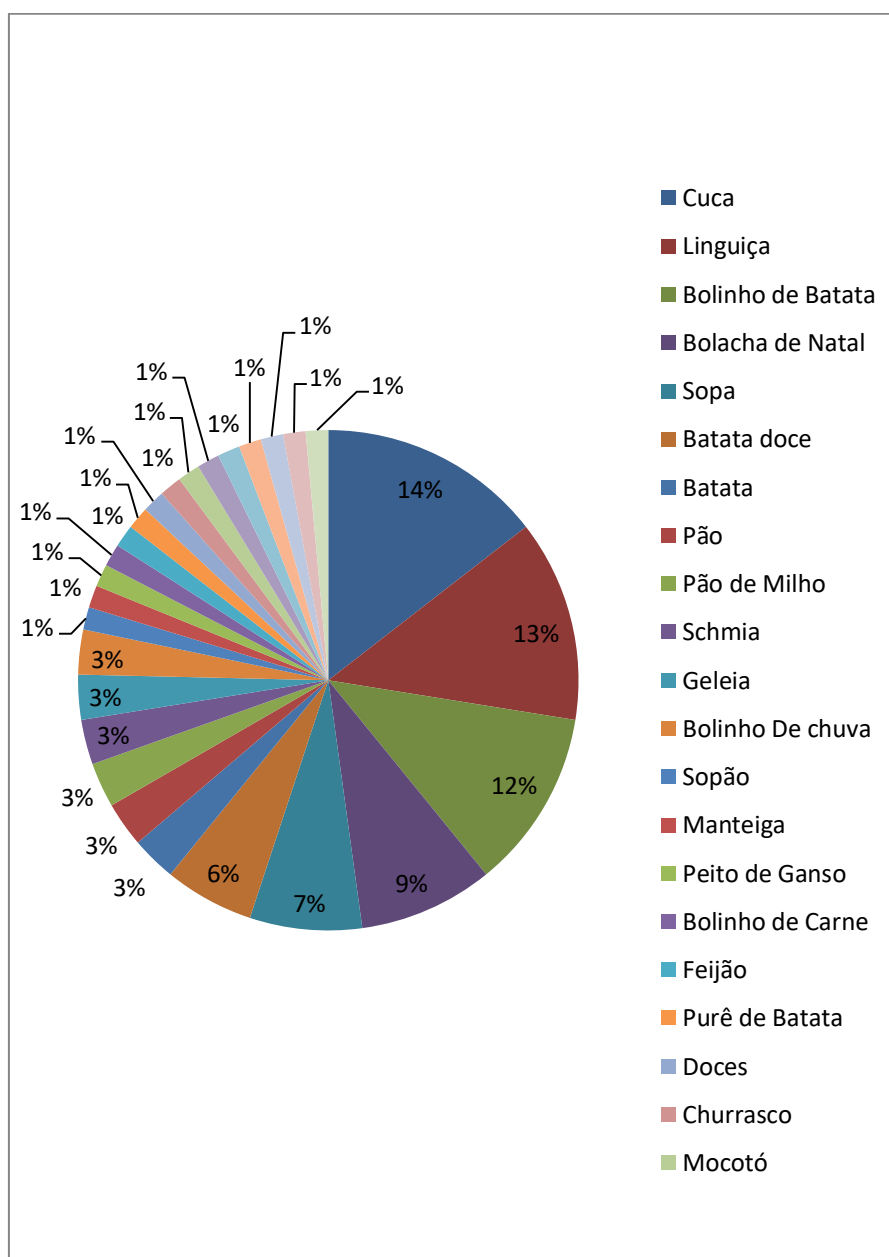


Figura 16 - Alimentos típicos da cultura pomerana consumidos no dia a dia das famílias
Fonte: Elaborado pela autora.

Com base nestas informações, elegeu-se as receitas mais citadas para as experimentações que posteriormente seriam realizadas em sala de aula com os alunos. As quatro receitas que aparecem em destaque são: Cuca, linguiça, bolinho de batata e bolacha de natal.

Tendo em vista que fazer a linguiça é bastante trabalhoso, exigindo máquinas para moer a carne, preparar o embutido, defumar, tal processo torna-se inviável de ser realizado em sala de aula. Frente a este motivo, seu preparo não foi feito na escola.

6.2 Lambuzados pelas Memórias

Durante a pesquisa, as memórias e o saber dos idosos foram apresentados por meio de narrativas, de fatos vividos que são contados com muito carinho e momentos de saudade. Com os ouvidos e olhos atentos, as crianças puderam se apropriar de saberes culturais resultantes das vivências das gerações anteriores. Para conservar e promover as peculiaridades das famílias pomeranas de São Lourenço do Sul, dedicou-se a registrar parte destas histórias e a reinventá-las, recriando-as com cuidado e dedicação.

O conceito de memória, para Thum (2009, p. 88), está relacionado a “rememoração de fatos vividos”, onde o passado se revigora no presente. Reconstituir memórias permite reacender lembranças e acender a imaginação. Quem conta fatos passados revive momentos vividos e a imaginação dos ouvintes flui, viajando para o passado com base em suas próprias vivências e histórias que estão ouvindo. Prática que nos permite conservar e manter vivos hábitos, costumes e a história da comunidade Pomerana no presente, enquanto se experimenta o aprendizado matemático.

Assim sendo, se propôs ouvir pessoas mais experientes, que se dedicam ao estudo e à perpetuação da cultura pomerana, bem como familiares dos alunos que abriram as portas de suas casas para nos receber, dialogar e auxiliar na reconstrução da história dos pomeranos. A seguir, apresentam-se estes momentos de visitas e diálogo. Inicia-se com o relato da aula passeio realizada pelo Caminho Pomerano e, em seguida, descreve-se os momentos de pesquisa com familiares de alunos em visitas realizadas em suas casas.

6.2.1 Delícias do Caminho Pomerano

Em São Lourenço do Sul o “Caminho Pomerano³⁰” é um roteiro de turismo rural, criado em 2006, por iniciativa da gestão pública da época com o apoio da Emater³¹ e de outras instituições públicas e privadas. No passeio podem ser encontradas histórias, paisagens, costumes, curiosidades e pratos típicos da culinária Pomerana. Krone (2014, p. 102) informa que “o Caminho Pomerano foi construído na perspectiva de levar o turista a consumir história, paisagens, imagens e sabores de uma tradição rural camponesa, baseado em um ambiente de nostalgia e resgate das raízes do passado pomerano”.

Em complemento à fala de Krone, alega-se que não só turistas se beneficiam dos “saberes” que habitam o Caminho Pomerano, mas também moradores locais interessados em buscar mais informações sobre a cultura pomerana. Outrossim, ressalta-se que este é um importante projeto visitado por professores e alunos municipais, a fim de estudar e pesquisar acerca da história de São Lourenço do Sul.

O IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional) informa que:

Os Saberes são conhecimentos tradicionais associados a atividades desenvolvidas por atores sociais reconhecidos como grandes conhecedores de técnicas, ofícios e matérias-primas que identifiquem um grupo social ou uma localidade. Geralmente, estão associados à produção de objetos e/ou prestação de serviços que podem ter sentidos práticos ou rituais. Trata-se da apreensão dos saberes e dos modos de fazer relacionados à cultura, memória e identidade de grupos sociais.

Em cada local visitado é apresentada a história e as curiosidades sobre o empreendimento, além dos produtos oferecidos. Os ambientes são acolhedores e os responsáveis recebem com muito carinho os seus visitantes. É possível visitar a antiga casa que abrigou o fundador do município, Jacob Rheigantz, e sua família, bem como o túmulo no qual o mesmo foi sepultado. Além disso, é possível conhecer parte da história da colonização, dos costumes relacionados a alimentação, do cultivo de flores e de plantas medicinais.

³⁰ Foi aprovado PL 221/18 que reconhece como de Relevante Interesse Cultural do Rio Grande do Sul o Caminho Pomerano de São Lourenço do Sul. A página do Caminho Pomerano nas redes sociais pode ser acessada através do link: <https://www.facebook.com/RoteiroCaminhoPomerano/>. Acesso em: 06 de abril de 2020.

³¹ EMATER significa Referência de Qualidade em Extensão Rural. A Extensão Rural, no cenário nacional, tem como atuação básica a busca da modernização da agricultura e a melhoria do bem-estar social da população rural. A Extensão Rural, para cumprir com seus objetivos, tem um trabalho árduo a realizar, ou seja, o de transferir ao produtor rural os conhecimentos gerados pela pesquisa.

Além de se constituir em uma importante iniciativa de preservação e fortalecimento da cultura pomerana, esse roteiro turístico é uma forma de desenvolvimento rural, estimulando iniciativas econômicas. Os alimentos típicos da culinária pomerana são destaque neste roteiro turístico. O almoço, o café colonial, a degustação e a comercialização de produtos da alimentação local são atrações em diversos pontos de visitação. Na figura 17 abaixo, é possível vislumbrar os empreendimentos que podem ser visitados.



Figura 17 - Roteiro Turístico Caminho Pomerano

Fonte: Arquivo pessoal (folheto de divulgação do Caminho Pomerano digitalizado).

Visando ampliar o conhecimento dos alunos e conhecer de perto alguns locais que foram assuntos debatidos em sala de aula, organizou-se uma aula passeio para o Caminho Pomerano. Foram visitados os seguintes locais: Museu Familiar Memórias Und Andenken, Pomerano Alimentos, Casa e Túmulo de Jacob Rheingantz, Igreja Nossa Senhora da Conceição de Boqueirão – primeira Igreja do município – e Sabores do Sítio.

O primeiro local visitado foi o Museu Familiar Memórias Und Andenken. Nele a dona Elaine Zielke e seu pai, um senhor com 81 anos, contam a história da imigração Pomerana através de memórias e objetos da família Zielke (utensílios de cozinha, artesanatos, brinquedos, vestimentas, fotografias, selos, latas de refrigerante antigas, materiais escolares, ferramentas e objetos fabricados na oficina da família, dentre outros). O espaço recria a história com criatividade e comercializa artesanatos.

O ambiente conta com duas peças. Na primeira estão concentrados objetos antigos e as fotografias que demonstram a história da família, sua vinda e sua instalação no Brasil. São apresentados objetos usados na viagem para as terras brasileiras, as vestimentas da época, os objetos de decoração com significados próprios da cultura, os utensílios de cozinha e os móveis guardados com carinho por várias gerações. Na figura 18 pode-se observar os alunos atentos observando e ouvindo a explanação.



Figura 18 - Alunos ouvindo a explanação e observando objetos
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

No segundo ambiente há ferramentas e objetos construídos e colecionados pela família, a qual era proprietária de uma oficina mecânica e que, atualmente, possui uma empresa de ônibus. Há peças históricas e também curiosidades, como, por exemplo, placas de veículos antigos e também de bicicletas. Foi informado que, há muitos anos atrás, as bicicletas eram emplacadas e os proprietários pagavam imposto anual sobre elas. Na figura 19, o senhor com 81 anos, que prefere não ser identificado, está mostrando para as crianças objetos escolares antigos, tais como uma caneta tinteiro e um quadro. Na época em que ele estudava não existiam cadernos e as tarefas escolares eram anotadas neste quadro e, em seguida, apagadas.



Figura 19 - Alunos ouvindo a explanação e observando objetos escolares antigos

Fonte: Arquivo Pessoal da Autora

Na ocasião, foi possível degustar um alimento típico da cultura pomerana, o Dóos, um biscoito caseiro conhecido como Bolachinha de Natal, consumido o ano inteiro. Tais bolachas são encontradas em diversos formatos, normalmente decorada com glacê e enfeites coloridos. Na figura 20 é possível verificar uma bandeja com Dóos.



Figura 20 - Dóos, Bolachinha de Natal

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Dando continuidade à aula passeio, visitou-se a Pomerano Alimentos³², uma indústria de laticínios pertencente a Coopar (Cooperativa Mista de Pequenos Agricultores da Região Sul Ltda).

³² Para mais informações ver: <http://pomeranoalimentos.coop.br/>. Acesso em: 07 de janeiro de 2020.

Cooperativa criada em 1992 para atender agricultores familiares na produção, no fornecimento de insumos e na comercialização dos produtos cultivados. A marca de laticínios Pomerano foi criada para atender a demanda do setor leiteiro da região. O nome foi escolhido em homenagem aos colonos Pomeranos, que, em sua maioria, se dedicam às atividades agrícolas. A figura 21 demonstra os alunos se preparando para observar a produção de queijos na indústria.



Figura 21 - Visita a Coopar/Pomerano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Os alunos puderam acompanhar várias etapas da produção dos laticínios, desde o local onde o caminhão descarrega o leite recolhido nas casas dos produtores, o laboratório onde são realizados testes para verificar se o produto está apropriado para ser usado na indústria, os tanques onde o leite é armazenado, a caldeira, a produção de queijo e a etapa final onde os alimentos são carregados e distribuídos para a comercialização. Ao término da visita, foi possível degustar um delicioso iogurte produzido no local.

A próxima etapa do percurso foi visitar a casa e o túmulo de Jacob Rheigantz, fundador do município. Localizada na localidade Coxilha do Barão, local onde funcionava o centro administrativo da colônia, a casa foi habitada por Jacob Rheigantz e sua família. No prédio já funcionou um museu, porém atualmente encontra-se abandonado, sendo depredado com o tempo. A figura 22 ilustra os alunos em frente à casa de Jacob Rheigantz.



Figura 22 - Alunos em frente a casa de Jacob Rheigantz
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O pátio da casa é amplo e possui diversas árvores que proporcionam sombra aos visitantes. No local, onde se realiza anualmente, no dia 25 de julho, a festa do Colono e Motorista, foram construídos dois monumentos em homenagem ao fundador Jacob Rheigantz. No dia da visita a sombra foi aproveitada para o piquenique do almoço e um breve descanso antes de seguir viagem. Junto à Igreja da Comunidade Evangélica de Picada Moinhos, localizada na Coxilha do Barão, próximo à residência de Rheigantz, do outro lado da estrada de acesso à localidade, foi construída uma galeria para visitação pública na qual encontra-se o túmulo de Jacob Rheigantz.

Em seguida foi possível conhecer a Igreja Nossa Senhora da Conceição de Boqueirão, primeira igreja construída no município. Através da senhora que gentilmente recebe os visitantes, bem como da placa informativa que se encontra no pátio do local, pode-se ter conhecimento de que Anna Joaquina da Silva, conhecida por Donana, foi sepultada no assoalho da capela.

Donana era casada com José da Costa Santos, dono da fazenda São Lourenço, e irmã de Bento Gonçalves da Silva, a qual teve importante participação na Revolução Farroupilha, bem como na construção da igreja. Seus restos mortais foram encontrados no início dos anos quarenta, no século XX, quando as tábuas do assoalho foram levantadas para sepultar o padre Maximiliano Strauss, também protetor do Boqueirão. Na figura 23 é possível visualizar os alunos em frente à igreja.



Figura 23 - Alunos em frente a primeira Igreja construída no município
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Seguindo a aula passeio, pode-se conhecer a propriedade Sabores do Sítio. No espaço são servidos almoço e café colonial, sob encomenda. Grande parte dos alimentos servidos são típicos da cultura Pomerana, adquiridos da agricultura familiar e produzidos na hora. O empreendimento conta com vasto pátio para descanso e lazer. As crianças se divertiram na pracinha, na cama elástica, no campo de futebol e no passeio de trator realizado pelo sítio até uma cachoeira. As imagens do passeio poder ser observadas na figura 24.



Figura 24 - Alunos brincando na pracinha e passeando de trator
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O dia de visitas foi encerrado com a degustação de alguns alimentos oferecidos no local: bolo, pastel de carne, enroladinho de salsicha e suco de uva. O roteiro turístico Caminho Pomerano conta com outros pontos de visita, porém é

difícil visitar todos em um dia só. Os alunos realizaram registros por escrito sobre a aula passeio. Na figura 25 é possível vislumbrar tais registros com a escrita de alunos.

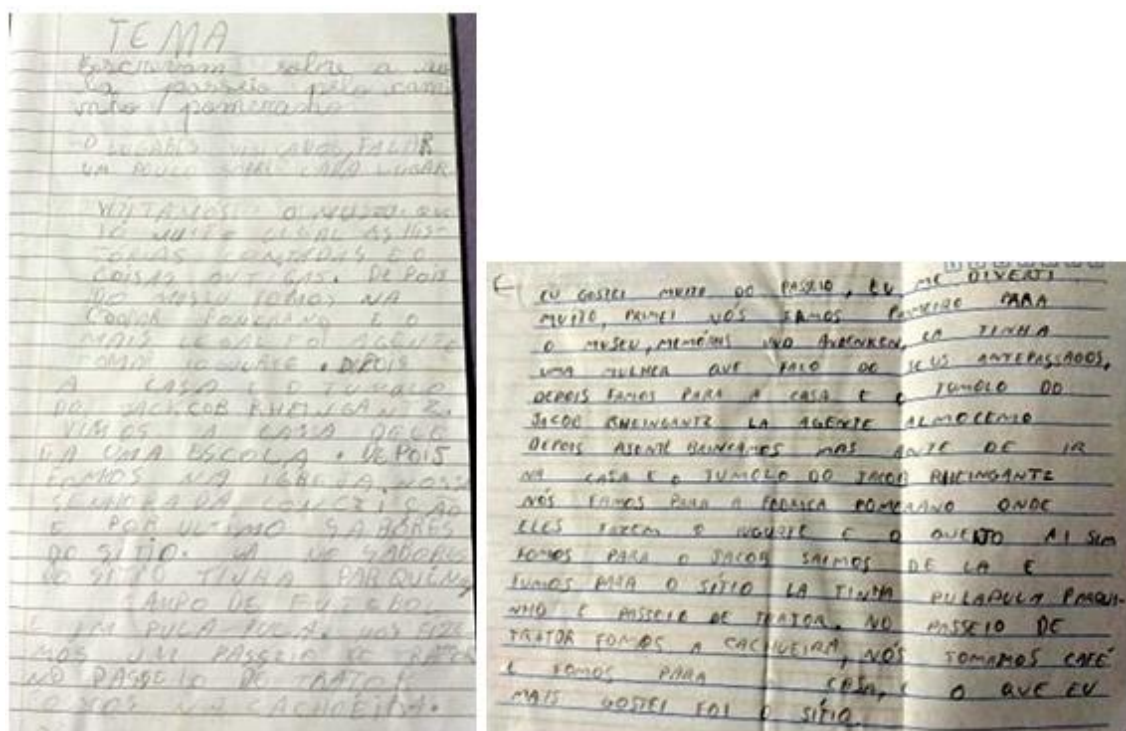


Figura 25 - Relato dos alunos sobre a aula passeio
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Através dessa experiência os alunos puderam se apropriar de conhecimentos sobre a cultura pomerana, processo de aprendizagem esse que ocorreu por meio da interação social (VIGOTSKY, 2012). Os alunos escutaram e dialogaram com pessoas idosas, compartilharam conhecimentos entre pares (RESNICK, 2020), observaram e tocaram objetos históricos, tais como utensílios de cozinha, brinquedos, itens de decoração, ferramentas de trabalho, roupas e um baú que era usado para guardá-las, entre outros.

