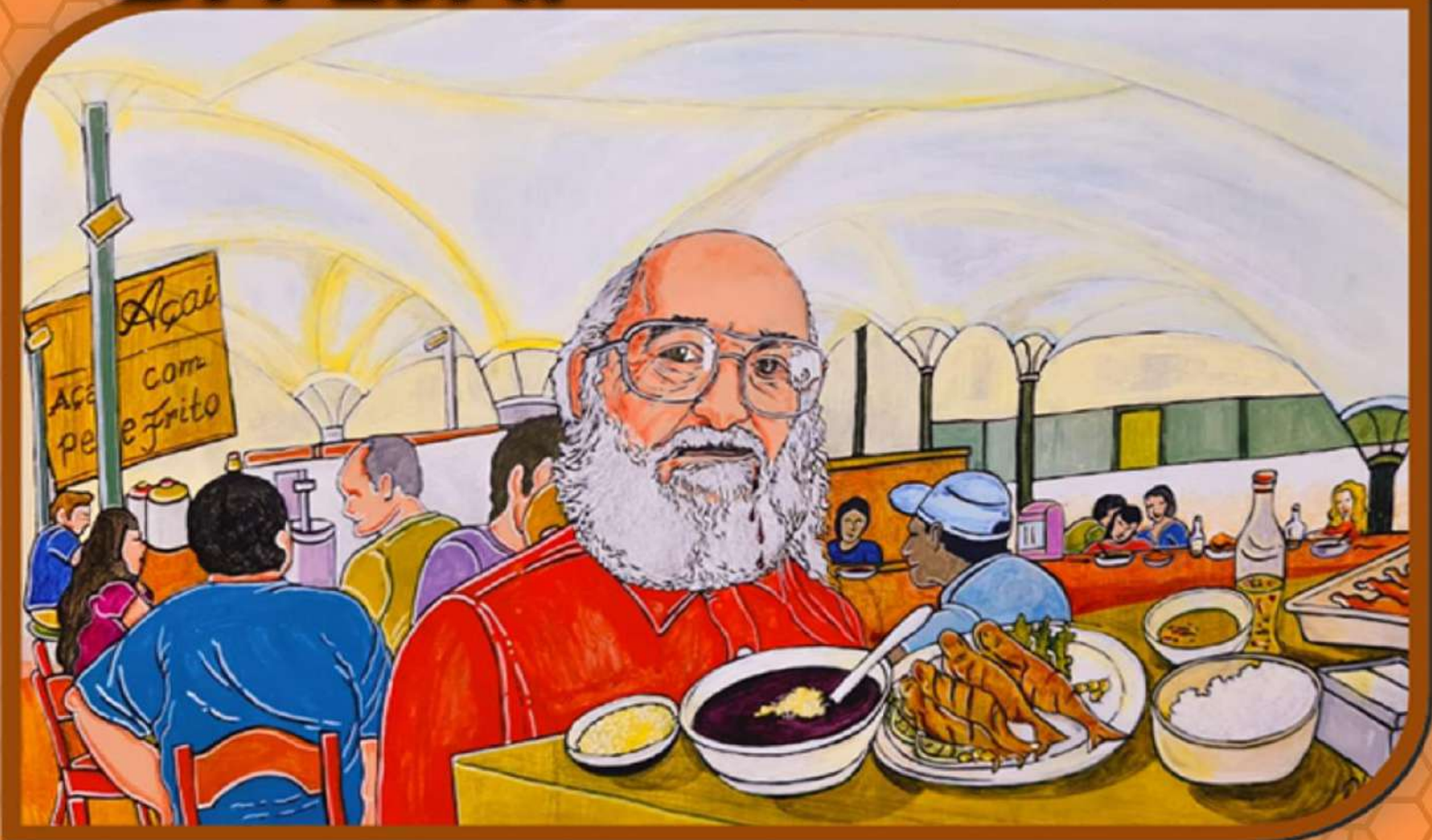


# SABORES E SABERES DA EJAI - *Comidas, Memórias e Afetos (vol. 2)*



*Organizadores*

*Miguel de Nazaré Brito Picanço*

*Ângela Maria Melo Pantoja*

*Dirceu Bibiano Duarte*

**SEMEC**  
Secretaria de  
Educação



**Belém**

Prefeitura da *nossa gente*

**2023**

EDITORA

**CORDOVIL**  
E-books

**Organizadores**

*Miguel de Nazaré Brito Picanço*

*Ângela Maria Melo Pantoja*

*Dirceu Bibiano Duarte*

**SABORES E SABERES DA EJAI -**

*Comidas, Memórias e Afetos (VOL.2)*

**SEMEC**

Secretaria de  
**Educação**

---



**Belém**

Prefeitura da *nossa gente*

2023  
Belém

EDITORA

**CORDOVIL**  
E-books

**Prefeito do Município de Belém**

Edmilson Brito Rodrigues

**Vice-Prefeito do Município de Belém**

Edilson Moura da Silva

**Secretária Municipal de Educação de Belém**

Márcia Mariana Bittencourt Brito

**Diretora Geral**

Araceli Maria Pereira Lemos

**Diretora de Educação**

Jaqueline do Nascimento Rodrigues Pinto

**Diretor Administrativo**

Laurimar de Matos Farias

**Coordenadoria da Educação de Jovens,  
Adultos e Idosos**

Miguel de Nazaré Brito Picanço

**Equipe Pedagógica da COEJAI**

Advaldo de Castro Neto

Ângela Maria Melo Pantoja

Carlos Thiago Viégas Espíndola

Celso Silva de Oliveira

Daniele Rodrigues de Souza

Dirceu Bibiano Duarte

Erick do Socorro Mores Gomes

José Messiano Trindade Ramos

Liliane Barros Fiúza de Mello Cassiano

Maria do Socorro Dantas da Cunha

Miguel de Nazaré Brito Picanço

Nilza Alves Braga

Raimundo Otávio Ferreira Castro

Regina Calandrine

Rosenilda de Fatima Moreira Rodrigues

