

>pais & mestres

Sugestão de aula para alunos do Ensino Médio

Cultura e culinária francesa

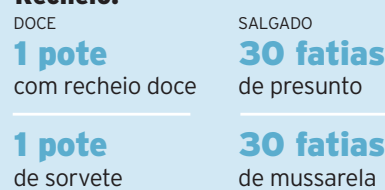
FRANCÊS NA ESCOLA E NA COZINHA

RECEITA:

Ingredientes:



Recheio:



Com uma receita pode-se fazer, aproximadamente, 24 crepes.

Cada região francesa tem seus pratos típicos, feitos com ingredientes locais, e que são acompanhados também por um bom vinho da região. Além disso, muitas festividades francesas (festa da fecundidade, sucesso da colheita) são marcadas por comidas típicas, como é o caso dos "crepes", apresentados na aula de hoje



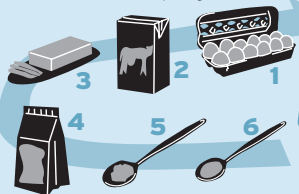
"Crepe" vem do latim "crispus", que significa "crespo, ondulado", e refere-se, portanto, às bordas onduladas dessa especiaria. Para os franceses, essa palavra evoca sempre algo festivo e alegre.

Em francês crepe escreve-se com acento e é uma palavra feminina, já em português, não tem acento e é uma palavra masculina: um crepe. Quando se faz as crepes, sempre se pensa em um momento agradável, de confraternização e alegria, e toda criança francesa aprende a fazer os crepes desde cedo, pois se trata de uma receita com ingredientes acessíveis e saudáveis para essa faixa etária, e de elaboração também bastante fácil



MODO DE FAZER:

Coloque, um a um, os ingredientes no liquidificador nesta ordem: ovos, leite, manteiga, farinha, sal e pinga.



Bata bem até que a massa adquira um aspecto liso.

Despeje em uma tigela e deixe descansar por meia hora.

Unte a frigideira com um pouco de manteiga. Aqueça bem e coloque uma concha da massa da crepe, girando a frigideira para que a massa preencha todo seu fundo.

Quando começarem a surgir bolhas na massa, movimente o crepe de um lado para outro da frigideira e o jogue para o alto, fazendo com que ele gire e caia novamente sobre a frigideira do lado que ainda não foi frito.

Este é um momento especial para os alunos, pois cada um deve se encarregar de virar o próprio crepe, e é preciso ter a presença de um adulto para encorajá-los e ajudá-los. Caso não consiga fazer essa operação, vire a crepe com uma espátula.

Quando o segundo lado estiver frito, retire o crepe da frigideira, coloque-o em um prato e acrescente o recheio, dobrando-o depois em quatro e servindo-o enrolado em um guardanapo de papel

FONTE: NCE - USP

INFOGRÁFICO: TCHA-TCHO/AE

MAÍRA TEIXEIRA

OJT, em parceria com o Núcleo de Comunicação e Educação (NCE-USP), coordenado pelo professor Ismar de Oliveira Soares, propõe uma aula de culinária para ser trabalhada interdisciplinarmente por professores do Ensino Médio.

Ela foi elaborada pela professora Cristina Casadei Pietraróia, da área de Língua e Literatura Francesa da FFLCH-USP e presidente da Associação dos Professores de Francês do Estado de São Paulo (APFESP), com a colaboração de Heloisa Moreira, professora de Francês da 5ª série do Colégio Santa Cruz.

INTRODUÇÃO

1 Partiremos do provérbio francês: "Dize-me o que comes e te direi quem és." Esse é um dos muitos provérbios que indicam a relação dos franceses com sua alimentação, uma relação privilegiada que faz com que a gastronomia seja parte da identidade nacional. Na França, comer não é "engolir" qualquer coisa às pressas, mas sim comer bem, saborear pratos feitos

com bons ingredientes, elaborados com cuidado, bem apresentados e degustados em volta de uma mesa, com amigos e familiares. Cada região francesa tem seus pratos típicos, feitos com ingredientes locais, e são acompanhados também por um bom vinho da região. Além disso, muitas festividades francesas são marcadas por comidas típicas, como é o caso dos "crepes", apresentados na aula de hoje.

OBJETIVO

2 O objetivo dessa aula é fazer com que os alunos descubram o prazer não apenas de degustar um prato típico francês - e conhecer os aspectos culturais que o envolvem -, mas também de fazer os próprios crepes, de "colocar a mão na massa" e aprender uma receita que poderão depois repetir em casa, com a família.

ATIVIDADE

3 Esta aula compreende três etapas:
1) a apresentação do crepe, sua origem etimológica, sua história, seu contexto cultural atual e suas

curiosidades;
2) a preparação e fritura do crepe, que traz um desafio para os alunos: conseguir "virar" o crepe sem deixá-la cair fora da frigideira;
3) a degustação do crepe, cada aluno escolhendo o recheio que deseja para saboreá-lo.

Trata-se de uma atividade que demanda uma infra-estrutura externa à sala de aula: espaço para a manipulação dos ingredientes (mesa de trabalho com utensílios culinários - liquidificador, tigela e fogão).

DESENVOLVIMENTO

4 Primeiro momento: apresentar-se a história do crepe para os alunos, bem como o dia da Chandelour - em que ele é o prato principal -, as curiosidades e os provérbios que envolvem essa receita.