Tendo em vista a possibilidade de imersão na cultura, por meio da observação de objetos, da escuta de relatos e do diálogo, pode-se inferir que esta experiência ímpar ficará registrada na memória das crianças. Além disso, durante esta aula passeio o aprender estava envolto de “paixão”, um dos P’s da aprendizagem criativa proposto por Resnick (2020). A vivência era relevante para os alunos e todos estavam fascinados com os relatos e com a “viagem” no tempo que estes nos proporcionaram.

6.2.2 Porções de Passado e Saudade

A expedição prosseguiu nas casas de famílias pomeranas, nas quais os costumes desta cultura são preservados e vivenciados diariamente. Foi possível observar na arquitetura das casas, no modo de vida e nas narrativas dos moradores que, depois de muitas décadas desde a colonização pomerana no município, como já citado por Iepsen e Silva (2016), muitos hábitos e costumes ainda são conservados em São Lourenço do Sul.

Os alunos estavam ansiosos, pois foi a primeira vez que se visitou a casa de colegas da escola. Essa visita foi combinada previamente com as famílias e o deslocamento até os locais foi feito a pé, pois as casas são próximas da escola.

As crianças ficaram encantadas com os brinquedos que encontraram tais como casinha de bonecas, bonecas, bola, ursinhos, cozinha de brinquedo, entre outros. Posteriormente, se prosseguiu até o quintal.

No quintal foi possível observar os galpões usados para armazenar implementos agrícolas e produtos cultivados pela família, bem como estufas usadas para secagem do fumo e as instalações onde há criação de animais (porcos, carneiro, galinhas, codornas e coelhos).

O contato com a natureza está integrado ao cotidiano dos alunos, tanto em suas casas e como na escola. O pátio é amplo e não há cercas, muros ou grades que delimitem o espaço ao redor das residências. Na figura 26 é possível vislumbrar o contato das crianças com os coelhos.



Figura 26 - Alunos em contato com os coelhos
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

As crianças conversaram com pessoas adultas e idosas, as quais narraram suas experiências de vida e compartilharam seus saberes culturais. Tal experiência propiciou o fortalecimento de vínculos entre família/escola, pois oportunizou a participação e o envolvimento dos integrantes da família no processo de formação dos alunos. O compartilhamento de vivências permitiu realizar uma viagem no tempo. Ou seja, foi possível imaginar como era viver, cerca de meio século atrás, numa época em que alimentos industrializados quase não eram encontrados e não existia televisão, telefone, celular, computador e muito menos internet.

Os mantimentos alimentares eram, em sua grande maioria, produzidos e processados pelos agricultores para depois transformá-los em alimento. Foi possível conhecer uma forma de vida simples, onde objetos eletrônicos e eletrodomésticos não eram encontrados e a luz elétrica ainda não existia. A comida era preparada exclusivamente no fogão a lenha. Pães, cucas, bolos, entre outros alimentos, eram assados no forno de rua. Este é construído com tijolos e, para aquecê-lo, é necessário fazer fogo em seu interior antes de colocar o alimento. Para assar o alimento, se faz necessário retirar o carvão resultante da queima da lenha. Na figura 27 é possível ver um forno de rua, no qual, na ocasião, foram assados pães.



Figura 27 - Forno de rua
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

A apropriação, pelos alunos, das receitas culinárias pomeranas tradicionais é basilar no desenvolvimento e no cumprimento dos objetivos deste estudo. Em boa parte do tempo em que foi realizada a "aula/passeio", os estudantes perguntaram e sondaram o ambiente, assim como, também, os respectivos interlocutores. Como exemplo das perguntas feitas, tem-se:

- ✓ Tem algum alimento que tu consumias e hoje em dia não consomes mais?
- ✓ Sentes saudade dessa comida?
- ✓ Com quem aprendestes a cozinhar?
- ✓ Foi esta pessoa que te ensinou receitas como: Dóos (bolachinha de natal), rievalsback (bolinho de batata), cuca e sopa?
- ✓ Nós sabemos que algumas pessoas já são acostumadas a preparar determinadas receitas e por isso não medem os ingredientes, acrescentam “a olho”. Como tu costumava fazer?
- ✓ Quando a professora pediu para enviar as receitas já tinhas elas anotadas e foi só copiar ou tivestes que criar, escrever as receitas que sabias de cabeça?

Além destas, outras indagações foram feitas, baseadas nas respostas obtidas. No relato³³ de dona Cira³⁴ percebe-se a diferença da época em que ela era criança para os dias atuais:

Não existia forno, era forno na rua. Antigamente não tinha isso, não tinha banheiro, não tinha televisão, não tinha freezer. Onde é que a gente, quando a gente carneava o porco, onde é que a gente deixava a carne?

A gente salgava isso e a gente fritava no forno. Geralmente era assim: sexta-feira era carneado o porco, aí a vó salgava ela (a carne), outro dia, sábado ela botava no molho essa carne, o “schpeck” (toucinho) ficava lá dentro, aí ela botava em molho para tirar aquele sal, aí ela fazia fogo no forno aí ela fritava lá, assim no forno, nas formas. Aí depois no outro, de noite, ou no outro dia, a gente tinha uma panela maior, a gente colocava toda aquela carne lá, aí ela fritava junto nas carne, botava um “schpeck” pra dar a banha, aí a gente fechava aquela carne com banha, aí a gente guardava. Quando a gente queria a gente tirava um pedaço e esquentava aí a comida era pronta, não precisava fritar. Já se guardava pronta. Eu disse, será que hoje em dia quando a gente fazia isso, alguém comia isso ainda?

Atualmente utiliza-se o forno elétrico para assar os alimentos e o freezer para conservar as carnes. Verificou-se que, ao longo dos anos, vem ocorrendo mudanças relacionadas ao avanço tecnológico dos eletrodomésticos incorporados ao dia a dia das famílias, bem como o acesso a diferentes ingredientes industrializados. Pode-se relacionar essas mudanças quanto ao preparo dos alimentos, cujos estilos e tendências afirmam uma identidade do mundo em sua totalidade. Porém, de acordo com Lipovetsky (2011, p. 65), “cultura-mundo significa cultura universal, mas isso não quer dizer que ela aboliu a diversidade das culturas particularistas no mundo”. De acordo com o autor, nela coabitam aspectos particulares que afirmam uma identidade, com estilos e tendências do mundo todo, de locais próximos e também distantes.

Os relatos das senhoras entrevistadas indicam que as receitas e os modos de fazer a comida foram transmitidos de geração em geração e as “cozinheiras” da casa aprenderam esta tarefa com a avó ou com a mãe. Conforme a narrativa de dona Cira: “o Dóos (Bolachinha de Natal) aqui em casa a vovó sempre dizia pra mim, é uma parte de açúcar e três de farinha e assim eu geralmente faço”.

A partir da narrativa de Ane³⁵, filha de dona Cira, pode-se perceber como as tecnologias digitais já se encontram presentes. O acesso à internet no campo altera os modos de busca à informações, servindo, inclusive, para encontrar novas receitas: “Eu

³³ Quando se menciona relatos dos sujeitos de pesquisa se refere à transcrição de suas falas.

³⁴ Os nomes utilizados nas transcrições das falas e, posteriormente, dos diálogos em sala de aula, são fictícios e foram escolhidos pelos sujeitos da pesquisa para preservação de sua identidade.

³⁵ Nome fictício escolhido pela entrevistada para preservação da identidade.

já muitas vezes, às vezes quero fazer uma coisa boa, já olho na internet uma receita nova também”.

Assim, identificou-se, na mesma casa, receitas e práticas culturais preservadas por diversas gerações, mas também uso de novos procedimentos no preparo dos alimentos. Em conformidade com Montanari (2008, pp. 26-27):

O que chamamos de *cultura* coloca-se no ponto de intersecção entre tradição e inovação. É tradição porque constituída pelo saberes, pelas técnicas, pelos valores que nos são transmitidos. É inovação porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental, tornando-o capaz de experimentar novas realidades. Inovação bem-sucedida: assim poderíamos definir a tradição. A cultura é a interface entre as duas perspectivas.

Quando os alunos indagaram se havia algum alimento que era consumido e que hoje não se consome mais, foi mencionado que alguns alimentos deixaram de ser consumidos por questões de saúde e restrição médica. A exemplo disso foi citado o fato de não se consumir frituras devido ao colesterol alto. Outros alimentos pararam de ser consumidos por não se ter mais o hábito de fazê-los, como, por exemplo, o Waffer.

Para Schmidt (2015, p.72): “[...] ‘comidinha’ de mãe nunca será copiada”, o que pode ser confirmado a partir da fala de dona Cici, quando a mesma aborda o alimento que não costuma consumir mais, mas do qual sente saudade, que é o “wawalback” (waffer). A fala pode ser vista a seguir:

No meu tempo a minha mãe fazia os “wawalback” quase todos os dias, ou então pão de milho, eu não gostava nem de ver mais, hoje... eu gostava de comer de vez em quando.

Essa memória afetiva e gustativa produz saudade, uma vez que, relacionando o gosto do alimento ao aroma que sentia durante o seu preparo ou, ainda, ao cuidado, ao afeto que a sua mãe tinha com ela e com a sua família, relembra amor expresso por meio do ato de cozinhar (COUTO, 2016). Dona Cici (e, em outro momento, a dona Cira também) comentou que, durante a sua infância, os waffers eram produzidos por sua mãe no fogão a lenha. Trata-se de uma espécie de bolo/bolacha assada, a qual é preparada a partir de uma massa fininha que é espalhada sob a superfície de um aparelho próprio para o seu preparo. No Museu Familiar Memórias Und Andenken, visitado durante o trajeto feito pelo Caminho Pomerano, foi possível encontrar um aparelho usado para fazer waffer no fogão a lenha. Tal aparelho pode ser visualizado através da figura 28.

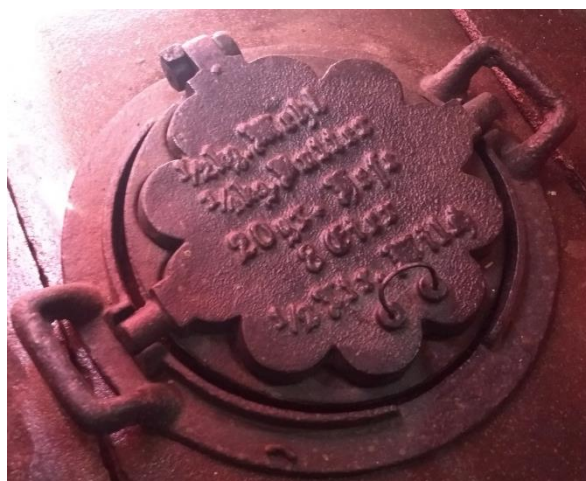


Figura 28 - Aparelho usado para assar waffer
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Para usá-lo tiram-se as argolas da chapa do fogão a lenha e, sobre este espaço, encaixa-se o aparelho. Na imagem é possível perceber que a parte do centro é móvel e gira, para que o waffer possa ser assado de ambos os lados. A parte central está posta sob a base e apoia-se nas laterais.

Atualmente é possível encontrar aparelhos de waffer elétricos que substituem os antigos, assim como o forno de rua aquecido com fogo e lenha foi substituído pelo forno elétrico. Na figura 29 é possível visualizar a máquina elétrica usada para fazer o waffer atualmente, o qual pode ser servido puro ou acrescentando-se leite condensado, doce de leite, schmia ou outro acompanhamento de sua preferência.



Figura 29 - Aparelho elétrico usado para assar waffer
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Dando continuidade ao momento de partilha de saberes, os alunos perguntaram se os alimentos são preparados seguindo uma receita escrita com medidas exatas ou se já foi decorada e os ingredientes são adicionados “a olho” sem seguir quantidades precisas. Percebeu-se, na narrativa de dona Cira, que, para fazer receitas tradicionais já preparadas outras diversas vezes, não é mais necessário usar a receita escrita: “Eu tenho a receita, mas eu faço a olho, às vezes eu quero fazer bastante cuca, ou se eu quero fazer só uma cuca, aí depende como eu quero fazer. As receitas estão na cabeça já!”.

A cuca é um alimento tradicional, encontrado com mais frequência na comunidade local, servida na casa das famílias na hora do café, mas também como acompanhamento no almoço, principalmente do churrasco. Além disso, é prato indispensável em buffet (no almoço e no café) de casamentos e outras festividades.

Ressalta-se que na localidade a cuca é servida em cafés coloniais, nos empreendimentos da região, ou em festas típicas e, ainda, é comercializada em padarias e comércios locais.

A massa da cuca possui pequenas variações de uma família para outra, pois os ingredientes podem ser substituídos por outros, tais como, por exemplo, o óleo por banha e o leite por água. A cobertura das cucas também pode variar, havendo a cuca tradicional apenas com a farofa feita de açúcar, farinha e óleo, ou outras variações de cucas em que são acrescentadas frutas, doce de leite ou outra cobertura dependendo da criatividade de quem as produz. Há, inclusive, cucas com cobertura salgada, como a cuca de linguça.

No lanche preparado pelas famílias para receber os alunos, foi possível provar três sabores diferentes: a cuca tradicional, com uva e com doce de leite. As cucas estão ilustradas na figura 30.



Figura 30 - Cuca tradicional e com uva

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

No modo de preparo da cuca também houve alterações com o passar do tempo. Antes ela era assada no forno de rua e atualmente é no forno elétrico. No passado, os ingredientes eram de produção própria, oriundos da produção agrícola familiar, tal como o fermento e a manteiga. Hoje, tais ingredientes são substituídos por fermento e manteiga industrializados. Conforme Montanari (2008, pp. 171-172), a substituição de ingredientes que possam ser utilizados é habitual em outras culturas e sociedades. Acerca disso, Dona Cira diz:

Naquele tempo que a vó fazia aqui em casa ela levantava 5 horas da madrugada, ou 4 horas, quando vinha Natal ou assim, pra Páscoa. Por causa do fermento, ela levantava às 4 horas da madrugada pra fazer, pra bater os ovos, esquentar a manteiga, era manteiga. Mas vó, não precisa levantar tão cedo. Mas isso não fica pronto depois pra de noite, eu tem que fazer isso de noite. E aí era na rua, era no forno na rua que ela fazia.

Dona Cira não soube informar como era feito o fermento. Ela lembra que a avó colocava laranja dentro de uma garrafa e deixava fermentar, mas não sabe o que mais se acrescentava ou como era feito. Tal experiência reforça a importância de registrar as receitas, para que não sejam esquecidas e acabem desaparecendo.

A seguir, as crianças perguntaram se, no momento em que a professora solicitou que enviassem as receitas para a escola, foi só copiar de algum caderno usado por elas ou se tiveram que lembrar e anotar. Na resposta de Ciane pode-se notar o cuidado e a dedicação dos familiares para colaborar com essa dissertação:

Ela (a mãe) fez e a gente mediu certinho e eu fui escrevendo. Só a linguiça não, essa o pai sabe de cor, a gente não foi fazer a linguiça, aquela ele sabe. A

gente fez até arroz doce, a gente fez a medida certinha também. Senão depois a gente ia mandar uma coisa que ia desandar completamente né.

Atenta-se para a importância e para a relevância de registrar estas receitas de forma escrita, pois, assim como nos mostra o relato, grande parte destas receitas tradicionais são transmitidas apenas de forma oral, o que pode ocasionar o desaparecimento das mesmas em virtude de que alguns hábitos e modos de preparar os alimentos vêm sendo substituídos.

Um aspecto arquitetônico que chamou a atenção é o tamanho destinado à cozinha nestas comunidades, onde este é o ambiente de maior espaço físico da residência. Tal fato pode ser vislumbrado a partir da figura 31.



Figura 31 - Cozinha de casas Pomeranas
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Além da cozinha ser um ambiente de preparo e de consumo das refeições, é o lugar de encontro e de reunião da família em volta da mesa. Nela, a família decide os afazeres do dia e conversam sobre assuntos diversos. Como apontado por Montanari (2008, p. 159): “A própria etimologia da palavra “convívio” sugere isso, identificando o viver junto (cum-vivere) com o comer junto”. Para os pomeranos, a cozinha também é lugar de receber visitas, de tomar chimarrão, de jogar um carteadado e de bater um papo com os amigos.

A organização de uma cozinha é semelhante à de um Clubhouse, de acordo com Rusk, Resnick e Cooke (2009). Estes espaços de aprendizagem criativa possuem como foco a construção de projetos e de conhecimento. São locais em que os participantes têm à disposição uma variedade de materiais e ferramentas que lhes possibilitam a livre exploração, criação, experimentação e interação entre os pares, trabalhando em projetos de seus interesses e aprendendo com paixão. Situação equivalente ocorre com os

alimentos preparados em uma cozinha, lugar no qual pode-se testar uma diversidade de opções, utilizar diferentes utensílios, refazer, criar ou remixar receitas e alimentos conforme o paladar. Tais alimentos podem ser compartilhados com amigos e familiares e, então, receber novas sugestões de preparo.

Nas comunidades pomeranas as refeições acontecem com a família reunida. Normalmente todos tomam café, almoçam e jantam em família. O fato de trabalharem na agricultura familiar em suas propriedades facilita que a alimentação seja um momento de reunir a família, a qual costuma ser numerosa, composta por avó, avô, pai, mãe e filhos.

Ao finalizar a aula passeio, foi possível ouvir tais afirmações dos alunos:

- ✓ “A gente aprendeu as coisas antigas”;
- ✓ “Como era antigamente”;
- ✓ “Era muito difícil viver antigamente”;
- ✓ “Primeiro não tinha internet, não tinha freezer, rádio, televisão”.

Constatou-se que as crianças desconheciam diversos fatos que foram relatados durante as visitas. Os ambientes de vivência vêm sendo modificados e, por este motivo, práticas outrora habituais não fazem mais parte do cotidiano dos alunos, permanecendo apenas na memória das pessoas idosas. Em consonância com Vigotsky (1991, pp. 37-38):

A verdadeira essência da memória humana está no fato de os seres humanos serem capazes de lembrar ativamente com a ajuda de signos. Poder-se-ia dizer que a característica básica do comportamento humano em geral é que os próprios homens influenciam sua relação com o ambiente e, através desse ambiente, pessoalmente modificam seu comportamento, colocando-o sob seu controle.