Yandala Amaral Damasceno da Silva

**Revisão**

Maria do Socorro Dantas da Cunha

**Ilustração da Capa**

Raimundo Otávio Ferreira Castro

Sabores e saberes do EJA [livro eletrônico] :

comidas, memórias e afetos : vol. 2 /

organização Miguel de Nazaré Brito Picanço, Ângela Maria Melo Pantoja, Dirceu Bibiano Duarte. -- 1. ed. -- Belém, PA : Editora Cordovil E-books, 2023. -- (Sabores e saberes da EJA ; 2) PDF.

Bibliografia.

ISBN 978-65-88086-23-0

1. Afeto 2. Culinária brasileira 3. Educação Jovens e Adultos 4. Educação - Finalidades e objetivos 5. Gastronomia 6. Memórias 7. Receitas culinárias I. Picanço, Miguel de Nazaré Brito. II. Pantoja, Ângela Maria Melo. III. Título. IV. Série.

23-141999

CDD-641.5

**Índices para catálogo sistemático:**

1. Educação de jovens e adultos : Culinária : Economia doméstica  
641.5

Aline Grazielle Benitez - Bibliotecária - CRB-1/3129



# SUMÁRIO



APRESENTAÇÃO ..... 5

1 - SOBRE AS HISTÓRIAS, AS MEMÓRIAS  
E AS IDENTIDADES DOS/AS  
AUTORAS/OS COM A COMIDA: categoria  
estudante ..... 12

1.1- Mingau de açaí: A comida premiada em 1º lugar ..... 12  
Carmen Lúcia Pereira Lima

1.2 - Caribé: A comida premiada em 2º lugar ..... 15  
Estefanie Marcela Batista Rebelo

1.3- Almôndegas recheadas ao molho..... 18  
Mirailde Araújo Barros

1.4 Arroz Parauara ..... 21  
Moises Piedade Quaresma

1.5 – Bolo Podre de Açaí ..... 24  
Raimundo de Moura Silva

1.6 – Bolo de Macaxeira com abacaxi ..... 27  
Maria Lobato Farias

1.7 – Camarão Rosa ao leite de coco com batata  
.....30  
Antenor da Costa Santos