Segundo momento: fazer os crepes com os alunos. É interessante apresentar-lhes todos os ingredientes em francês, solicitar que repitam as palavras e juntamente com os alunos contar a quantidade também em francês.

Terceiro momento é o de degustar os crepes e fazer comentários

sobre essa especiaria francesa, que muitos no Brasil vão associar à panqueca. No entanto, o crepe é mais fino e mais leve do que a panqueca, devendo ser comido logo após sua preparação.

MULTIPLICANDO

5 Depois de os alunos terem aprendido como fazer os crepes, o professor poderá propor alguns exercícios para uma avaliação da aula. Uma das atividades pode ser a de reconhecer em sentenças em português que palavras são francesas. Fazer exercícios com duas colunas (uma com desenho de objetos em francês e a outra com os nomes correspondentes).

PORTUGUÊS E FRANCÊS

6 No livro *Palavras sem Fronteiras* (Editora Record), Sérgio Correa da Costa, ex-embaixador brasileiro em Washington e há 12 anos residente na França, recuperou 3 mil palavras que circulam livremente entre 46 idiomas. Das 3 mil palavras identificadas pelo autor, principalmente na imprensa mundial, 1.420 são francesas e

1.150 inglesas, ou seja, a língua francesa é a que teve maior influência mundial.

No Brasil, a influência dessa língua também foi importante. Conhecidos como "galicismos" ou "francesismos", os termos de origem francesa presentes no idioma português se devem não apenas às relações históricas entre Portugal e França, como também à disseminação da literatura francesa entre nós.

São milhares os galicismos incorporados ou transformados em empréstimos na língua portuguesa (o estrangeirismo é o termo que mantém sua forma original na nova língua; o empréstimo é o termo que se adapta à nova língua e a ela se incorpora com transformações ortográficas).

POR QUE FRANCÊS?

7 Aprender uma língua estrangeira é aprender uma nova maneira de pensar e de ver o mundo.

Aprender uma língua desenvolve nosso raciocínio, nos faz ver e aceitar as diferenças entre os povos, assim como compreender melhor nossa própria língua e cultura.

No mundo de hoje é possível ver e falar com o outro lado do planeta apenas com o toque de um botão. Quanto mais línguas você aprender maior será sua compreensão do mundo e mais oportunidades você terá!

Sabe qual é o segredo para aprender uma língua nova? Compreender uma palavrinha aqui, outra ali, e aos poucos, depois de uns meses, perceber que você já entende e até fala francês.

Equipe de Consultoria Educomunicativa: Carmen Gattás, Izabel Leão, Luci Ferraz.

BIBLIOGRAFIA

8 Sartre, Jean-Paul, Sartre no Brasil, *A Conferência de Araraquara*, tradução Luiz Roberto Salinas Fortes, Rio de Janeiro, Editora Paz e Terra, São Paulo, Unesp, 1986; *Académie Culinaire de France - Cuisine Française*, Editora Le Bélier, 1971; Mozzani, E., *Le Livre des Superstitions, mythes, croyances et légendes, collection Bouquins*, Editions Robert Laffont, 1995; Cretin, N., Thibault, D., *Le Livre des Fêtes*, Gallimard Jeunesse, 1995

>pó de giz

Site da Nova Escola traz as aulas do 'JT'

Os professores já podem ter acesso a todas as atividades publicadas pelo JT em parceria com o Núcleo de Comunicação e Educação da USP por meio do site da *Revista Nova Escola*: www.novaescola.org.br, que também conta com planos de aulas elaborados por educadores. Outra boa dica é o portal do NCE-USP, que traz textos complementares para a realização das atividades sugeridas aos domingos no JT: www.usp.br/nce.

Anote



Masp exhibe mostra do artista francês Degas

Para os professores que quiserem aliar arte ao plano de aula sugerido hoje pelo JT, uma boa dica é a mostra "Degas, o universo de um artista", que acontece até 20 de agosto no Masp.

A mostra traça o panorama histórico da vida do artista, exibindo obras de pintores e escultores que influenciaram seu trabalho, como Ingres e Corot, ou que por ele foram influenciados. (11) 3251.5644

A Unicamp receberá grupos de escolas nos dias 1º e 2 de setembro para conhecer os cursos de graduação. Inscrições no: <http://www.upa.unicamp.br/inscricao/inscricao.shtml>

USP: francês para professores

Amanhã é o último dia das inscrições para o Curso de Férias de Francês (Nível I) do Departamento de Letras Modernas da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da (FFLCH) da USP. O curso é destinado a graduandos e pós-graduandos da USP e de outras universidades, professores da rede pública e particular e funcionários da USP. Informações: 11-3091-4645



Palavra é que faz milagre. Toma avião, atravessa alma. Fala o que sente, inventa, Caminha, assim mesmo, Na escuridão" CRISTINA CASADEI PIETRARÓIA, PROFESSORA

Comédia mostra a cultura francesa

A comédia francesa *Pais, Filhos & Etc.*, que está em cartaz no Cine Segall em São Paulo, é uma opção para quem quer saber um pouco mais sobre a cultura francesa. O filme traz a história do velho Leo, que tem três filhos que não se falam. Para resolver o problema, ele inventa que tem uma doença gravíssima e vai morrer. Como seu último desejo pede aos filhos que o acompanhem em viagem ao Canadá. (11-5574-7322)