No ambiente pomerano, a representação da comida já está registrada na memória dos alunos. Portanto, através das receitas culinárias e do fazer por parte dos alunos, procurou-se aguçar a curiosidade e problematizar situações cotidianas possibilitando aulas atrativas e desafiadoras, nas quais os alunos puderam agir, dialogar e se envolver nas situações de aprendizagem. Nacarato (2009) ratifica a importância do professor como facilitador das oportunidades de indagação, incentivando os alunos a investigar e pensar sobre as ações desenvolvidas.

No próximo capítulo será explicada como ocorreu a experiência, ou seja, a parte prática, o “modo de fazer” que envolveu os alunos no processo de aprendizagem.

7. SABOREANDO A IGUARIA

As aulas passeio oportunizaram apurar quais receitas permanecem “vivas” na comunidade e a evolução que vem ocorrendo nos modos de vida e, consequentemente, nos modos de preparar os alimentos. Estas vivências fazem parte do cotidiano dos alunos e de suas famílias. Segundo Vigotsky (2012), as funções psicológicas dos seres humanos são construídas com base na relação do indivíduo com o contexto social e cultural em que vive, possibilitando que o mesmo se aproprie da cultura de gerações anteriores a sua.

Para Vigotsky (2012) o aprendizado escolar oportuniza novos elementos ao desenvolvimento do indivíduo, mesmo que a aprendizagem inicie muito antes de ele frequentar a escola. Diante disso, considerando os conhecimentos prévios do aluno, relacionados à cultura e às vivências escolares anteriores, procurou-se responder seguinte a indagação: **“Como o preparo de receitas tradicionais da cultura pomerana pode favorecer a apropriação de conceitos matemáticos por alunos dos anos iniciais de uma turma multisseriada?”**

Neste sentido, pode-se enquadrar esta proposta no conceito da Etnomatemática, conforme proposto por D’Ambrosio (2013, p. 9), que explica:

Etnomatemática é a matemática praticada por grupos culturais, tais como comunidades urbanas e rurais, grupos de trabalhadores, classes profissionais, crianças de uma certa faixa etária, sociedades indígenas, e tantos outros grupos que se identificam por objetivos e tradições comuns aos grupos.

Tendo em vista a riqueza cultural da comunidade, preservada por mais de um século, acredita-se que a proposta de trabalho da etnomatemática, envolvendo matemática e cultura, poderá favorecer a aprendizagem e o desenvolvimento dos alunos, bem como preservar a cultura pomerana, vinculando conteúdos matemáticos com o saberes da cultura local.

Durante essa “caminhada” houve a oportunidade de entrar em casas de famílias pomeranas e conhecer suas cozinhas (não só a parte material, ou seja, o cômodo da casa, mas as vivências que nela ocorrem). Tendo como base esses saberes culturais obtidos, aliados aos estudos dos autores supracitados, foi proposto reinventar, em sala de aula, modos de vida relacionados a feitura dos alimentos, ou seja, das receitas tradicionais.

7.1 Fazer e Aprender

Espaços de aprendizagem nos quais o aluno cria, explora materiais, testa opções, compartilha conhecimentos, se envolve em experiências e aprende de forma divertida condizem com a abordagem da aprendizagem do jardim da infância mencionada por Resnick (2020). O autor explica que nos jardins de infância as crianças brincam, criam, experimentam e exploram. Esta abordagem é perfeita para as necessidades atuais. Aprender a criar soluções inovadoras e pensar de forma criativa são competências importantes para uma sociedade caracterizada por mudanças rápidas e incertas.

Antes de iniciar a execução das receitas culinárias, cada aluno recebeu um caderno no qual foram feitos registros e atividades relacionadas às receitas. Cada um ficou responsável por elaborar e decorar a primeira folha do caderno. Esta produção ficou a critério de cada estudante, porém, os mesmos deveriam apresentar ilustrações relacionadas com o ato de cozinhar, podendo usar utensílios, alimentos, ingredientes e outros. Por meio dos desenhos feitos pelos alunos foi possível, novamente, perceber a mistura entre o “local” com o “global”, chamado por Montanari (2008) de “glo-cal” e por Lipovetsky (2011) de “glocalização”. Na figura 32 é possível ver as ilustrações criadas pelos alunos.



Figura 32 - Caderno do aluno
Fonte: Arquivo Pessoal da autora.

Observa-se que no desenho realizado por um dos alunos o destaque dado para alimentos da cultura local. Estão circulados, em vermelho, a cuca, em verde, as bolachinhas de natal e, em lilás, os bolinhos de batata. Porém, também há a ilustração de pizza, hambúrguer e batata frita. Como mencionado por Montanari (2008, p. 145), “a relação entre cozinha de território e cozinha internacional, entre um modelo ‘local’ e um modelo ‘global’ de consumo, é um dos temas prementes da cultura alimentar contemporânea”, fato confirmado também na cultura pomerana.

Há uma integração de culturas. Adaptações são feitas de acordo com a modernização dos objetos necessários para o seu preparo, bem como ingredientes disponíveis. Para Lipovetsky (2011, p. 115), “[...] as identidades culturais típicas de cada país são fenômenos bem vivos, a gestão intercultural empenha-se em combinar o universal com o particular, o racional com o tradicional, a unidade moderna com a diversidade dos costumes”. Combinação que pode ser notada também nas ilustrações apresentadas, a integração de ingredientes, modos de preparo e receitas de diferentes culturas. O preparo de receitas tradicionais da cultura pomerana em sala de aula, servirá de registro para que as mesmas não sejam apagadas da memória e substituídas por outras.

7.1.1. Preparando Receitas

Preparar receitas na escola oportunizou um processo de aprendizagem criativa, na qual o aluno tem papel de protagonista em sua aprendizagem (RODEGHIERO; SPEROTTO; ÁVILA, 2018). A sala de aula estava organizada semelhante a uma cozinha, com uma mesa grande ao centro, a qual continha diversos materiais, tais como bacias, xícaras, colheres, pratos e ingredientes variados necessários para o preparo dos alimentos. Deste modo, se oferecia uma grande variedade de alternativas para o preparo de receitas culinárias.

Esta configuração é semelhante ao modo de organizar os ambientes de aprendizagem criativa, os quais são caracterizados, conforme Rusk, Resnick e Cooke (2009), como espaços que possibilitam a experimentação, inúmeras possibilidades de criação, remixagem, compartilhamento e reflexão. Os alunos puderam colocar as “mãos na massa”. Prepararam receitas e produziram conhecimentos, atuando em um ambiente de partilha dos saberes e de reflexão sobre as ações desenvolvidas. Na educação mão na massa, o foco do trabalho não está voltado apenas para o produto final, mas para todo o

processo de criação, o qual ocorre de forma colaborativa, compartilhando saberes e refletindo sobre as ações (RESNICK, 2020).

Nesta investigação, foram escolhidas para o preparo em sala aula as receitas que apareceram com maior reincidência, ou seja, aquelas que se repetiram nos questionários. São elas: CUCA (kuchan), BOLINHO DE BATATA (rievalsback) e BOLACHINHA DE NATAL (dóos). A figura 33 ilustra, respectivamente, as receitas escolhidas.



Figura 33 - Receitas preparadas em sala de aula
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Inicialmente conversou-se com os alunos sobre os cuidados necessários para executar as receitas culinárias. Outrossim, se indagou as crianças objetivando conhecer as suas opiniões. Assim, constatou-se que as respostas foram variadas: ingredientes, modo de fazer, massa, receita, carinho e amor, frutas, panelas, fôrma, colher, leite, farinha. Notou-se que o ato de preparar alimentos está cercado de relações afetivas (ZUIN, 2009). Carinho e amor são citados como necessários para a feitura da receita. As relações afetivas contribuem para estabelecer sentido ao que se aprende, viabilizando o desenvolvimento de habilidades cognitivas, tais como a atenção, o cuidado e o pensamento reflexivo.

Em seguida, iniciou-se uma conversa sobre a importância dos hábitos de higiene, assunto esse abordado nas aulas de Ciências e necessário para o cuidado com a nossa saúde, que engloba, dentre outras coisas, lavar as mãos, limpar a mesa e os recipientes utilizados. Os alunos também receberam toucas. Alguns conseguiram colocá-las sozinhos, outros foram auxiliados pelos colegas e pela professora. Esse foi um momento que gerou risadas, pois não haviam usado touca antes. Olharam, ademais, a sua aparência de “cozinheiros” no espelho.

Realizou-se a leitura coletiva da lista de ingredientes e do modo de fazer. Neste momento, os alunos foram provocados a falar em pomerano o nome dos ingredientes, bem como pensar sobre o modo de viver das pessoas, o qual é percebido como "diferente" em tantos cantos do nosso planeta. Contudo, o ato de pronunciar e se

expressar em outra língua – aqui, em particular, a pomerana –, além de preservar características pontuais da cultura local, também contribuiu para se pudesse observar que a história de cada grupo, de cada povo, se transforma ao longo do tempo.

Além da atenção especial dada à preservação da cultura local, o olhar para essas ações de preparo de alimentos fez com que, ao se dirigir ao contexto social do qual se faz parte, reflexões acerca de um “projeto de sociedade” democrática e tolerante se tornassem frequentes.



Figura 34 - Kuchan

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Com a intenção de analisar como as propostas pedagógicas relacionadas ao preparo de receitas tradicionais da cultura pomerana podem favorecer a apropriação, principalmente, de conceitos matemáticos, se iniciou a aula através da produção da cuca. Na figura 35 abaixo pode-se vislumbrar a imagem da receita escrita à mão pela mãe de um aluno.

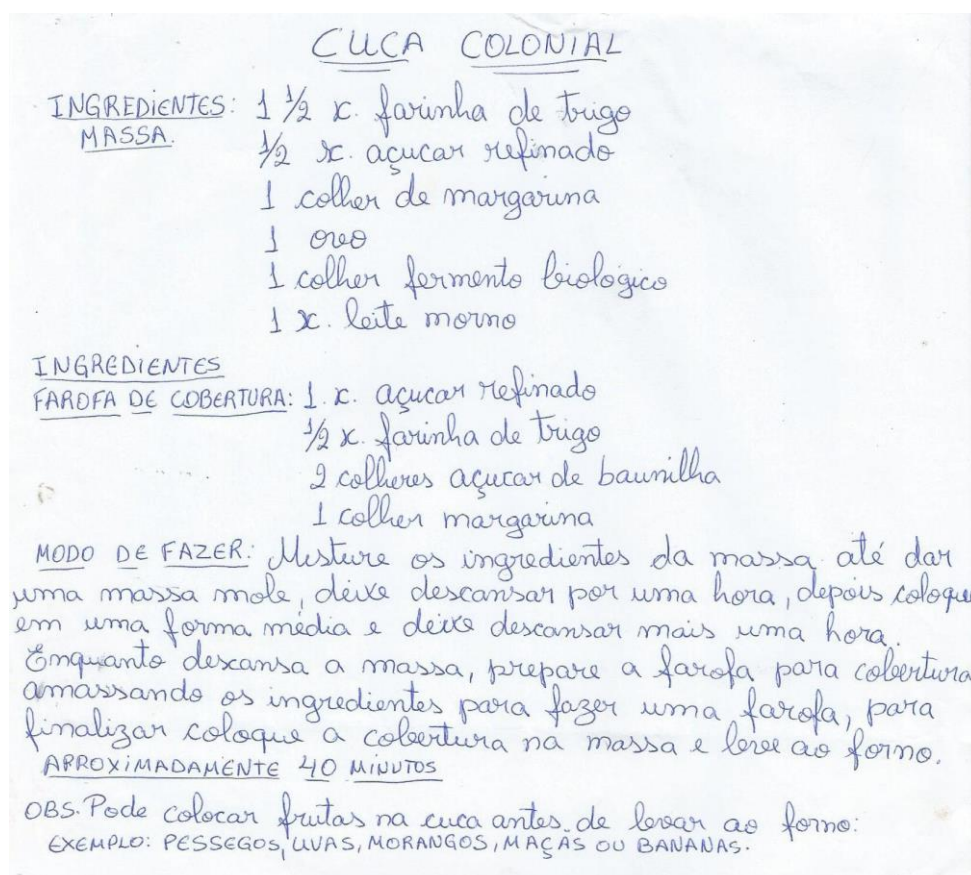


Figura 35 - Receita da Cuca

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Colocou-se todos os ingredientes e objetos necessários sobre a mesa e os alunos iniciaram pela leitura da receita para relembrar a quantidade e a ordem que deveriam acrescentar os ingredientes disponíveis. Eles foram orientados a dividir as tarefas para que todos pudessem participar do preparo. Na figura 36 pode-se visualizar os alunos com a “mão na massa”.



Figura 36 - Alunos preparando a Cuca
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Enquanto preparavam as medidas necessárias e acrescentavam os ingredientes para formar a massa, os mesmos eram indagados, pela professora, com questões que provocassem a reflexão. Exemplos:

- ✓ Se nesta receita, para fazer uma cuca, utilizamos um ovo, quantos ovos serão necessários para fazer duas cucas? E para três cucas?
- ✓ Usamos uma xícara e meia de farinha para uma cuca, qual é o dobro desta quantidade, ou seja, quanto usaremos em duas cucas? Os alunos do segundo ano tiveram dificuldade para perceber que a resposta é 3. Novamente encheram, juntaram as duas metades e observaram o resultado para compreender que metade, mais metade da xícara resulta em uma xícara cheia/inteira.
- ✓ Meia xícara de açúcar é a quantidade usada em uma cuca, quanto é preciso para duas cucas? E três?
- ✓ Observando a receita e os tempos de descanso da massa: qual o tempo de preparo da cuca?

Realizou-se uma estimativa do tempo a partir da soma das etapas. Os alunos perceberam que o processo é demorado e, por este motivo, não foi possível saborear a cuca no mesmo dia. A cuca acabou sendo o lanche do dia seguinte. Todavia, ao se considerar a relevância do desenvolvimento das funções psicológicas superiores, ou seja, ao se provocar o aluno a pensar de modo reflexivo, pode-se experimentar o tempo que for necessário para o aprendizado acontecer, pois na concepção da aprendizagem

criativa os projetos são inacabados, passíveis de aprimoramento, remixagem, adaptação e evolução (RESNICK, 2020). Quando o professor atua como “mediador” do processo de ensino e aprendizagem, ele tem como intencionalidade o desenvolvimento do pensamento humano num movimento dialético (VIGOTSKY, 2012), cujo significado apreendido e internalizado poderá ser a base para a compreensão de um novo conhecimento. Essa compreensão ocorre por meio da análise e da abstração, resultando numa síntese e, portanto, em um novo significado.

Enfatiza-se a importância do trabalho realizado pela professora polivalente. Neste contexto, ela é responsável por todas as funções que se fazem necessárias no ambiente. Além de preparar aulas para todas as disciplinas, notou-se, durante todo o processo de experimentação, que, mesmo tratando-se de um ambiente novo para a turma e em uma experiência nova até mesmo para a docente, ela sabe mediar a conversa levando em consideração o nível escolar de cada aluno presente, pois os questionamentos são direcionados para cada turma.

Percebeu-se que a professora, além de atuar como ‘mediadora’, atua também como “pesquisadora” e “designer”. É pesquisadora pois está constantemente avaliando a dinâmica da sala de aula, objetivando compreender o andamento das atividades, o processo de aprendizagem dos alunos e procurando identificar o que pode ser melhorado. Existem momentos de reflexão, de estudo, de leituras e de trocas de experiência com professores de outras escolas, colegas da pós-graduação e professores desta.

É designer, segundo Resnick (2020), pois planeja e “desenha” a experiência dos estudantes. Toda a proposta desta pesquisa é design, assim como cada atividade/plano de aula elaborado para a vivência das crianças na escola Maurício Cardoso. A professora reflete, lê, estuda, conecta ideias e passa a planejar aulas visando atender as orientações da BNCC. Além destas orientações, a professora também busca dar conta das singularidades da comunidade na qual a escola está inserida e das necessidades e dos interesses de cada aluno, ampliando as possibilidades de criação. Durante o preparo das receitas, os alunos, as suas respostas e as suas atitudes em relação a cada etapa foram observadas, servindo, desta forma, para planejar e desenhar novas atividades.

Os alunos estavam atentos para detalhes, tais como:

- ✓ Usar sempre xícaras de tamanho igual para medir os ingredientes;
- ✓ Deveriam acrescentar mais farinha para deixar a massa mais consistente;
- ✓ Acrescentar mais água ou leite caso a massa ficasse muito firme;

- ✓ Souberam explicar que a manteiga é de origem animal, enquanto que a margarina é de origem vegetal.

Os alunos do quarto e do quinto ano responderam com facilidade que o dobro de $1\frac{1}{2}$ é 3. Quando questionados sobre como chegaram a esta conclusão, um aluno explicou: “meia mais meia dá um, e um mais um dá dois, e dois mais um dá três”. Através da resposta obtida foi possível acompanhar o seu raciocínio, além de também servir de explicação para os demais colegas.

As situações de aprendizagem mediadas pelo professor possibilitaram, por meio da análise das respostas dos alunos, perceber o desenvolvimento cognitivo que os mesmos realizaram, visto que tarefas outrora difíceis, agora foram respondidas espontaneamente. Amplia-se, desse modo, a capacidade que o indivíduo tem de conservar e reproduzir as apropriações da realidade (VIGOTSKY, 2012), desenvolvidas por meio de relações sociais.

A escola tem o papel de refletir sobre o cotidiano a partir de conceitos espontâneos que o aluno possui, propiciando, assim, o progressivo desenvolvimento de suas habilidades cognitivas. Conforme Moysés (2001, p. 38):

A forma metódica e intencional como os conceitos científicos são – ou deveriam ser – trabalhados na escola abre caminho para a revisão e a melhor compreensão dos conceitos espontâneos que cada aluno traz dentro de si. Assim, refletindo o cotidiano de sua classe social, o aluno leva para a escola, sob a forma de conceitos espontâneos, certos conhecimentos e valores, dos quais vai adquirindo progressiva consciência através desse movimento.

No exemplo a seguir pode-se observar algumas problematizações emergentes durante a execução da receita:

PROFESSORA: *Se eu quiser usar a metade de $1\frac{1}{2}$, que quantidade devo usar?*

COYOTE³⁶: *75% de uma xícara!*

PROFESSORA: *E como a gente sabe esta quantidade em frações, quanto é 75% de uma xícara? Como a gente sabe qual é a metade da quantidade de uma xícara e meia? Que é a quantidade de farinha que usamos.*

SAMUCA: *Uma xícara é 100, a outra 50, dá 150, a metade de 150...*

COYOTE: *É 75!*

PROFESSORA: *Isso mesmo, mas se eu quiser saber a resposta em frações, pois como vou marcar 75% na xícara? Se eu souber a resposta em frações, fica mais fácil de marcar na xícara.*

SAMUCA: *Um setenta e cinco avos?*

LU: *Tu estas louco?*

³⁶ Os nomes são fictícios e foram escolhidos pelos próprios alunos para preservação de sua identidade.