1.8 – Crepioca, a queridinha do Pará ..... 33  
Sofia Sebastiana Marques dos Santos

1.9 – Delícia Paraense ..... 36  
Virgínia Assis e Maria de Nazaré Portugal

1.10 – Hamburguer de Dourada ao molho de Tucupi  
..... 39  
Edineuza Soeiro Fernandes

1. 11 – Khaú Casadinho Paraense ..... 42  
Telma Almeida da Silva

1.12 – Lasanha de Frango ..... 44  
Rosilene Oliveira Miranda

1. 13 – Linguiça .....	47
Sívio Lúcio Barbosa Dias	
1. 14 – Meninão .....	50
Simone Benjamim de Souza	
1. 15 – Mujica de Camarão .....	52
Jéssica Luana Lobato	
1. 16 – Panqueca de açaí recheada com camarão e Jambu .....	55
Núbia Maria Silva Coelho	
1. 17 – Strogonoff de Frango .....	58
Lenir Dias da Silva dos Santos	
1. 18 – Torta Doce de Açaí .....	60
Odete Menezes Nunes	
1. 19 – Vatapá de Abóbora .....	63
Aldinéia Santana da Silva Domingos	
1. 20 – Vatapá de Frango .....	66
Maria Jacqueline da Silva	

2- SOBRE OUTRAS NARRATIVAS IMAGÉTICAS DA MOSTRA DE SABORES .....	69
---	----

PARA NÃO FINDAR .....	80
-----------------------	----

REFERÊNCIAS .....	86
-------------------	----

# APRESENTAÇÃO

Para início de conversa é preciso dizer que este livro resulta de um bonito e prazeroso processo, o qual se fez emaranhado por mãos habilidosas, sensíveis e militantes, daqueles e daquelas, cujas as vidas são atravessadas por vivências com a Educação de Jovens, Adultos e Idosos da EJAI/ SEMEC Belém. Falo das(os) professoras(es) formadoras(es) que compõem a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos e Idosos/COEJAI, da Secretaria Municipal de Educação de Belém/SEMEC, mas também faz-se referência as(aos) queridas(os) professoras(es), gestoras(es) e coordenadoras(es) das unidades educativas da Rede Municipal de Educação de Belém que ofertam a EJAI, as(os) quais participaram, no dia 27 de abril, de 2022 da II Formação Permanente, com o tema “Alfabetização à Mesa: Sabores e Saberes na/da EJAI”. Tal evento, que foi promovido pela COEJAI/SEMEC, problematizou os processos de ensinar e aprender na EJAI. Nesse sentido, o processo se consolida, ao convidar o público presente para amazonizar suas práticas pedagógicas rumo a um currículo que se faça inspirado nas comidas amazônicas e caboclas (PICANCO, 2021), ou seja, na cultura alimentar amazônica e paraense, cuja singularidade a torna marcador cultural dos diferentes modos de comer e viver das territorialidades amazônicas e, por isso mesmo, funciona, também, como linguagem das identidades (MACIEL, 2001; LÉVI-STRAUSS, 1991) dos sujeitos estudantes, trabalhadoras e trabalhadores da EJAI.

Nessa lógica, a intenção é de provocar reflexões sobre as comidas amazônicas como marcadores de identidades e portadoras de conteúdos curriculares para essa modalidade de educação. E os sentidos foram despertados logo no início, na chegada dos sujeitos, ao evento, ao serem recepcionados com uma saborosa e farta mesa, a qual lhes convidava, não apenas a degustar as comidas identitárias, mas também, a mesa posta trazia consigo dupla intencionalidade: aguçar suas memórias gustativas e afetivas e percebê-la como lugar de pertencimento às territorialidades amazônicas, paraenses e belenenses. Afinal, como um banquete paraense “legítimo”, a mesa posta “povoava-se” de pupunhas com café, macaxeira cozida com café, bolo de macaxeira, chibé com camarão, farinha d’água de Bragança tapiocas, dentre outros, conforme mostram as imagens abaixo.







