

Escola infantil de São Caetano vivencia Culinária dos Povos Originários

POR REDAÇÃO



Alunos da EMEI (Escola Municipal de Educação Infantil) Rosana Aparecida Munhos, em São Caetano, participaram do projeto Cozinha Experimental, na tarde desta quarta-feira (10/5).

Ao todo, 25 alunos de 2 anos participaram do projeto e aprenderam sobre a culinária dos povos originários, através da produção de pão de mandioca, feito por eles mesmos e supervisionados pela coordenadora pedagógica, Priscila Bombassei, da diretora, Juliana de Carvalho Yamane Contar, e do API (auxiliar de primeira infância) Rodrigo Barbosa.

O projeto abordou a experimentação de mistura de substâncias, como mandioca, azeite, ovo, leite, farinha e fermento.

Rodrigo, formado em gastronomia pela Faculdade Cruzeiro do Sul, foi o responsável pela realização do projeto. “No ano passado, eu era API na EMEI Marilene de Oliveira Larocca e já tínhamos realizado o projeto, onde eu fiz um bolo e um pão de queijo para os alunos”, detalhou.

A diretora Juliana ficou impressionada com o conhecimento de algumas crianças na elaboração do pão de mandioca. “Eu acredito que no mundo em que vivemos é muito importante que as crianças tenham essa relação com o meio natural. Isso foi

muito importante em nossa geração e será de grande importância para essa geração.”

Além do pão de mandioca, a escola utilizou a cozinha experimental na semana anterior em um projeto envolvendo o café. A escola também já havia trabalhado com o uso do urucum e planeja utilizar o recém descoberto mamoeiro em futuros projetos.

Este mesmo projeto da Rosana Munhos foi citado como referência de boas práticas em alimentação escolar pela FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura.

<https://www.saocaetanodigital.com.br/escola-infantil-de-sao-caetano-vivencia-culinaria-dos-povos-originais/>

Veículo: Online -> Site -> Site São Caetano Digital

Seção: Notícias