COYOTE: *É setenta e cinco duzentos avos.*

SAMUCA: *Espera, deixa eu ver...*

COYOTE: *Setenta e cinco cento e cinquenta avos.*

SAMUCA: *É, setenta e cinco cento e cinquenta avos.*

PROFESSORA: *Mas vocês vão conseguir marcar isso na xícara? Dividir a xícara em cento e cinquenta partes para ver quanto terão que colocar?*

COYOTE: *É só botar a metade de uma xícara, mais a metade da metade de uma xícara.*

PROFESSORA: *Tá, e quanto é a metade de uma xícara? Como se representa isso em frações?*

LU: *Temos que dividir a xícara em quatro partes e dividir as duas metades por dois, aí dá.*

PROFESSORA: *Isso. Então, vamos ouvir o que a Luiza disse, o que a gente precisa fazer?*

LU: *Dividir a xícara em quatro partes e pintar um quadradinho.*

PROFESSORA: *Tá, então vamos pensar na nossa xícara – inicia-se uma demonstração usando as xícaras –. Se fosse uma cuca, como estamos fazendo e colocamos, nós usamos uma xícara inteira, mais a metade da outra xícara de farinha. É isso que colocaram?*

VÁRIOS ALUNOS: *Sim!*

PROFESSORA: *Agora, se a gente quer usar a metade disso, como a gente vai fazer? A Luiza me disse que a gente vai dividir a xícara em quatro partes. Alguém sabe o porquê e pode nos dizer? (Alunos em silêncio). Então, se eu quiser usar a minha xícara de farinha que eu tenho aqui, uma xícara inteira, quero usar só a metade disso, quanto isso vai dar?*

COYOTE e SAMUCA: *50% da xícara.*

PROFESSORA: *50% da xícara, e em frações, como que eu digo essa fração?*

VÁRIOS ALUNOS: *Um meio.*

PROFESSORA: *Um meio. E essa xícara aqui, eu tenho só a metade dela de farinha. Se eu quiser usar essa aqui também dividida em duas partes, ou seja, a metade da metade, quanto vai dar isso?*

SAMUCA: *Dois meios?*

COYOTE: *Dois quartos.*

LU: *Um meio.*

SAMUCA: *Um quarto.*

LU: *Um meio.*

COYOTE: *Um quarto, um quarto, um quarto.*

PROFESSORA: *Um quarto. Por que?*

SAMUCA: *Por causa que a xícara...*

LU: *Foi dividida em quatro partes...*

SAMUCA: *A xícara inteira foi dividida em quatro partes. Primeiro foi dividida ao meio e aquele ao meio foi dividido de novo ao meio.*

PROFESSORA: *Isso. Muito bem. Então, se eu precisar juntar esse um quarto, com esse um meio. Quanto vai dar?*

COYOTE: *Um quarto com um meio vai dar 75%...*

PROFESSORA: *Vamos pensar nesse um meio. A quantos quartos equivale isso? Um meio é a mesma coisa que o que? Lembram das frações equivalentes? Que equivalem a mesma quantidade? Se a gente tem um meio, mas queremos que o denominador seja quatro...*

SAMUCA: *Aí é dois quartos.*

PROFESSORA: *Dois quartos é equivalente a um meio, vocês concordam que é a mesma quantidade?*

ALUNOS: *Aham...*

PROFESSORA: *Então, agora a gente pode somar, dois quartos mais...*

SAMUCA: *Mais um quarto.*

PROFESSORA: *Que dá?*

SAMUCA: *Três quartos, três oitavos.*

COYOTE: *Três quartos!*

SAMUCA: *Ah é, três quartos.*

PROFESSORA: *Isso. Então, quanto é três quartos da xícara? Alguém consegue pegar uma xícara e me mostrar, com a mão, quanto vai ser três quartos?*

(Um aluno do 5º ano pega uma xícara e aponta o dedo para o local que representa $\frac{3}{4}$, um aluno do 4º ano faz o mesmo com outra xícara – a figura 37 ilustra o aluno fazendo a atividade).

PROFESSORA: *Isso. Então, é um pouco mais que a metade, mas não completamente cheia.*



Figura 37 - Aluno mostrando $\frac{3}{4}$ da xícara

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O diálogo supracitado mostra que os alunos trazem, em sua bagagem sócio-histórica-cultural, conceitos espontâneos³⁷, desenvolvido naturalmente pela criança a partir das suas reflexões sobre as suas experiências cotidianas. Ao responderem aos desafios produzidos pela professora, relacionados a porcentagem, por exemplo, são os conceitos espontâneos adquiridos nas interações sociais e históricas de cada um, os quais abrem caminho para o conceito científico dos cálculos percentuais em seu desenvolvimento descendente.

Notou-se, ainda, tanto no preparo da massa e no acréscimo dos ingredientes, quanto nas respostas apresentadas, a troca existente entre “pares”, ou seja, o compartilhamento de ideias e conceitos presentes na forma de representar o mundo. Sobre isso, Vigotsky (2012) afirma que o desenvolvimento do pensamento infantil ocorre com as interações entre as pessoas, sempre do social para o individual. Tratando-se da partilha entre pares, Resnick (2020) concorda com Vigotsky (2012), pois, para ambos os autores, o progresso do pensamento pode ocorrer com base em ideias citadas e aperfeiçoadas pelos colegas.

³⁷ Para Vigotsky (2001), conceitos espontâneos são conhecimentos que já existem no sistema de aprendizagem da criança, antes dela ingressar na escola.

As trocas e os compartilhamentos de ideias, de conceitos e de ajuda entre os colegas são habituais nesta escola. A configuração espacial da escola multisseriada possibilita que os alunos colaborem uns com os outros.

Assim, encontrar um aluno ajudando o outro, explicando a tarefa e mediando situações de aprendizagem faz parte do cotidiano desta sala de aula em específico.

Estudos e pesquisas abordados em "Aprendizagem Criativa" também indicam sucesso e prosperidade no aprendizado colaborativo. Compartilhar ideias entre pares é um dos P's da aprendizagem Criativa defendida por Resnick (2014), o qual destaca que: "O aprendizado prospera quando é feito como uma atividade social, com pessoas compartilhando ideias, colaborando em projetos e ajudando no trabalho umas das outras" (p. 1).

Ao fim do preparo da massa da cuca e enquanto ela descansava, o trabalho continuou. Hora de relembrar, com atividades no caderno, conceitos explorados durante o preparo da massa. Os exercícios foram preparados de acordo com as turmas. O primeiro ano pintou a quantidade de ingredientes utilizados, escreveu o nome dos mesmos e respondeu perguntas. A figura 38 ilustra a folha resolvida pelos alunos.



Figura 38 - Atividade do primeiro ano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O segundo ano reescreveu a receita utilizando o dobro de ingredientes e descreveu o modo de fazer. A figura 39 ilustra as tarefas resolvidas.

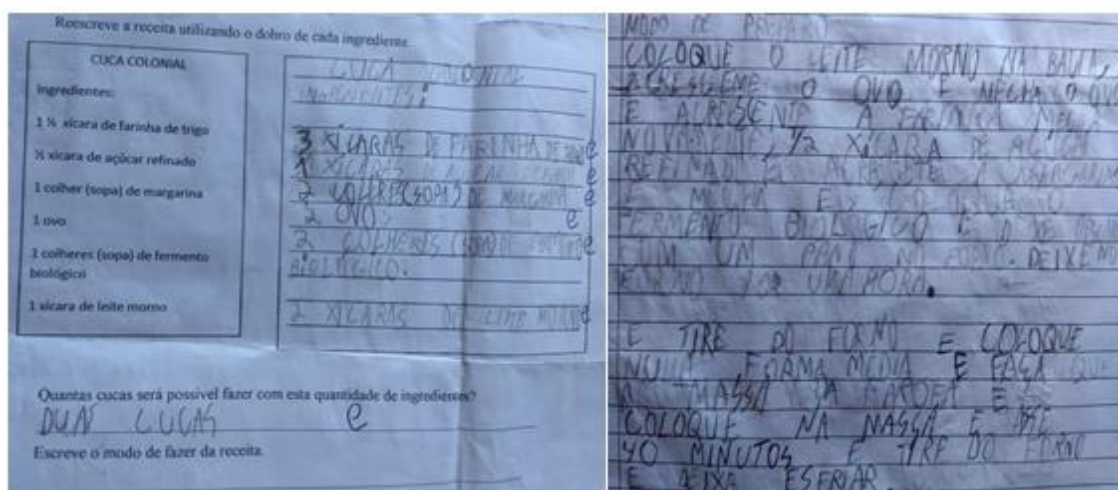


Figura 39 - Atividade do segundo ano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Os alunos do quarto e do quinto ano reescreveram a receita triplicando os ingredientes, descreveram o modo de fazer e responderam qual é a metade de $1\frac{1}{2}$ e a metade de $\frac{1}{2}$. A figura 40 ilustra as tarefas resolvidas.

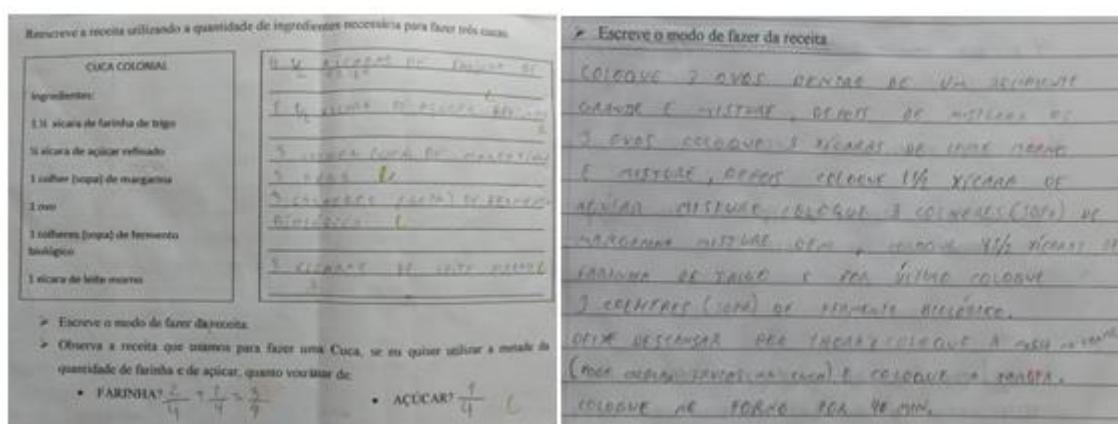


Figura 40 - Atividade do quarto e quinto ano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Todos responderam questões sobre a proposta de trabalho desenvolvida, o que pode ser observado na figura 41.

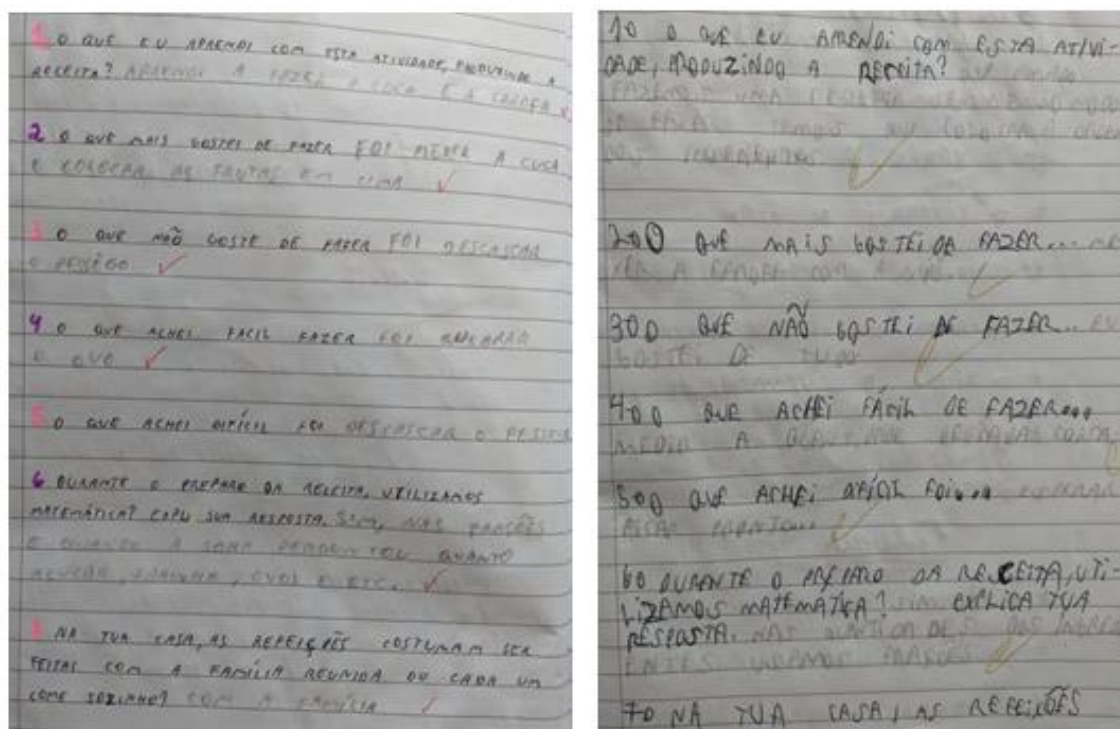


Figura 41 - Questões sobre a proposta desenvolvida
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Passado o tempo de descanso e de crescimento da massa, adicionaram-se as frutas e a farofa para, depois, assá-la. Este momento oportunizou que os alunos fizessem atividades, as quais não estão acostumados a fazer, tais como descascar, cortar e picar as frutas. Atividades essas que auxiliam a desenvolver a coordenação motora e as habilidades sensoriais. A figura 42 ilustra o procedimento.



Figura 42 - Alunos picando as frutas e colocando-as sobre a cuca
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

No dia seguinte, ao degustar o alimento notou-se que o resultado não estava satisfatório. A cuca não havia ficado “fofa” e gostosa como aquela comumente feita

pela mãe ou avó. A cuca ficou dura e quase não cresceu. Então, levantou-se algumas hipóteses sobre o que pode ter ocasionado a diferença” (o erro) na textura.

- ✓ Massa muito líquida;
- ✓ Fermento deveria ser misturado no início, junto aos ingredientes secos;
- ✓ Excesso de frutas sobre a massa, a qual não cresceu por causa do peso das frutas.

Os erros fazem parte processo de aprendizagem. Eles são uma oportunidade de refletir, de fazer diferente e de melhorar. Na figura 43 é possível ver a ilustração da espiral da aprendizagem criativa.

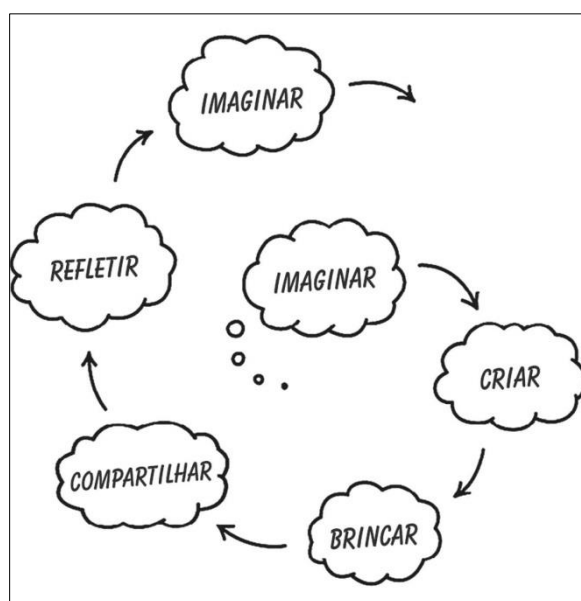


Figura 43 - Espiral da Aprendizagem Criativa
Fonte: RESNICK, 2020, p. 11.

Ao se observar a espiral da aprendizagem criativa, proposta por Resnick (2020), nota-se que o ato de refletir sobre as experiências, ouvir sugestões e imaginar novas maneiras de fazer e refazer permite aos alunos experimentar ideias, testar, limitar e desenvolver-se enquanto pensadores criativos.

Frente à essas reflexões, os alunos foram questionados pela professora: “O que a gente deve fazer quando algo dá errado em nossa vida?”

- Refazer. Respondeu uma aluna.
- Refazer por quê? Perguntou a professora.
- Para melhorar, para aprender. E se não der certo na segunda vez, a gente tenta até dar certo. Responderam os alunos, completando as suas respostas.

Pelas respostas foi possível verificar que o “erro” é um conceito trabalhado com naturalidade em sala de aula. Além disso, é visto como uma oportunidade de melhorar. Criar, recriar, refletir e tentar novamente é uma medida de sucesso desta prática pedagógica que vai muito além do certo ou do errado. É um momento de aprendizado por meio da experimentação. O fato de não desistir, mas de refazer experimentando novas possibilidades poderá acompanhar os alunos em toda a sua trajetória de vida, assim como acompanhou os imigrantes que saíram da Pomerânia e vieram refazer suas vidas em terras brasileiras.

Ao realizar novamente a feitura da cuca, foi possível notar que os alunos tiveram mais facilidade em responder alguns questionamentos. Os alunos do segundo ano responderam, com firmeza, que o dobro de $1\frac{1}{2}$ é 3. Para os alunos do primeiro e do segundo ano, respostas sobre as proporções de ingredientes utilizados eram imediatas e espontâneas:

- 1 cuca = 2 xícaras de farinha
- 2 cucas = 4 xícaras de farinha
- 3 cucas = 6 xícaras de farinha

Alunos do quinto ano conseguiram explicar quanto é a metade de $1\frac{1}{2}$ sem usar material manipulável, pois já fazem uso da abstração (MOYSÉS, 2001), ou seja, das representações mentais de objetos anteriormente utilizados. Tal fato pode ser ilustrado a partir da fala do Samuca, aluno do 5º ano: “É que aquela uma metade de $\frac{1}{2}$ o cara divide, vai ter que dividir em quatro a xícara, aí dá $\frac{1}{4}$ que tu vai usar daquele. E a outra tu vai dividir pela metade, aí vai ser $\frac{2}{4}$, aí junta os dois e dá $\frac{3}{4}$ ”.