Créditos: Miguel Picanço. 2022.

Vale destacar que, a ideia de trazer as comidas amazônicas para a cena Pedagógica agradou de tal maneira que, além de fazer-se conteúdo curricular em salas de aulas das escolas e unidades educativas que ofertam a EJAI, também aguçou a sensibilidade poética de alguns educadores, como a do querido professor Carlos Santos que é docente da Segunda Totalidade da escola Municipal Comandante Klautau, o qual compôs essa beleza de poesia que trata de uma das comidas mais emblemáticas do estado do Pará: o Chibé:

**“Simples assim!”**

**Da culinária Paraense,  
Esse prato não pode faltar,  
Tão simples e cheio de história,  
Da cultura do Pará.**

**Sua origem é indígena,  
Tão rico e valioso  
Todo mundo aprecia  
Nosso chibé saboroso.**

**Seja na cuia ou no prato,  
Ou na vasilha também,  
Misturando farinha com água,  
Posso ir muito além.**

**Quem já saboreou  
Com charque frito ou camarão  
Peixe assado com pimenta  
E também um limão.**

**Aqui não se passa fome,  
Tão simples fazemos assim,  
Essa mistura papa chibé  
Que está dentro de mim.**

**(Carlos Santos)**

Afora isso, a proposta “Alfabetização à Mesa” figurou outras atividades, como a criação do Grupo de dança “Da raiz ao sabor (mandioca)”. Grupo o qual é retratado nas imagens que seguem.





Créditos: Dirceu Duarte/2022

Performam no grupo as/os estudantes da EJAI da escola Municipal Paulo Freire, conforme descrito, no que segue:

A coreografia foi inspirada em depoimentos, relatos, lembrança, demonstrações e vivências de alguns de nossos alunos com a mandioca, e assim os alunos puderam criar um grupo para poder expressar sua vivência por meio de movimentos onde reaproveitamos os mesmos para montagem de uma coreografia que pudéssemos retratar a mandioca desde o plantio a colheita, a retirada do líquido até a feitura do alimento em si, seja a farinha, o beiju, a tapioca e etc. Logo desses movimentos específicos foi criado um bailado único, que ajudou na construção da coreografia. (Escola Paulo Freire).

Ademais, a proposta “Alfabetização à mesa” resultou na “I Mostra de Sabores e Saberes da EJAI, a qual exalou, “O cheirinho bom carregado de memória e afeto da comida cabocla [...]” (SALES, 2022, p.1), no salão do auditório Esmael Nery, do CENTUR, lugar que sediou a I Feira Literária de Belém (FLIBE), evento promovido pela Secretaria Municipal de Educação de Belém. É importante frisar que, compondo a programação da FLIBE, a “Mostra de Sabores” tornou-se um dos mais importantes eventos dessa Feira Literária.

Para tanto, esse “encontro de sabores” da EJAI, constituiu-se em um lugar privilegiado de vivências pedagógicas, afinal, o que ali se mostrava era, nada mais, nada menos, que o resultado dos trabalhos pedagógicos empreendidos nas escolas e unidades educativas da Rede Municipal durante o ano de 2022, os quais apontam, em certa medida, para a possibilidade de um currículo decolonial e amazonizado. Essa intencionalidade pode ser perfeitamente notada ao aproximar a cultura alimentar amazônica aos saberes escolares da EJAI, afinal estamos trazendo para as salas de aula conteúdos, histórias, memórias e afetos que falam do cotidiano desses e dessas estudantes.

Mas, para além disso, ao levarem suas saborosas comidas, as/os estudantes e trabalhadores da EJAI levaram, também para o CENTUR suas memórias, suas histórias, suas ancestralidades e seus afetos.

Assim, entendemos a Mostra de Sabores da EJAI como lugar de resistência, como uma ação contrahegemônica, não apenas porque resiste ao currículo colonizador, mas também aos processos de padronização dos costumes alimentares (PICANCO, 2022). Esse evento de Sabores “nos disse” que é possível manter outras práticas alimentares que trazem ancestralidade, como por exemplo, comer a farinha com pupunha e café, o que é muito presente na mesa dos paraenses.

Dito isso, interessa-nos registrar que o referido evento ocorreu nos dias 21 e 22 de setembro de 2022. No primeiro dia foram apresentados 14 comidas, as quais rementem as identidades amazônicas e concorriam a premiação da melhor comida da noite, na categoria Trabalhador da EJAI. Dentre as comidas concorrentes estavam: avoado, açaí, chibé, pato no tucupi, doces com pupunha, entre outros. Essas comidas foram cuidadosamente elaboradas por trabalhadoras/es da EJAI. E a vencedora nesta categoria foi Ruth Cristina Lopes de Souza, assistente administrativo da Escola Olga

Benário, com o prato “Avoado de Gó contemporâneo”, acompanhado de farinha, tucupi, jambu e pimentas diversas.

No segundo dia da mostra, foi a vez das e dos estudantes da EJAI apresentarem 20 comidas carregadas de histórias e lembranças da infância e perpetuadas pelos laços familiares. As/os estudantes da EJAI, não pouparam esforços e capricharam nas feituas de suas iguarias. Entre elas, citamos: Mingau de Açaí, caribé, coxinhas, empadas, etc. . Nesta categoria, as estudantes vencedoras foram: em primeiro lugar Carmen Lúcia Pereira Lima, com o sabor impar do seu Mingau de Açaí; já o segundo lugar foi garantido à Estefane Marcela Batista Rebelo, que apresentou o seu singelo e saboroso “Caribé”. Ambas vencedoras são estudantes da EJAI da Escola de Educação Infantil e Ensino Fundamental Rotary.

As comidas inscritas na Mostra de Sabores foram avaliados por duas juradas e pesquisadoras da Comida Amazônica e paraense, a saber; a profa. Dra. Sidiana Macêdo e Auda Piani, pesquisadora na área de saberes tradicionais.

As juradas reconheceram a relevância do evento. Piani reconheceu a Mostra como um lugar de “fortalecimento das nossas raízes, na perspectiva de articular o currículo com nossa cultura e patrimônio alimentar”. Já Macedo apontou ser “importante fomentar nas escolas esse lugar de pertencimento caboclo a partir da alimentação”. (SALES, 2022, p.1).

Portanto, não seria descabido reconhecer que a Mostra foi um momento ímpar para esta Secretaria Municipal de Educação de Belém, para a Coordenadoria de Educação de Jovens, Adultos- COEJAI e, particularmente para as/os estudantes da EJAI como percebe-se na narrativa da Aldineia Santana, de 39 anos e estudante da escola Olga Benário:

O maior troféu que eu ganhei foi a minha participação aqui. Eu espero cada vez mais mostrar que nós, mulheres, podemos fazer o que gostamos, o que queremos, sermos o que desejamos ser. Estou muito feliz por essa oportunidade, é a primeira vez que venho ao CENTUR e agradeço a todos vocês por isso.

Pela fala da querida Aldineia percebe-se que a Mostra constituiu-se em um lugar de empoderamento e visibilidade, além, de inclusão, também.

Por fim, torna-se importante enfatizar que a "Mostra de Sabores e Saberes da EJAI" superou as expectativas da COEJAI, e desponta como uma proposta que veio

para ficar, compondo o currículo da Educação de Jovens, Adultos e Idosos e estabelecendo o diálogo entre a cultura alimentar e a escolarização das e dos estudantes dessa modalidade de educação.

Então, a você leitora e leitor, o convite está posto: que tenhas uma saborosa leitura das histórias, dos afetos e das memórias que marcam as páginas, ou melhor, as comidas que dão vida a esta obra, que resulta das trajetórias e dos movimentos acima narrados, culminando em dois volumes. Neste volume estão as experiências dos e das estudantes da EJAI. Vamos lá? !