Pode-se observar, a partir das respostas dos alunos sobre cálculos com porcentagem, a operação do pensamento e do desenvolvimento mental em cada etapa respectiva que os alunos se encontram. É o movimento dialético da aprendizagem dos conceitos científicos, sustentado pelos pensadores russos a respeito da teoria explicativa sobre a zona de desenvolvimento proximal (VIGOTSKY, 2012), cujas atividades/ações precisavam ser assistidas para outrora poderem ser produzidas sem auxílio de outras pessoas. Tal fato ocorre, pois, os conhecimentos foram aperfeiçoados, passando do nível de desenvolvimento potencial para o nível de desenvolvimento real. Neste caso, em específico, são partilhados entre todos os fazedores de cuca. Conforme salienta Moysés (2001):

As pesquisas evidenciaram que aqueles métodos que mais favorecem o desenvolvimento mental são os que levam o aluno a pensar, que o desafiam a ir sempre mais além. São, sobretudo, aqueles que o levam a começar um processo por meio de ações externas, socialmente compartilhadas, ações que irão, mediante o processo de internalização, transformando-se em ações mentais (p. 45).

O acompanhamento do crescimento intelectual dos alunos mostra que a proposta apresentada trouxe resultados satisfatórios. Tais resultados estão em consonância com as orientações da BNCC e com objetivos propostos por esta pesquisa. Os alunos puderam apropriar-se de técnicas relacionadas ao preparo dos alimentos tradicionais da cultura Pomerana, e, também, de conceitos matemáticos. No caso dos conceitos da matemática, uma ênfase maior foi dada às frações, porém também foram abordados conceitos de quantidades, de razão e proporção, de medida de tempo, de metade, de dobro e de triplo.



Figura 44 - Rievalsback
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

A outra receita preparada em aula foi o Bolinho de Batata (Rievalsback). O início se deu pela leitura da receita. Os alunos repetiram os ingredientes em pomerano e uma conversa sobre os hábitos de higiene foi iniciada, para, então, os alunos lavarem as mãos e colocarem as toucas higiênicas. Se separou sobre a mesa todos os ingredientes e objetos necessários para o preparo do alimento. Na figura 45 é possível ver a imagem da receita, escrita à mão pela mãe de um aluno.

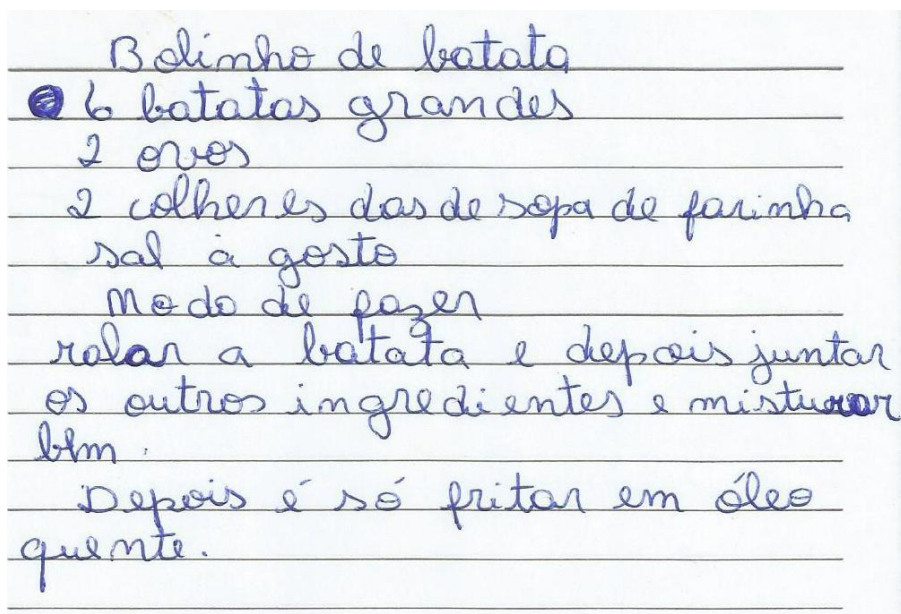


Figura 45 - Receita do Rievalsback
 Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O “Rievalsback” é feito à base de batata inglesa. Também são utilizados ovos, farinha e sal. Na lista de ingredientes da receita aparecem seis batatas. Os alunos foram questionados:

PROFESSORA: Será que toda vez que eu usar 6 batatas e ralar elas, vai dar a mesma quantidade, mesma medida?

ALUNOS: Não!

PROFESSORA: Por que vocês acham que não?

COYOTE (5º ano): Por causa que tem umas batatas maiores.

DUDU (2º ano): Umas menores.

NINO (1º ano): E outras médias.

DIDI (2º ano): E outras pequenas.

SAMUCA (5º ano): Outras alguém descasca elas com a casca dessa grossura fora – mostra com os dedos.

LU (5º ano): Ou às vezes fininho.

PROFESSORA: Pode variar bastante de acordo com o tamanho da batata como vocês disseram, de acordo como a pessoa vai descascar, se vai tirar a casca mais grossa ou vai descascar bem fininha. Então, de que maneira podemos fazer para saber a quantidade exata que precisamos usar?

COYOTE: O peso.

THATÁ (5º ANO): Pesa primeiro as 6 batatas e depois...

PROFESSORA: Como a gente pode saber, então, a quantidade exata para usar na receita?

ALUNOS: Na balança.

Pode-se reparar, nas respostas dos alunos, que elas vão se completando. Alguém inicia uma frase, o outro completa e, por vezes, corrige. Assim prossegue a aula, com diálogo e conhecimento sendo compartilhado. Segundo D’Ambrosio (2013, p. 32):

Embora o conhecimento seja gerado individualmente, a partir de informações recebidas da realidade, no encontro com o outro se dá o fenômeno da comunicação, talvez a característica que mais distingue a espécie humana das demais espécies. Via comunicação, as informações captadas por um indivíduo são enriquecidas pelas informações captadas pelo outro. O conhecimento gerado pelo indivíduo, que é resultado do processamento da totalidade das informações disponíveis, é, também via comunicação, compartilhado, ao menos parcialmente, com o outro. Isso se estende, obviamente, a outros e ao grupo. Assim, desenvolve-se o conhecimento compartilhado pelo grupo.

Seguindo a aula, a professora mostra a balança e os alunos verificam o peso do pacote de farinha. Eles notam que pesa 1,18kg e concluem que é um pouco mais de 1kg devido ao peso da embalagem. Um debate foi iniciado sobre outros produtos que podem ser comprados por peso. Foram citados a farinha, o açúcar, o sal, as batatas, o óleo, entre outros. O diálogo abaixo ilustra tal fato.

PROFESSORA: *Óleo é comprado pelo peso?*

SAMUCA: *A não é por litro.*

MANO: *É litro.*

PROFESSORA: *Isso, e o que mais é por peso?*

SAMUCA: *Ovos... Não! Ovo é por dúzia.*

PROFESSORA: *Sim! E quanto é uma dúzia mesmo?*

ALUNOS: *Doze!*

PROFESSORA: *Segundo ano, quanto é meia dúzia?*

ALUNOS: *Seis!*

Os alunos fizeram a pesagem das batatas. Iniciaram pesando-as com cascas, de duas em duas. Anotaram os pesos e somaram o valor. Após isso, as pesaram sem as cascas, colocando-as sobre um prato. Anotaram os pesos e descontaram o peso do prato. Calcularam, também, o peso das cascas. A figura 46 ilustra a pesagem das batatas.



Figura 46 - Alunos pesando as batatas.

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Após pesar as batatas, elas foram descascadas com o auxílio de um descascador (figura 47) e de facas. Os alunos que descascaram com a faca apresentaram dificuldade, visto que não é uma tarefa que costumam realizar. Cabe ressaltar que esta atividade coopera com o aprimoramento de habilidades de coordenação motora.



Figura 47 - Aparelho usado para descascar e ralar verduras e legumes
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Antes de começar a ralar as batatas, os alunos perceberam que elas podem ser raladas de maneiras diferentes. Com a parte mais fina do ralador, deixando-a mais triturada, ou com a parte de furos maiores, deixando-as em pequenas tirinhas. Optou-se por ralar de duas maneiras diferentes para comparar os resultados e as atender particularidades do fazimento das famílias. Conforme Zuin (2009, p. 48), “[...] o alimento é uma das primeiras formas de contato da criança com sua cultura, é com os alimentos consumidos na tenra infância que o ser humano tende a ficar identificado ao longo de sua vida”. Assim, se direcionou a proposta de trabalho para a manutenção da cultura e para que o aluno possa associar os conceitos matemáticos com a realidade vivenciada.

Terminado o preparo da massa, os bolinhos foram fritos pela professora e a seguir degustados por todos. A figura 48 ilustra os bolinhos prontos.



Figura 48 - Bolinhos de Batata
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

As atividades nas quais os alunos manipulam materiais, testam, experimentam e exploram estão em conformidade com o P de Play, ou seja, de pensar brincando. Conforme proposto por Resnick (2014, p. 9):

[...] brincar é uma atitude e uma forma de se relacionar com o mundo. Associamos a brincadeira com a possibilidade de assumir riscos, testar coisas novas e testar limites. Vemos o ato de brincar como um processo de manipulação, experimentação e exploração, e esses aspectos são fundamentais para o processo de aprendizagem criativa.

Pode-se observar na figura 49 a escrita de uma aluna do segundo ano, a qual dá ênfase ao fato de ter aprendido, manipulando ingredientes, sem utilizar papel. Estas tarefas auxiliam o desenvolvimento cognitivo da criança, ao mesmo tempo em que a mesma está se divertindo.

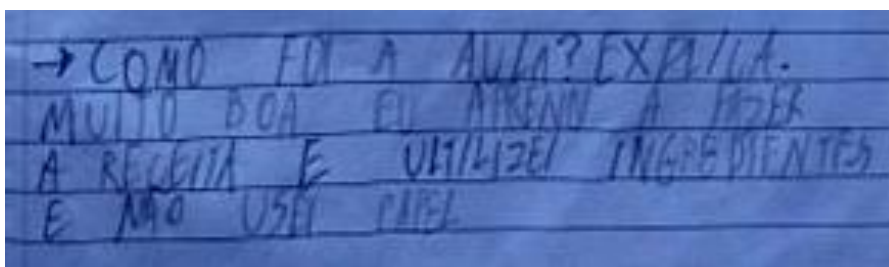


Figura 49 - Escrita da aluna
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Realizadas as atividades práticas e degustado o produto final, alguns exercícios foram resolvidos pelos alunos em seus cadernos para relembrar o que se tinha discutido anteriormente e fixar alguns conceitos. Cada turma realizou tarefas de acordo com o seu nível educacional. O primeiro ano reescreveu a receita utilizando o dobro de

ingredientes e circulou produtos que podem ser comprados por peso, dando o nome dos mesmos. Na figura 50 é possível ver as atividades realizadas pelo primeiro ano.

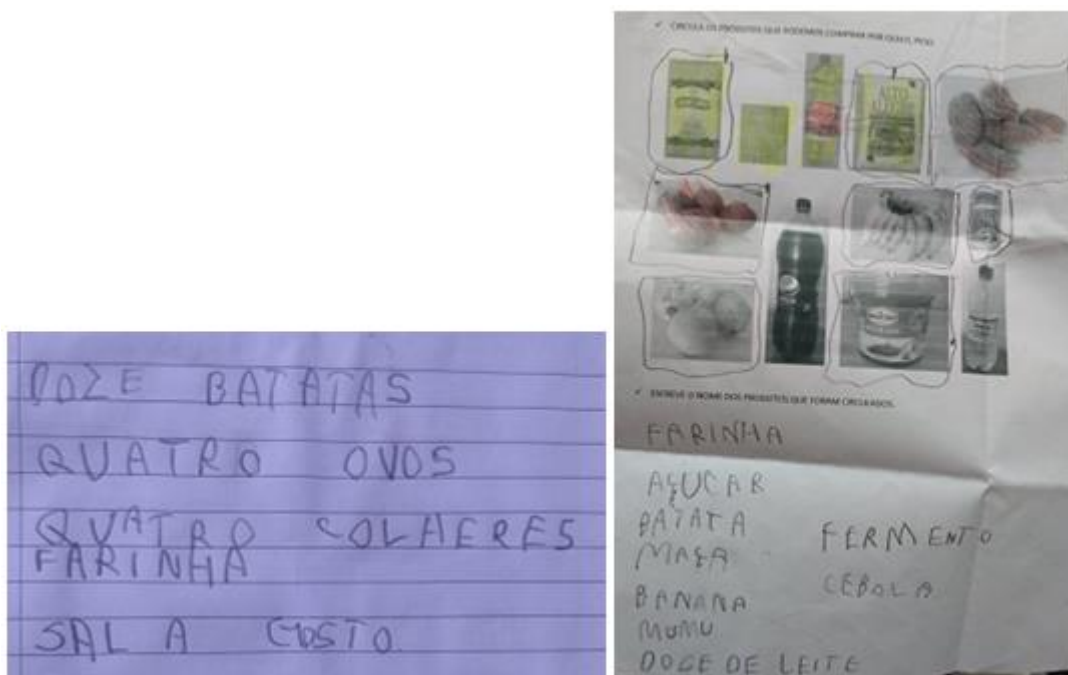


Figura 50 - Reescrita dos ingredientes, medidas de massa
 Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Nas figuras 51 e 52, pode-se observar as atividades solicitadas aos alunos do segundo ano, sendo elas: escrever a receita e descrever o modo de fazer, reescrever a lista de ingredientes utilizando o dobro da medida e guiando-se pelos pesos encontrados na balança.

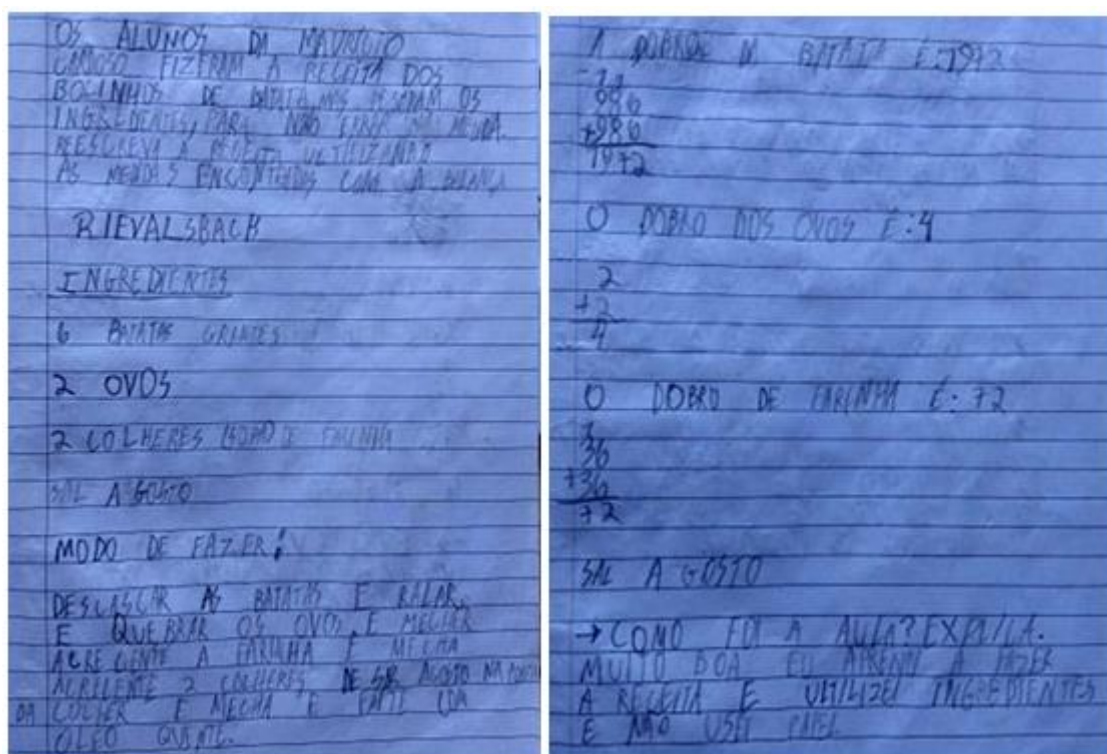


Figura 51 - Atividades do segundo ano - Receita
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

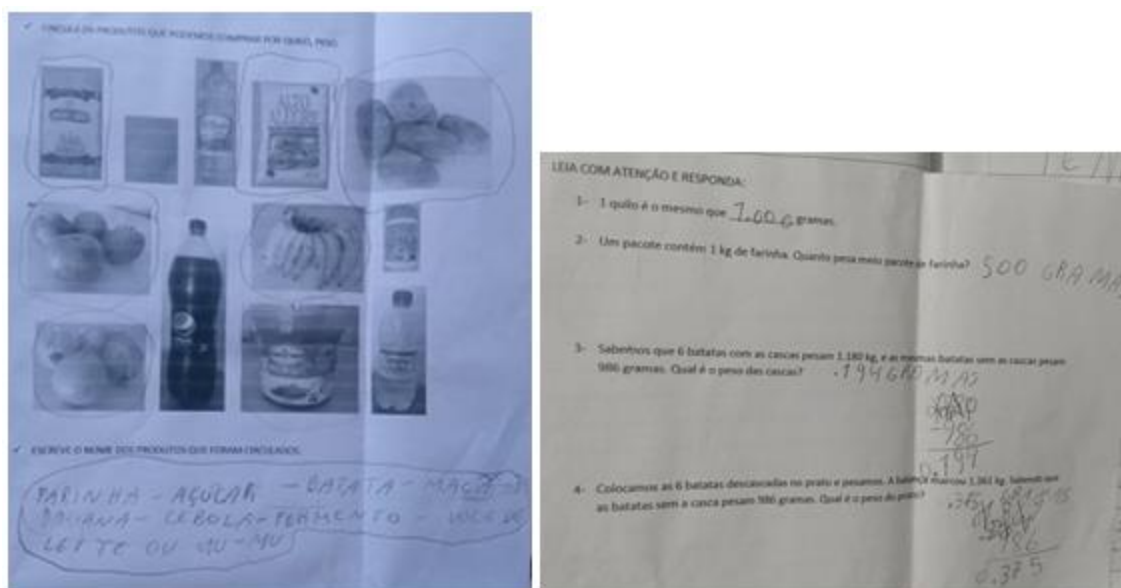


Figura 52 - Atividades do segundo ano – Medida de massa
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Alunos do quarto e do quinto ano receberam a proposta de reescrever a receita utilizando a metade dos ingredientes, descrever o modo de fazer da receita e responder perguntas sobre medidas de massa. As atividades podem ser vistas na figura 53.



Figura 54 - Dóos

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Realizou-se coletivamente a leitura da receita com a pronuncia dos nomes dos ingredientes em pomerano. Notou-se que o rendimento da massa era alto e, por isso, optou-se por prepará-la usando apenas a metade das medidas apresentadas. Fato este que oportunizou trabalhar medidas de massa, medidas de capacidade, quantidade, dobro, metade e frações. A metade de cada ingrediente foi definida sem dificuldade. A partir de então os alunos iniciaram a realização das misturas para produzir a massa.