**Miguel de Nazaré Brito Picanço**

**Coordenador da COEJAI**



**1- SOBRE AS HISTÓRIAS, AS MEMÓRIAS E AS IDENTIDADES DAS/OS AUTORAS/OS COM A COMIDA: categoria estudante**

**1.1 – MINGAU DE AÇAÍ: a comida premiada em 1º lugar**



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**INGREDIENTES**

- 2 Xícaras de arroz branco
- 01 Litro de açaí
- 01 Litro de água
- Sal a gosto

## Modo de fazer

Coloque o arroz na panela e cubra com água. Deixe cozinhar. Depois de cozido acrescente mais água. O arroz tem que ficar bem mole. Vá mexendo, pois ele vai engrossando aos poucos; coloque sal a gosto. Quando o arroz estiver no ponto de mingau, desligue o fogo, ponha o açaí e mexa. Está pronto!

## Sobre a história a memória e identidade da autora com a comida



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Carmem Lúcia Pereira Lima, aluna da 2ª totalidade da Escola Municipal Rotary** e o mingau lembra a minha infância no Bairro do Jurunas, quando minha mãe costumava fazer mingau de açaí para não desperdiçar os alimentos. Esta atitude materna, além de garantir a nossa alimentação era revestida de cuidado e amor, de modo que as vivências desse prato daqui da nossa região em geral, me traz em particular uma lembrança maravilhosa da infância.

## **Uso Pedagógico**

A princípio foi organizada uma roda de conversa pelos(as) educadores(as) da escola com o tema das comidas regionais e foi colocado em destaque o conceito de folclore, crenças e comidas, tal procedimento metodológico, possibilitava estimular os depoimentos por parte dos educandos(as). O essencial era ouvir as histórias de vida em torno das comidas oriundas de suas experiências. Em seguida algumas possibilidades foram apontadas: foi indicada a leitura da Biografia de Walcyr Monteiro e a lenda da Moça do Táxi; os(as) educadores(as) solicitaram a escrita de palavras em fichas para organização de cartazes nos subtemas Comidas, Lendas e Danças. Nesse cenário, houve a proposição da confecção de um cartaz “Comidas”, que apresentou exemplos de pratos regionais, posteriormente foram descritos os ingredientes e o modo de fazer, para que então no dia da culminância das atividades do Folclore o prato fosse degustado pela comunidade escolar.

## 1.2- CARIBÉ: A comida premiada em 2º lugar



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 500 ml de Água
- 150g de Farinha D'água
- Sal a gosto
- Modo de fazer



## Modo de fazer

Sobre uma peneira se cõa a farinha. O cú da farinha, fina e peneirada deve ser colocado de molho por 10 minutos na água fria. Coloca-se a água na panela e leve ao fogo até ferver. Não tire a panela do fogo. O cú da farinha deve ser diluído na água em quente, para que o Caribé fique bem ralo, diluído. Acrescente sal a gosto.

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Estefanie Marcela Batista Rebelo, aluna da 4ª Totalidade da Escola Municipal Rotary.** Na história da comida, lembro de minha avó que nasceu na ilha de Marajó e sempre fazia o Caribé quando estávamos doentes. Essa lembrança me traz o sabor dos cuidados de avó, da minha infância e claro do próprio caribé, traz também a as memórias daquele lugar tão bonito que é o Marajó.

## **Uso pedagógico**

A princípio foi organizada uma roda de conversas pelos(as) educadores(as) da escola com o tema das comidas regionais e foi colocado em destaque o conceito de folclore, crenças e comidas, tal procedimento metodológico, possibilitava estimular os depoimentos por parte dos educandos(as). O essencial era ouvir as histórias de vida em torno das comidas oriundas de suas experiências. Em seguida algumas possibilidades foram apontadas: foi indicada a leitura da Biografia de Walcyr Monteiro e a lenda da Moça do Táxi; Os(as) educadores(as) solicitaram a escrita de palavras em fichas para organização de cartazes nos subtemas Comidas, Lendas e Danças. Nesse cenário, houve a proposição da confecção de um cartaz “Comidas”, que apresentou exemplos de pratos regionais, posteriormente foram descritos os ingredientes e o modo de fazer, para que então no dia da culminância das atividades do Folclore o prato fosse degustado pela comunidade escolar.