Uma conversa foi iniciada sobre os objetos que podem ser usados para medidas de massa e de capacidade. Foi destacado que a medida das xícaras pode variar de uma casa para outra, dependendo do tamanho e/ou espessura das xícaras, bem como da quantidade adicionada por quem prepara o alimento. Na figura 55 é possível ver a imagem da receita, escrita à mão pela mãe de um aluno.

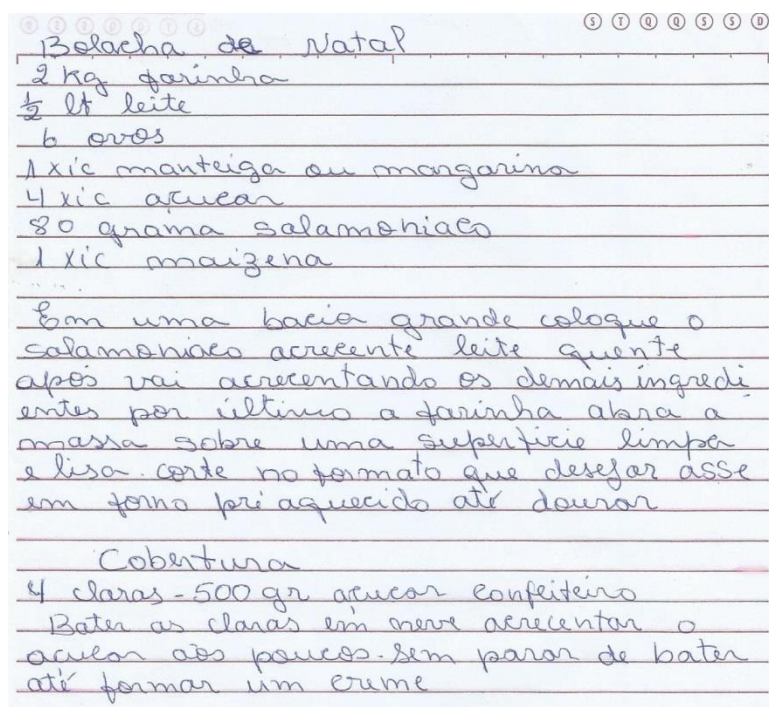


Figura 55 - Dóos

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O primeiro produto a ser adicionado era o sal amoníaco. Este foi pesado para que se acrescentasse a medida exata. Na oportunidade, os alunos verificaram o peso do prato e, em seguida, calcularam o valor que deveria aparecer na balança juntando o peso inicial com a adição do produto. A figura 56 ilustra a pesagem sendo realizada.



Figura 56 - Pesagem do sal amoníaco

Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Em seguida foi adicionado o leite, pois constava na receita original $\frac{1}{2}$ litro de leite. Foi debatido a quantos mililitros equivale meio litro. Tal diálogo está ilustrado a seguir:

THATÁ: 500 ml.

PROFESSORA: Nós vamos usar a metade desta quantidade, quem sabe me dizer quanto é?

COYOTE E THATÁ: 250 ml.

PROFESSORA: E se quisermos responder isso em forma de frações, que fração vamos usar para representar essa parte do litro?

THATÁ E COYOTE: $\frac{1}{4}$.

SAMUCA: $\frac{1}{4}$ de um litro.

PROFESSORA: Tenho aqui uma garrafinha com 500ml de leite (usamos leite de vaca), como podemos separar 250ml de leite?

SAMUCA: Usando a metade.

LU: Na xícara.

THATÁ: No copo de medidas?

SAMUCA: Pesar e dividir por dois.

LU: No copo de medidas.

PROFESSORA: Mas leite a gente compra e mede por peso?

SAMUCA: Ah, não sora, naquele copo de medidas, de ml e tal.

PROFESSORA: Isso, vamos usar o copo de medidas.

Foi, então, que os alunos pegaram o copo de medidas e identificaram a marca de 250ml, quantidade necessária para a receita. A figura 57 ilustra os alunos fazendo a identificação da medida no copo.



Figura 57 - Identificação da marca de 250ml no copo de medidas
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Ao procurar a medida necessária, os alunos verificaram que neste copo também há marcações de ingredientes utilizados por peso (marcas de gramas), tal como de farinha, de açúcar e de chocolate em pó. Também compreenderam que teriam que encher o recipiente até a marca de 250ml, não de gramas. Na sequência, mediram e acrescentaram o açúcar, a manteiga, o amido de milho, a farinha e os ovos. A figura 58 demonstra a aluna misturando os ingredientes.



Figura 58 - Misturando os ingredientes
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Durante o preparo da massa, se indagou sobre como se poderia cortar as bolachinhas. Os alunos explicaram que, em suas casas, o formato das bolachinhas costuma ser “redondo”, “meio dois triângulos enredados”, “losângulo”, “retângulo mais assim, esticado para os lados”. Outros alunos mostraram as respostas fazendo um desenho no ar com as mãos. Quando questionados sobre o nome desse formato, eles responderam: “losango”. Assim, o diálogo prosseguiu:

PROFESSORA: *Além disso, que outros formatos podemos fazer também?*
SAMUCA: *Redondo.*
DUDU: *Triangular.*
COYOTE: *Estrela.*

SAMUCA: *Ursinho.*

PROFESSORA: *E se quisermos fazer figuras geométricas, temos o círculo, losango, qual mais?*

VÁRIOS ALUNOS: *Triângulo.*

SAMUCA: *Retângulo.*

LU: *Hexágono.*

SAMUCA: *Quadrado.*

PROFESSORA: *O que é um hexágono?*

LU: *De seis lados, com oito lados.*

MANO: *Seis.*

SAMUCA: *É, de seis lados sora, com oito é octógono.*

PROFESSORA: *Ta, então hexágono é a figura com seis lados. Depois vamos fazer algumas figuras geométricas quando cortarmos a massa. Qual é a característica principal do triângulo?*

SAMUCA: *Tem três lados.*

PROFESSORA: *Tem três lados. Esses lados precisam ser sempre da mesma medida?*

ALUNOS: *Não!*

DUDU: *O de baixo é mais pequeno e os outros mais grandes.*

THATÁ: *Tem o triângulo equilátero que é igual, o isósceles que são dois iguais e um diferente e o outro eu não me lembro.*

PROFESSORA: *Qual é o outro?*

SAMUCA: *Escaleno.*

PROFESSORA: *O escaleno é o que?*

THATÁ: *Os três lados diferentes.*

PROFESSORA: *Então, temos o triângulo com três lados como vocês me falaram.*

DUDU: *O quadrado.*

PROFESSORA: *Qual a principal característica do quadrado?*

DUDU: *Tem quatro lados.*

VÁRIOS ALUNOS: *Quatro lados.*

DUDU: *Tem os lados iguais, do mesmo tamanho.*

PROFESSORA: *Isso, para ser quadrado todos os lados devem ter a mesma medida. Vocês falaram do triângulo, falaram do quadrado, vocês me disseram que para ser quadrado tem que ter quatro lados.*

SAMUCA: *Iguais.*

DUDU: *Os lados têm que ser da mesma largura.*

SAMUCA: *Comprimento.*

PROFESSORA: *Mesmo comprimento, mesma medida. E o losango que o “Coyote” e o “Mano” disseram que é o formato do Dóos na casa deles?*

SAMUCA: *O sora ele tem que ser tipo assim, assim e assim – faz o desenho na mesa com os dedos.*

PROFESSORA: *Quantos lados o losango tem?*

ALUNOS: *Quatro.*

PROFESSORA: *E como são as medidas?*

THATÁ: *Iguais.*

PROFESSORA: *Iguais. Então, qual é a diferença do quadrado e do losango?*

SAMUCA: *É que ele é mais fechado em duas pontas. Duas pontas são mais juntas e duas mais separadas.*

PROFESSORA: *E essas duas pontas formam o que?*

SAMUCA: *Formam tipo dois triângulos colados juntos.*

PROFESSORA: *Quarto ano, nós estudamos isso esse ano. Quando dois lados se juntam forma o que?*

SAMUCA: *Ah, o vértice, não?*

PROFESSORA: *Sim, o vértice. E a parte de dentro forma o que?*

SAMUCA: *O ângulo.*

PROFESSORA: *O ângulo. No quadrado todos os ângulos medem?*

SAMUCA: *Medem 90°.*

PROFESSORA: *No losango todos os ângulos também têm 90°?*

ALUNOS: Não.
 PROFESSORA: *Pensem no losango, como são os ângulos?*
 SAMUCA: *São iguais, são retos.*
 PROFESSORA: *Todos são retos?*
 SAMUCA: *Não, alguns são mais tortinhos.*
 LU: *Maiores.*
 PROFESSORA: *Ta, mas o losango tem ângulo reto?*
 MANO: *Ele é obtuso.*
 PROFESSORA: *Todos são obtusos, Mano?*
 MANO: *Não é, o outro é menor.*
 SAMUCA: *Não, tem dois obtusos e dois agudos.*
 PROFESSORA: *O que significa o ângulo ser obtuso?*
 SAMUCA: *É que ele é maior que 90°.*
 PROFESSORA: *E o ângulo agudo?*
 MANO: *É menor.*
 SAMUCA: *É menor que 90°.*
 PROFESSORA: *Muito bem. E qual mais vocês me falaram? E o retângulo?*
 SAMUCA: *O retângulo tem dois lados maiores e dois menores.*
 PROFESSORA: *Muito bem. E todos os ângulos?*
 MANO: *Retos.*
 SAMUCA: *De 90°.*
 PROFESSORA: *E o círculo?*
 SAMUCA: *Não tem lado, ele é redondo.*

A partir do diálogo apresentado pode-se observar que o preparo das receitas, em colaboração com a mediação do professor que incentiva a reflexão dos alunos, estabelece elos entre diferentes conteúdos e conceitos a serem trabalhados, bem como oportuniza práticas de introdução, revisão e avaliação. O professor atua como pesquisador analisando as práticas e apontando o que precisa ser melhorado, oportunidade que lhe permite planejar novas ações e melhorar o andamento do trabalho.

Em salas de aula multisseriadas, alunos dos anos de alfabetização convivem com explicações e conteúdo de turmas mais avançadas. Desta forma, os menores aprendem com os maiores. Há momentos que o contrário também acontece, ou seja, alunos maiores relembram conteúdos por meio de tarefas realizadas pelos alunos menores.

Por outro lado, cada indivíduo aprende ao seu tempo, de acordo com as vivências que possui. D'Ambrosio (2013, pp. 81-82) explica que:

Cada indivíduo organiza seu processo intelectual ao longo de sua história e vida. Os avanços da metacognição permitem entender esse processo. Ora, ao tentar compatibilizar as organizações intelectuais de indivíduos para tentar, dessa forma, criar um esquema socialmente aceitável, não se deve estar eliminando a autenticidade e individualidade de cada um dos participantes desse processo. O grande desafio que se encontra na educação é, justamente, habilitar o educando a interpretar as capacidades e a própria ação cognitiva de cada indivíduo, não de forma linear, estável e contínua, como é característico das práticas educacionais mais correntes.

É fundamental que haja respeito entre as pessoas. Todos possuem algum conhecimento e, da mesma forma, todos possuem dificuldade em alguma coisa. Com diálogo e cooperação torna-se mais fácil superar desafios. A intervenção pedagógica desenvolvida oportuniza o trabalho colaborativo, a tolerância e a convivência com as diferenças.

Os alunos amassaram a massa até misturar todos os ingredientes e ficar consistente. Em seguida, abriram-na utilizando o rolo de madeira para massas. A figura 59 ilustra a utilização do rolo.



Figura 59 - Utilização do rolo para abrir a massa
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Em seguida, se iniciou o corte da massa e a definição do formato das bolachinhas. Neste momento, os alunos foram questionados sobre o nome das formas geométricas que produziram. A figura 60 ilustra a massa sendo cortada.



Figura 60 - Massa sendo cortada
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Este também foi um momento de criar diferentes modelos de Dóos, remixar, colocar características próprias em produtos que normalmente seguem um padrão. Os alunos exploraram diferentes possibilidades de criação. Quando o desenho não ficava como era o desejado, amassavam tudo e reiniciavam o processo. Na figura 61 é possível ver alguns dos formatos criados.



Figura 61 - Formatos diferentes criados pelos alunos
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Enquanto terminavam as últimas bolachinhas, surgiu entre os alunos um diálogo, o qual mostra o vínculo afetivo entre professora e alunos. Tal fato faz a autora deste trabalho acreditar que o caminho certo está sendo seguido e que este diálogo (abaixo ilustrado) mostra uma recompensa pelo trabalho exercido vinda do coração puro das crianças:

DIDI: *O sora tem um bem grande aqui.*
 COYOTE: *É para ser um coração.*
 DIDI: *Um coração.*
 SAMUCA: *O sora olha aqui o que a gente vai colocar para assar.*
 DIDI: *Esse vai ser da sora.*
 DUDU: *Porque ela tem muito amor com todo mundo.*
 DIDI: *É, cabe todo mundo no coração dela.*
 DIDI: *O sora esse coração grande é teu, porque cabe todo mundo no teu coração.*
 PROFESSORA: *Ta bom, obrigada!*

Através das indagações, das respostas e das conclusões verbalizadas pelas crianças, pode-se afirmar que seus modos espontâneos de se expressar mostram o que sentem. A partir disso é possível perceber quão gratificante é a profissão do professor. São reconhecimentos e recompensas que enchem de orgulho e mostram que se está seguindo o caminho certo a partir de um esforço direcionado à construção de um mundo melhor a cada dia.

Assadas todas as bolachinhas, a cobertura foi preparada. Um creme branco feito com claras de ovos e açúcar de confeitiro. Em seguida, os alunos decoraram as bolachas passando o creme e os confeitos granulados coloridos. A figura 62 demonstra o preparo do creme.



Figura 62 - Alunos preparando o creme para decorar as bolachinhas
 Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Ousa-se afirmar que, através de momentos como estes, onde há a integração da diversão com a aprendizagem entre pares, acontece uma outra forma de imersão na cultura e, conseqüentemente, uma atualização do fazer conectado com as práticas da comunidade a qual pertencem. Conforme salienta Zuin (2009, p. 79), “a tradição é constituída por rituais, símbolos e valores que permitem que ela sobreviva aos tempos. Contudo, quando as mudanças nas formas e práticas sociais são latentes, essas precisam ser readaptadas, a fim de sobreviver”. Foi possível encontrar em práticas de sala de aula uma forma de relembrar e manter viva a história de uma cultura. A figura 63 ilustra os alunos decorando as bolachinhas.



Figura 63 - Alunos decorando as bolachinhas
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Ao terminar o trabalho, foi possível apreciar a produção que, por sinal, estava deliciosa. A figura 64 ilustra o momento de encerramento da atividade.



Figura 64 - Degustando os Dóos
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Atividades teóricas relacionadas com a prática apresentada foram realizadas pelos alunos no caderno destinado para este fim. O primeiro ano completou a receita com os dados pertinentes, escreveu o nome de produtos comprados por peso e litro e escreveu o nome das figuras geométricas. Todos os alunos receberam o modo de fazer da receita com as instruções fora de ordem. Eles deveriam recortar e organizar conforme

háviamos preparado as bolachinhas. A figura 65 ilustra as atividades realizadas pelo primeiro ano.

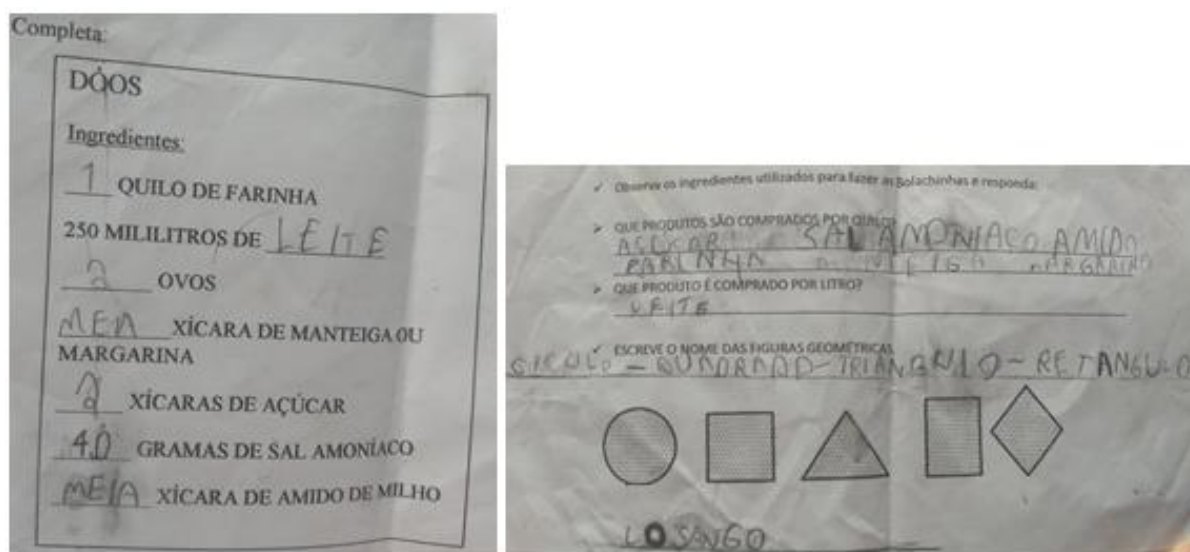


Figura 65 - Atividades desenvolvidas pelo primeiro ano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O segundo, o quarto e o quinto ano tiveram que reescrever a receita utilizando a metade dos ingredientes, listar produtos que podem ser comprados por peso e litro, escrever o nome das figuras geométricas e as principais características de cada uma. Nas figuras 66, 67 e 68 são ilustrados exemplos de exercícios resolvidos.

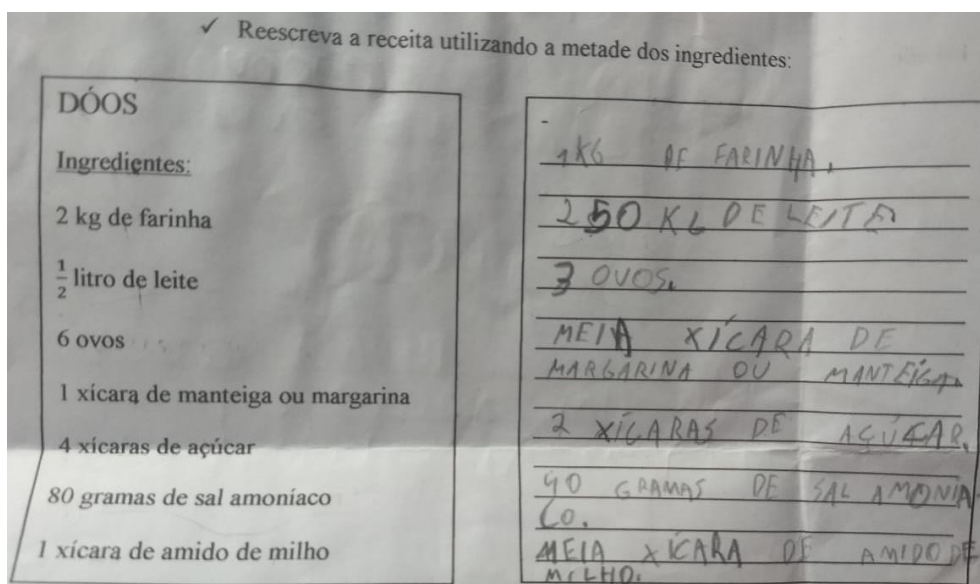


Figura 66 - Reescrita da receita utilizando metade dos ingredientes
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

✓ Observa os ingredientes utilizados para fazer as Bolachinhas e responde:

➤ QUE PRODUTOS SÃO COMPRADOS POR QUILO?
FARINHA AGÜLAR - AMIDO DE MILHO

➤ QUE PRODUTO É COMPRADO POR LITRO?
LEITE

✓ ESCRIVE O NOME DAS FIGURAS GEOMÉTRICAS.



CÍRCULO QUADRADO TRIÂNGULO RETÂNGULO LOSANGO

✓ NO CADERNO, ESCRIVE A PRINCIPAL CARACTERÍSTICA DE CADA FIGURA GEOMÉTRICA.

Figura 67 - Lista de produtos e nome das figuras geométricas
 Fonte: Arquivo pessoal da autora.

O CÍRCULO NÃO TEM NEM UM LADO, PORQUE ELE É REDONDO. LADOS, O TRIÂNGULO TEM TRÊS LADOS, O QUADRADO TEM QUATRO LADOS IGUAIS. O TRIÂNGULO TEM TRÊS LADOS E PODE TER OS LADOS IGUAIS OU DIFERENTES. O RETÂNGULO TEM QUATRO LADOS DOIS MAIORES E DOIS MENORES. O LOSANGO TAMBÉM TEM QUATRO LADOS IGUAIS.

Figura 68 - Escrita das características principais das figuras geométricas
 Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Alunos do quinto ano trouxeram mais detalhes na descrição sobre as figuras geométricas, conforme ilustrado na figura 69.

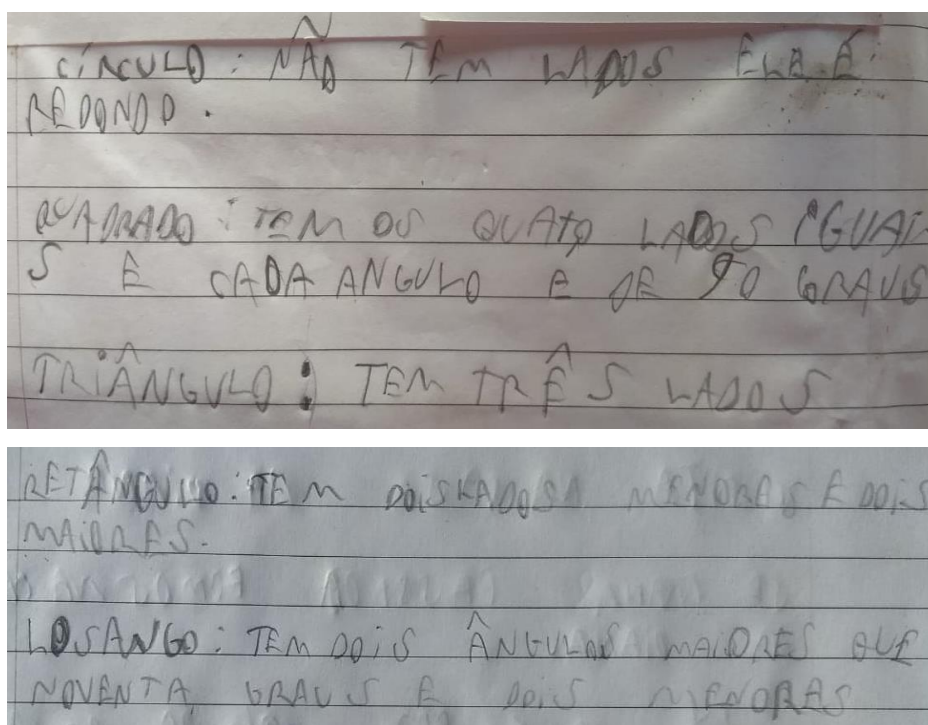


Figura 69 - Descrição feita por aluno do quinto ano
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

Na figura 70 são ilustrados exemplos de atividades realizadas por todos os alunos.

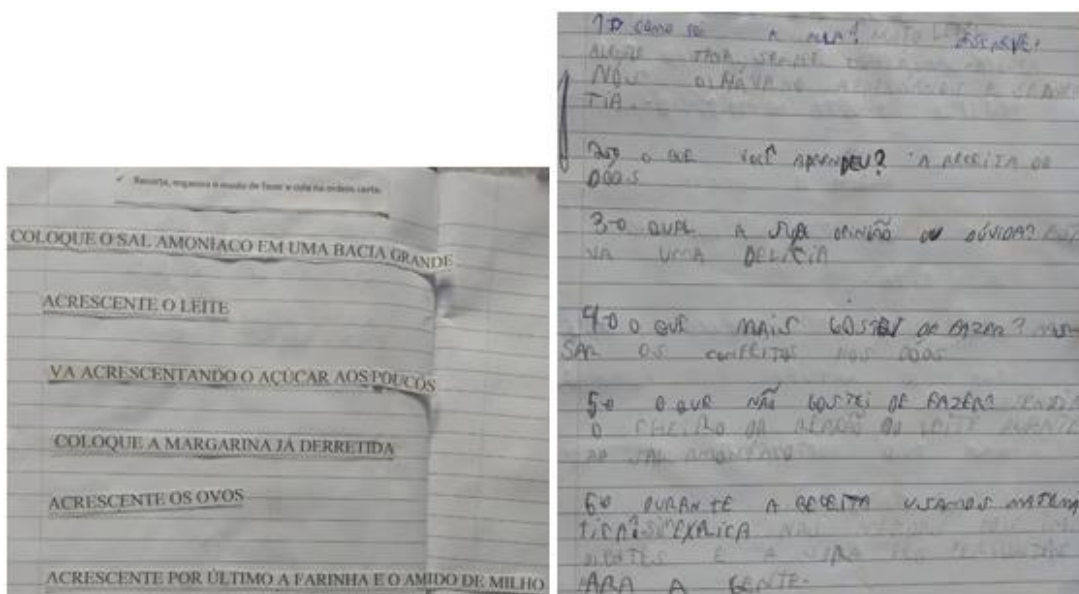


Figura 70 - Atividades realizadas por todos os alunos
Fonte: Arquivo pessoal da autora.

A proposta pedagógica implementada concebe o professor como mediador - pesquisador - designer, pois deu a possibilidade de planejar, analisar, refletir sobre a prática pedagógica e redesenhar, em meio ao processo, a melhor abordagem para seguir o trabalho com os alunos. A pesquisa ação beneficia o trabalho colaborativo, e a interação entre professor-alunos-família foi de fundamental importância para obtenção de dados da pesquisa, proporcionando uma aproximação da comunidade escolar e convidando todos para um trabalho em equipe.

O processo de aprendizagem da criança inicia com o seu nascimento, bem antes de ingressar na escola (VIGOTSKY, 2012). Portanto, trazer o contexto social para dentro da sala de aula permite conhecer e valorizar situações cotidianas da comunidade, impregnadas de saberes e fazeres específicos da cultura (D'AMBROSIO, 2013). Tais situações se mostram de suma importância para auxiliar no processo de apropriação de conteúdos do currículo escolar.

8. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta investigação foi elaborada visando estimular a aprendizagem criativa, “preservando” os pressupostos culturais da comunidade pomerana, na qual os alunos, suas famílias e a pesquisadora estão inseridos. Deste modo, realizou-se uma prática de ensino e de aprendizagem enfatizando aspectos culturais, costumes e vivências, relacionando temas cotidianos aos conteúdos escolares.

Ademais, analisou-se como as propostas pedagógicas envolvendo receitas culinárias promovem e preservam a história e a cultura pomerana, podendo favorecer a apropriação de conceitos, principalmente matemáticos. Para tanto, encontrou-se ancoragem teórica para sustentar esta intervenção em Vigotsky (2012), o qual ressalta que o desenvolvimento humano se dá nas relações sociais, históricas e culturais.

Para circunstanciar a investigação, realizou-se aulas passeios com os alunos, em casas de famílias pomerana e se observou alguns modos de vida destes moradores que revelaram traços de sua identidade cultural. Com o intuito de garantir que os dados estejam em consonância com as vivências da região, os alunos realizaram pesquisas com as suas famílias acerca das receitas pomeranas que são consumidas. Assim, com o auxílio da comunidade, foi possível identificar as receitas tradicionais pomeranas.

Por meio do preparo das receitas, fundamentados na Etnomatemática proposta por D’Ambrosio (2013), trabalhou-se o ensino de matemática através de situações do cotidiano. Observou-se que as receitas culinárias estão repletas de conceitos matemáticos. Ao preparar os alimentos, os alunos selecionaram, pesaram e mediram quantidades, trabalharam com conceitos de razão e proporção, dobro, metade e triplo. Ao dividir os ingredientes, estudou-se as frações, além das respectivas nomenclaturas. Ademais, realizaram-se somas, calculou-se o tempo do preparo e conversou-se sobre figuras geométricas.

Considera-se que a aprendizagem Matemática, a partir desta proposta pedagógica que compreende o contexto sócio-histórico-cultural, proporcionou a realização de um trabalho interdisciplinar (BRASIL, 2017), realizado com diálogo e com articulação entre todos os componentes curriculares. Foi possível imergir em um processo de aprendizagem, no qual a troca, o compartilhamento e a interação entre pares (RESNICK, 2020) permitiram o desenvolvimento de conceitos matemáticos e de saberes produzidos pela e na interação social. Sensibilizados pelas narrativas que

reverberam a preservação da cultura local, da qual se faz parte, foi possível refletir sobre um projeto de sociedade democrática e tolerante com o outro.

A cada receita que era preparada, somados os conteúdos curriculares que precisavam ser desenvolvidos, notou-se como se aprendeu e se avançou nesse movimento de apropriação do conhecimento. Abaixo podem ser vistas algumas situações:

- Os alunos do primeiro ano perceberam que, ao alterar a quantidade de algum ingrediente da receita, os demais ingredientes também deverão ser alterados. Desta forma, apropriaram-se de noções de razão e de proporção;
- Na receita da cuca, primeira que foi preparada, os alunos do segundo ano apresentaram dificuldade em calcular o dobro de uma xícara e meia, situação que foi resolvida com facilidade durante as próximas receitas;
- Fato semelhante pode ser notado ao pedir que alunos do quarto e quinto ano dissessem a metade de uma xícara e meia. No primeiro momento só conseguiram responder com ajuda e demonstrações realizadas com o auxílio das xícaras. Em outra oportunidade foi feita a mesma pergunta e a resposta foi espontânea, seguida de explicações e de demonstrações feitas pelos alunos.

As salas de aula das escolas multisseriadas oportunizam situações de aprendizagem dinâmicas e colaborativas. Nestas turmas, a perspectiva de aprendizagem é aperfeiçoada também entre os próprios colegas. Os estudantes com idades variadas frequentam o ano escolar em seus respectivos estágios e na mesma sala de aula. Assim, eles vão se ajudando. Aqueles que sabem mais sobre determinado assunto ajudam os colegas. As situações de aprendizagem, compartilhada e colaborativa, ocorrem livremente. O que as crianças resolvem de forma independente e o que conseguem resolver com a ajuda de um adulto ou colega mais experiente é o que Vigotsky (1984) denominou Zona de Desenvolvimento Proximal. É nesse 'espaço' ou 'distância' entre o que já se conhece e o que possa vir a conhecer, que, no âmbito da sua teoria, significa a possibilidade de poder estudar e intervir na gênese das funções psicológicas superiores.

Destaca-se que aqui se encerra um ciclo da pesquisa, mas espera-se que este trabalho possa contribuir com novas e futuras investigações, tais como:

- Acerca de outra “tradição pomerana”, como, por exemplo, a arquitetura, as apresentações artísticas das canções e danças, a língua falada, etc.
- Possibilidades que a integração família-escola proporciona ao aprendizado;

➤ Dando ênfase à outra disciplina do currículo escolar ou discorrendo sobre a interdisciplinaridade.

Além dessas, outras opções que oportunizem descobertas e reflexões podem ser adotadas. Avalia-se que a experiência foi ‘rara’, pois se conseguiu aprender matemática contemplando a vida, relacionada à feitura dos alimentos presentes na cultura pomerana. Rara, também, porque as aulas foram reinventadas a partir dos sabores e saberes culturais.

A proposta pedagógica contribuiu para o processo de ensino e aprendizagem da matemática, no que tange a cultura pomerana. Ela também auxiliou na preservação e no registro desta cultura. Contudo, o trabalho colaborativo propiciou a reflexão e a conscientização acerca do mundo no qual se vive e se quer viver. Favoreceu, também, um olhar sobre o “eu” e o “outro”, conduziu a atitudes de humildade e de respeito às diferenças. Assim, segue-se em busca de uma sociedade amorosa, harmônica e que pratique o respeito mútuo.

REFERÊNCIAS

ALTENBURG, Gerson Scherdien. Contextualizando Cultura e Tecnologias: Um Estudo Etnomatemático Articulado ao Ensino de Geometria. 2017. 102f. Dissertação de Mestrado Profissional em Ensino de Ciências e Matemática – Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas/RS.

ANDRÉ, Marli Eliza Dalmazo Afonso de. **Estudo de caso em pesquisa e avaliação educacional**. Brasília: Líber Livro Editora, 2005. 68 p.

AULETE, C. Dicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa. Dicionário AULETE, 2018. Disponível em <<http://www.aulete.com.br/>>. Acesso em: 02 abr. de 2020.

BRASIL. **Decreto 6040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais. Publicado no DOU de 8.2.2007. Disponível em: <<http://www.planalto.gov.br>>. Acesso em 29 jul. 2019.

_____. Ministério da Educação. **Base Nacional Comum Curricular-** Versão Final. MEC. Brasília, DF, 2017. Disponível em: <<http://basenacionalcomum.mec.gov.br/>>. Acesso em: 30 de abr. de 2019.

_____. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Conselho Nacional da Educação. Câmara Nacional de Educação Básica. **Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais da Educação Básica** / Ministério da Educação. Secretaria de Educação Básica. Diretoria de Currículos e Educação Integral. Brasília: MEC, SEB, DICEI, 2013.

CERQUEIRA, Fábio Vergara. **Serra dos Tapes**: mosaico de tradições étnicas e paisagens culturais. Anais do IV Seminário Internacional em Memória e Patrimônio: memória, patrimônio e tradição. Pelotas: Ed. UFPel, 2011.

COARACY, Vivaldo. **A Colônia de São Lourenço e seu fundador Jacob Rheingantz**. São Paulo: Oficinas Gráficas Saraiva, 1957.

COUTO, Mia. A avó, a cidade e o semáforo. In: COUTO, Mia. O Fio das Missangas. São Paulo: Companhia das Letras, 2016. Disponível em: <<https://www.revistaprosaveroearte.com/cozinhar-nao-e-servico-cozinhar-e-um-modo-de-amar-os-outros-mia-couto/>>. Acesso em: 24 de abr. de 2019.

DAC BRASIL. Aprendizagem Criativa na Prática. 2018. Disponível em: <<https://porvir.org/publicacao-propoe-viagem-por-8-projetos-inspiradores-de-aprendizagem-criativa/>> Acesso em: 19 de jul. de 2019.

D'AMBROSIO, Ubiratan. **Etnomatemática**: elo entre as tradições e a modernidade. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2013. 112p.

GEHRKE, Tamires Holz. **A cultura pomerana em foco na gestão de uma escola multisseriada**. 45 f. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização) – Universidade

Federal de Santa Maria, Universidade Aberta do Brasil, Curso de Especialização em Gestão Educacional, São Lourenço do Sul, 2018. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/bitstream/handle/1/14704/TCCE_GE_EaD_2018_GEHRKE_TAMIRES.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 14 de maio de 2019.

GIL, Antônio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

HAMMES, Edilberto Luiz. **A imigração alemã para São Lourenço do Sul**: Da formação de sua Colônia aos primeiros anos após seu Sesquicentenário. São Leopoldo, RS: Studio Zeus, 2014.

IEPSEN, Airton Fernando; SILVA, Rogério Piva da. Memória, Tradição e Identidade: O Canto Coral no Município de São Lourenço do Sul-RS. **Revista Momento**, v. 25, n. 2, p. 129-144, jul./dez, 2016.

IEPSEN, Eduardo. **Jacob Rheingantz e a Colônia de São Lourenço: da desconstrução de um mito à reconstrução de uma história**. 2008. 280 f. Dissertação (Mestrado em História). Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2008.

Instituto de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN). **Patrimônio Cultural**. Disponível em: <<http://portal.iphan.gov.br/>>. Acesso em: 19 de dezembro de 2019.

JAPIASSU, Hilton. **Introdução ao pensamento epistemológico**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1991.

KLUMB, Guilherme Peglow. A Cultura dos Imigrantes Pomeranos como Atrativo do Turismo Rural em São Lourenço Do Sul/RS. **Anais...V ENECULT - Encontro de Estudos Multidisciplinares em Cultura**, Faculdade de Comunicação/UFBa, Salvador-Bahia-Brasil, p. 1-10, 2009.

KRONE, Evander Eloí. **Comida, memória e patrimônio cultural: a construção da pomeraneidade no extremo sul do Brasil**. 2014. 175 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Programa de Pós-Graduação em Antropologia - PPGA. Universidade Federal de Pelotas, 2014.

LIMA, Vanda Moreira Machado. **Formação do professor polivalente e os saberes docentes: um estudo a partir de escolas públicas**. 2007. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal de São Paulo, São Paulo, 2007.

LIPOVETSKY, Gilles. **A cultura-mundo**: resposta a uma sociedade desorientada. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

LOPES, Alice Ribeiro Casimiro. Conhecimento Escolar: Inter-Relações com Conhecimentos Científicos e Cotidianos. **Contexto & Educação**, ano 11, n. 45, Jan./Mar. 1997.

LÜDKE, Menga. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 2012.