### 1.3 – Almôndegas recheadas ao molho



Créditos: Dirceu Duarte/2022

#### INGREDIENTES

- Carne Moída
- Bacon
- Cenoura
- Molho de Tomate
- Orégano
- Clara de Ovos
- Pimentões
- Cebola
- Tomate
- Cheiro Verde
- Sazon de Carne

## Modo de fazer

Tempere a carne, coloque a clara do ovo e reserve. Corte os pimentões, a cebola e o tomate em pedaços grandes, acrescente o tempero sazón sabor de carne, o orégano, molho de tomate. Faça as almôndegas, recheie com bacon e a cenoura em outra panela. Depois de cozida misture ao molho reservado e deixe ferver por 10 minutos. Uma delícia!

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Mirailde Araújo Barros, aluna da 1ª Totalidade da Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.** Essa comida eu faço muito para minhas filhas, elas gostam e eu aprendi com minha mãe. É fácil de fazer. Posso dizer que, além de deliciosa me traz a lembrança da minha mãe, um prato recheado antes de tudo de muito amor.



## **Uso pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) realizaram a princípio, um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura de alimentos na culinária paraense. Saíram muitas histórias, como era de se prever e muitas estavam ligadas à geração de renda extra. Tal metodologia, possibilitou a fala e escuta de todos e todas, propiciou também o compartilhamento de experiências e das relações da culinária com a nossa cultura, e da importância da preservação da nossa cultura paraense amazônida. Finalmente, elegemos os pratos para a Mostra de Sabores deixando em grande contentamento em todos (as).

## 1.4 – ARROZ PARAUARA



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 01 Xícara grande de Arroz parboilizado
- 250g de Camarão “insossinho” de Muaná
- Salsa
- Cebola
- Azeite de Oliva
- Alho
- Gengibre
- 01 Maço de Jambu
- 500 g de Pupunha

## Modo de fazer

Descasque o camarão “insossinho” de Mauná. Coloque numa vasilha com água para dessalgar e cortar em quatro partes. Cozinhe o jambú e deixe escorrer. Em outra panela refogue o azeite com cebola, alho, salsa e um pouco de gengibre ralado. Coloque em cima do refogado o arroz para fritar. Colocar água quente para cozinhar o arroz. Picar o jambu, camarão e colocar por cima antes de finalizar o cozimento. Mexer para misturar os ingredientes. Está pronto para servir!

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Moises Piedade Quaresma, aluno da 3ª Totalidade, da Escola Municipal Rotary.** O prato lembra a infância do Bairro do Jurunas, Feira da Conceição, atual Complexo de Abastecimento do Jurunas. Pois quando tomava banho na maré eu sentia o cheiro do camarão, dos temperos e frutas da Feira da antiga Conceição. Essa lembrança me faz sentir o aroma e o sabor do prato e me traz de volta para aqueles tempos da infância.

## **Uso pedagógico**

Durante o **Projeto Alfabetiza Belém na EJAI**, buscamos através da regionalização dos conteúdos estimular o desenvolvimento da leitura e escrita dos(as) estudantes, aproximando de suas vivências sociais e afetivas. No dia a dia da EJAI, os laços de afetos vão entremeando o fazer pedagógico, as trocas e experiências de vida interagem com o saber acadêmico. Diante da nossa realidade Amazônica, trazemos os nossos sabores, histórias e lendas para transversalidade os conteúdos formais. Desta forma, durante os diálogos sobre o Folclore grandes memórias afetivas foram despertadas, trazendo à tona lembrança de infância, das lendas contadas pelos avós e das comidas tão características de nossa cultura. Durante o Círculo de Cultura sobre os sabores regionais. O que possibilitou relatos orais e escritos, trabalhos interdisciplinares, demonstrando a relação da cultura por meio da comida da Amazônia paraense, com os conteúdos formais das disciplinas.