- MONTANARI, Massimo. **Comida como Cultura**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- MOYSÉS, Lucia. **Aplicação de Vygotsky à educação matemática**. Campinas, SP: Papirus, 1997.
- NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, v. 10, p. 7-28, dez., 1993.
- PETRICH, Mike; WILKINSON, Karen; Bevan, Bronwyn. It looks like fun, but are they learning? In: M. Honey & D. Kanter (Eds.). **Design, make, play**: Growing the next generation of STEM innovators. New York: Routledge, 2015.
- REGO, Teresa Cristina. **Vygotsky**: uma perspectiva histórico-cultural da educação. Petrópolis, RJ : Vozes, 2001.
- RESNICK, Mitchel. **Give P's a chance**: Projects, Peers, Passion, Play. In: Proceedings of Constructionism and Creativity Conference, Vienna, Austria, 2014.
- RESNICK, Mitchel. **Jardim de Infância para a Vida Toda**: por uma aprendizagem criativa, mão na massa e relevante para todos. Tradução: Mariana Casetto Cruz, Lívia Rulli Sobral. Porto Alegre: Penso, 2020.
- RIO GRANDE DO SUL. Secretaria de Estado da Educação. Departamento Pedagógico, União Nacional dos Dirigentes Municipais de Educação. **Referencial Curricular Gaúcho: Matemática**. Porto Alegre: Secretaria de Estado da Educação, Departamento Pedagógico, v. 1, 2018.
- RODEGHIERO, Carolina Campos; SPEROTTO, Rosária; ÁVILA, Christiano Martino Otero. Aprendizagem Criativa e Scratch: Possibilidades Metodológicas de Inovação no Ensino Superior. **Momento: diálogos em educação**,mv. 27, n. 1, p. 188-207, jan./abril., 2018.
- RUSK, Natalie, RESNICK, Mitchel, COOKE, Stina. Origins and Guiding Principles of the Computer Clubhouse. In: KAFI Y.B., PEPPLER K.A., CHAPMAN R.N. (Eds) **The Computer Clubhouse**: Constructionism and creativity in youth communities. New York: Teachers College Press, 2009.
- SANTOS, José Luiz dos. **O que é Cultura**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1987.
- SCHMIDT, Adriele; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. A comida e a sociabilidade na cultura pomerana. **Tessituras**, Pelotas, v. 3, n. 2, p. 195-218, jul./dez., 2015.
- SCHNEID, Carla Rejane Redmer. **São Lourenço do Sul**: memória, cultura e história. São Lourenço do Sul, 2015.
- SILVA, Danilo Kuhn da. Ik dáu dót bláuma futéla1: apontamentos sobre a memória e a identidade pomerana através da música. **DAPesquisa**, v.11, n.17, p.59-82, dezembro, 2016.

THIES, Vania Grim; THUM, Carmo. Saberes da colônia: a alimentação como estratégia da memória. In: MENASCHE, Renata (Org.). **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2015.

THIOLLENT, M. **Metodologia da pesquisa-ação**. São Paulo: Cortez, 2011.

THUM, Carmo. **Educação, História e Memória: silêncios e reinvenções pomeranas na Serra dos Tapes**. 2009. Tese de Doutorado, UNISINOS, São Leopoldo, 2009.

TRESSMANN, Ismael. O Pomerano: uma língua baixo-saxônica. Educação, Cultura, Sociedade. **Revista da Farese** (Faculdade da Região Serrana), v. 1, p. 10-21, 2008.

VIGOTSKII, Lev Semenovich; LURIA, Alexander; LEONTIEV, Alex. **Linguagem, desenvolvimento e aprendizagem**. São Paulo: Ícone, 2012.

VIGOTSKY, Lev Semenovich. **A construção do pensamento e da linguagem**. São Paulo: Martins Fontes, 2001.

VYGOTSKI, Lev Semenovich. **A Formação Social da Mente**. São Paulo: Martins Fontes, 1984.

ZUIN, Fernando Soares Zuin. **Tradição e Alimentação**. Aparecida, SP: Idéias e Letras, 2009.

ENDEREÇOS ELETRÔNICOS

<https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/sao-lourenco-do-sul/panorama>. Acesso em: 29 de novembro de 2018.

http://revistagloborural.globo.com/EditoraGlobo/componentes/article/edg_article_print/0,3916,1671261-1641-1,00.html. Acesso em: 30 de janeiro de 2018.

APÊNDICES

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO

Caro responsável,

Este questionário integra algumas questões voltadas ao meu trabalho de conclusão do curso de Gestão Educacional. A proposta é investigar sua satisfação quanto ao trabalho desenvolvido na escola. Considere que suas respostas são importantes, pois irão subsidiar o trabalho de monografia. Sua contribuição é fundamental. Obrigada!

Atenciosamente,
Professora Tamires.

1- Por quais motivos você matriculou seu (sua) filho (a) na escola Maurício Cardoso?

- ☐ Por ser perto de minha residência
☐ Por ser uma escola bem conceituada
☐ Por acolher bem os alunos
☐ Pela oportunidade de estudar com a mesma professora do 1º ao 5º ano
☐ Por conhecer o trabalho da professora/diretora
☐ Por atender menor número de alunos
☐ Outros. Quais? _____

2- Você costuma auxiliar seu filho(a) nas tarefas escolares?

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ Sempre | ☐ Raramente |
| ☐ Frequentemente | ☐ Nunca |
| ☐ Algumas vezes | |

3- Você gosta de participar dos eventos promovidos pela escola (apresentações dos alunos, festinhas e confraternizações)?

- | | |
|---|--|
| ☐ Sim, gosto de participar | ☐ Não, são muito chatas |
| ☐ Participo por obrigação | ☐ Gosto muito |

4- Com que frequência você participa das reuniões marcadas pela professora/diretora?

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ Sempre | ☐ Raramente |
| ☐ Frequentemente | ☐ Nunca |
| ☐ Algumas vezes | |

5- Você considera adequados os horários das reuniões?

- ☐ Sim
☐ Não
☐ Às vezes

6- As decisões tomadas nas reuniões atendem aos seus interesses?

- ☐ Sim, na maioria das vezes
- ☐ Às vezes
- ☐ Não, somente a opinião de alguns é importante
- ☐ Não, somente a opinião da professora/diretora é importante

7- Você se considera descendente de qual cultura/origem?

- ☐ Pomerana
- ☐ Negra
- ☐ Índia
- ☐ Alemã
- ☐ Portuguesa
- ☐ Outra. Qual? _____

8- Sua família mantém hábitos da cultura Pomerana (costumes, receitas, festas, músicas ou outros)?

- ☐ Sim, muitos
- ☐ Sim, alguns
- ☐ Não, nenhum

9- Qual dialeto costuma ser usado na comunicação de sua família?

- ☐ Pomerano
- ☐ Português
- ☐ Alemão
- ☐ Pomerano e Português
- ☐ Alemão e Português
- ☐ Pomerano, Português e Alemão
- ☐ Outro. Qual? _____

10- Consideras importante seu filho aprender sobre os povos que colonizaram São Lourenço do Sul?

- ☐ Sim
- ☐ Não

Obrigada pela sua colaboração! 😊

APÊNDICE B – ENTREVISTA

ENTREVISTA

Nome do aluno(a)-_____

Nome do entrevistado(a)-_____

Idade do entrevistado(a)-_____ Data da entrevista-_____

1- Quantas pessoas moram em sua casa?_____

2- Quem são estas pessoas? _____

3- Quem normalmente cozinha em sua casa?_____

4- Que alimentos geralmente esta pessoa costuma fazer?_____

5- Qual é o alimento que não pode faltar na mesa?_____

6- Os alimentos consumidos no dia-a-dia são os mesmos consumidos nos finais de semana? _____

7- Se a resposta anterior foi não, responda:

✓ Que alimentos, normalmente, são consumidos de segunda a sexta-feira?

✓ Que alimentos, normalmente, são consumidos no sábado?

✓ Que alimentos normalmente são consumidos no domingo?

8- O cheiro ou o gosto de alguns alimentos nos trás lembranças do nosso passado. Existem algum alimento que te lembre de alguma pessoa? Que alimento é este? De quem te lembra? _____

9- Cada povo ou comunidade vivencia tradições que foram passadas pelos seus antepassados. Nós somos Pomeranos. Quais alimentos de origem pomerana são consumidos em tua casa? _____

APÊNDICE C – AUTORIZAÇÃO PARA USO DE IMAGEM E VOZ**AUTORIZAÇÃO**

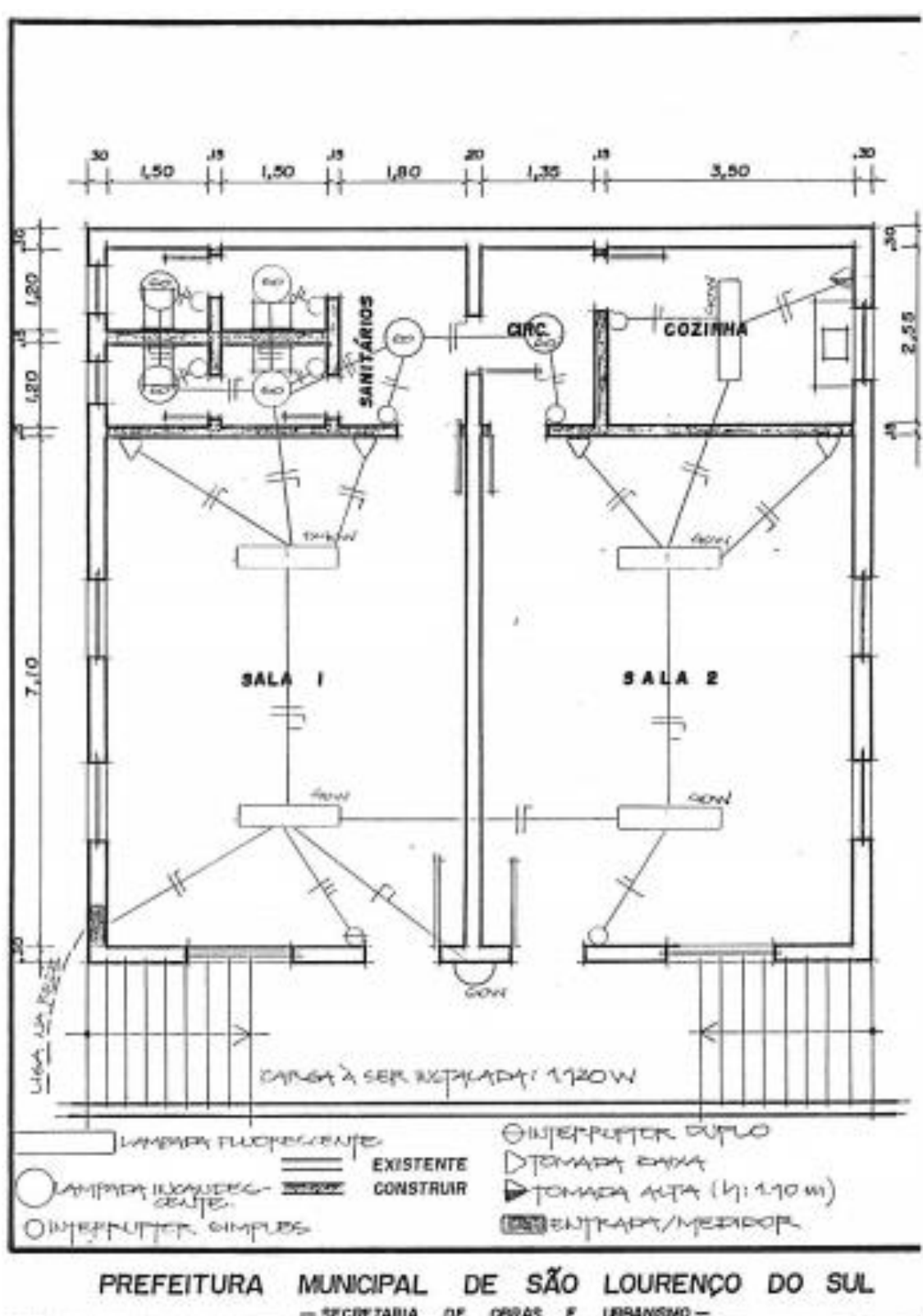
Eu _____, responsável pelo aluno (a) menor de idade _____, autorizo a utilização de sua imagem e voz, sem fins comerciais e lucrativos, com objetivo puramente acadêmico, em pesquisas realizadas pela professora Tamires Holz Gehrke, relacionadas à dissertação, intitulada: “Receitas culinárias Pomeranas: integrando saberes e sabores em uma escola multisseriada” e outros trabalhos que possa desenvolver posteriormente.

São Lourenço do Sul, _____ de dezembro de 2019.

Assinatura do responsável

ANEXOS

ANEXO A – PLANTA BAIXA DA ESCOLA MAURÍCIO CARDOSO



ANEXO B – ATO DE CRIAÇÃO DA ESCOLA MAURÍCIO CARDOSO

ESCOLA MUNICIPAL DE 1º GRAU INCOMPLETO MAURÍCIO CARDOSO

ATOS LEGAIS

ATO DE CRIAÇÃO Nº 57 DE 11.10.1929;

PORTARIA DE DESIGNAÇÃO Nº 43837 DE 04.10.1983;

DIÁRIO OFICIAL DE 17.10.1983, PÁG.14;

REORGANIZADA PELA RESOLUÇÃO 111/74.

LOCAL

PINHEIROS - 3º SUBDISTRITO

ANEXO C – REGISTRO DE IMÓVEL

Talão Nº. 990 Pag Nº 1500

M de M

REPÚBLICA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL



NOTARIO
Estado do Rio Grande do Sul
Município de São Lourenço do Sul



REGISTRO DE IMÓVEIS
1º. OFÍCIO

ANTONIO JESUS DOS PASSOS
Oficial
LUIZ P. BARCELLOS
Sub-Oficial

CERTIFICO que a fls. 68, do Lº 3-R, foi = REGISTRADO =

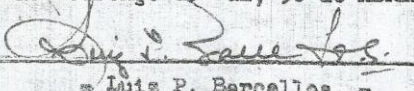
Sob nº. 14.536 - A transferencia do imóvel seguinte: -//-

UMA PARTE DE TERRAS no lugar denominado "Picada Pinheiros", 3ª sub-distª. d/município, com a área superficial de - dezesseis (16) ARES e setenta e quatro (74) centiares, dividindo se a Sul, na frente, com a estrada real, na extensão de 36 ms.; - Sul, onde faz fundos, c/terras dos doadores, na extensão de 26 ms.; Leste c/terras dos doadores, numa extensão de 54 ms., e Oeste também na extensão de 54 ms., c/terras dos doadores. - Transferencia esta de Guilherme Alberto Ziebell e s/mulher Selma Schuch Ziebell, comerciantes, residentes n/município, á

= PREFEITURA MUNICIPAL DE SAO LOURENÇO DO SUL =

representada pelo s/Prefeito, Dr. João Baptista Brauner, casado, - médico, residente n/cidade, todos brasileiros. Valôr: R\$500,00, - conforme Esc. Púb. de DOACAO de 10.12.56. Esc. distrital: Luiz de Castro Monteiro. -//-

Apr. - Ary Monteiro.
Reg. ant. Lº 3-L, nº. 4.515, fls. 28
O referido é verdade e dou fé.
São Lourenço do Sul, 30 de ABRIL de 1957.


 Sub-Oficial.
 - Luiz P. Barcellos. -



PRIMEIRO TRASLADO

Esta escritura é feita logo após a que foi lavrada entre partes como outorgantes vendedores Adão Bender Filho e sua mulher dona Bertha Bender e como outorgada compradora dona Nilsa Heller, de uma parte de terras situada no lugar denominado "Picada Quevedos", terceiro sub-distrito de São Lourenço do Sul, contendo doze (12) hectares de área superficial, sem benfeitorias, por trinta e seis mil cruzeiros (Cr\$ 36.000,00).

ESCRITURA NÚMERO MIL E TREZENTOS E OITENTA E TRÊS (1.783). ESCRITURA DE DOAÇÃO de uma parte de terras situada no lugar denominado "Picada Pinheiros", terceiro sub-distrito de São Lourenço do Sul, contendo dezesseis (16) ares e setenta e quatro (74) centiares de área superficial que fazem o Senhor Guilherme Alberto Ziebell e sua esposa dona Selma Schuch Ziebell à Prefeitura Municipal de São Lourenço do Sul no valor de quinhentos cruzeiros (Cr\$ 500,00), como adiante se vê.

LIVRO Nº 33

FOLHAS V.77 à V. 78

ESCRITURA Nº 1383

S A I B A M, todos quantos virem este público instrumento de escritura de Doação que, no ano de mil e novecentos e cinquenta e seis (1956), aos dez (10) dias do mês de dezembro, neste terceiro sub-distrito do município de São Lourenço do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, em casa de residência do Senhor Guilherme Alberto Ziebell, distante mais de quatro (4) quilômetros deste cartório, onde eu, escrivão distrital fui vindo a chamado das partes interessadas, perante mim compareceram partes entre si justas e contratadas de uma como outorgantes doadores o Senhor Guilherme Alberto Ziebell e sua esposa dona Selma Schuch Ziebell, de serviços domésticos e como outorgada Donatária a Prefeitura Municipal de São Lourenço do Sul representada pelo seu Prefeito, Senhor Doutor João Batista Brauner, casado, brasileiro, médico, residente na cidade de São Lourenço do Sul e este por sua vez representado neste ato pelo Sub-Prefeito Senhor Leopoldo Carlos Ziebell, casado, funcionário municipal, residente neste sub-distrito, conforme procuração já transcrita neste cartório no livro número trinta e três (33), folhas versos sessenta e seis (66) a sessenta e oito (68), sob número mil e trezentos e setenta e três (1373), todos meus conhecidos e das duas testemunhas a tudo presentes e no fim com eles assinadas do que dou fé. E perante as mesmas testemunhas pelos outorgantes Doadores me foi dito que, possuindo o seu casal, sem onus algum uma parte de terras, situada no lugar denominado "Picada Pinheiros", terceiro sub-distrito de São Lourenço do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, contendo dezesseis (16) ares de área superficial, digo, contendo dezesseis (16) ares e setenta e quatro (74) centiares de área superficial, com a seguinte metragem: pelo Sul, onde faz frente a estrada real com trinta e seis (36) metros; pelo Norte onde faz fundos com terras de propriedade deles outorgantes doadores, com vinte e seis metros (26 mts); pelo Leste, com terras de propriedade deles outorgantes Doadores numa extensão de cinquenta e quatro metros (54 mts) e pelo Oeste, também numa extensão de cinquenta e quatro metros (54 mts) dividindo-se com terras deles outorgantes doadores, em cuja parte de terras a Prefeitura já construiu um prédio onde funciona ses-

ANEXO D – DOCUMENTO DE NOMEAÇÃO DO PRIMEIRO PROFESSOR DA ESCOLA MAURÍCIO CARDOSO