## 1.5 – BOLO POBRE DE AÇAÍ



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 01 Copo de requeijão
- 01 Caixa de creme de leite
- 02 Caixas de Leite condensado
- 02 Litros de Leite
- 04 Litros de Farinha de tapioca
- 06 Colheres de Leite em pó
- 01 Litro e ½ de Açaí natural

## Modo de fazer

Aqueça o leite e acrescente a farinha de tapioca, uma caixa de leite condensado, o leite em pó, o creme de leite e o requeijão. Misture tudo bem e acrescente um litro de açaí. Unte uma forma com óleo, despeje a mistura e coloque na geladeira por uma hora e meia. Para a calda coloque em uma panela uma caixa de leite condensado e meio litro de açaí, uma caixa de creme de leite e duas colheres de leite em pó. Misture bem no fogo até desgrudar do fundo da panela.

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Eu sou Raimundo de Moura Silva, aluno da 2ª Totalidade da Escola Municipal Benvinda de França.** O Bolo podre tradicional já faz parte da culinária paraense, adaptar esta receita ao sabor do açaí foi pensado nas reuniões de família, além de experimentar diferentes sabores onde trabalho como cozinheiro. Este prato traz muitas lembranças, pois, é sempre feito nas reuniões de família e todos gostam muito. Traz lembrança da família unida em volta da mesa. O lugar evocado é a própria Amazônia, já que o açaí é muito presente nos hábitos alimentares do paraense.

## **Uso pedagógico**

A escola Benvinda de França Messias a partir da reunião formativa com a COEJAI despertou para o trabalho pedagógico com vistas à consolidação do letramento nas primeiras totalidades dos(as) educandos(as) ainda não alfabetizados e nas demais totalidades com os sabores da Amazônia. Foi a partir desse despertar que passamos de fato a abordar a nossa rica e diversificada culinária local. A princípio, realizou-se a abordagem com a Primeira Totalidade abrindo-se espaço para o diálogo e a escuta. Os(as) educadores(as) da sala de aula juntamente com os(as) professores(as) da sala de leitura e biblioteca desenvolveram atividades relacionadas à temática como: leitura de textos, produção de texto a partir da palavra geradora, escrita de listas etc. Ainda, atividades de letramento: oralidade e escrita de palavras relacionadas aos hábitos alimentares locais; Leitura de imagem (Greg Seggal) para sensibilização da atividade alusiva à cultura alimentar, escrita de palavras e pequenos textos.

## 1.6 – BOLO DE MACAXEIRA COM ABACAXI



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 02 Caixas de Leite Condensado
- 02 Caixas de Creme de Leite
- 01kg de Açúcar
- 02 Abacaxis
- 02 Cocos Ralados
- 3 Quilos de Macaxeira Ralada
- 01 Quilo de Farinha de Trigo
- 01 Quilo de Margarina
- 12 Ovos



## Modo de fazer

Rale o coco, a macaxeira e reserve. Depois corte o abacaxi em cubos e também reserve. Prepare a massa do bolo com os demais ingredientes misturando até ficar uma massa bem cremosa e misture com a macaxeira e o coco. Unte uma forma com margarina, coloque a massa e leve ao forno. Depois de assar corte o bolo em cubos e sirva, que delícia!

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Maria Lobato Farias, aluna da 3ª Totalidade da Escola Municipal Cordolina Fontelles.** Este prato tem um sentimento, ele foi pensado em agradar meu esposo porque gosta muito de bolo de macaxeira e como é um bolo saboroso sempre faço em datas especiais como no Natal, aniversário da minha mãe, a pessoa mais idosa da família, e eu gosto de criar coisas diferentes na cozinha e sempre com ingredientes da culinária paraense, pois dá um sabor mais regional e também mais saboroso.

## **Uso pedagógico**

Em maio de 2002, a Escola Cordolina Fontelles, desenvolveu o projeto Saberes e Sabores da EJAII a partir da Vivência Familiar. Foram realizadas várias atividades explorando o gênero textual, a receita, a escrita gramatical dos ingredientes, as quantidades, a história de cada receita e entre as que se destacaram, o Bolo de macaxeira com abacaxi, mediante as várias atividades chegou a prática e a hora de colocar a mão na massa, ou seja, o dia de fazer o bolo, seguindo o planejamento das atividades a degustação do bolo no dia da socialização do projeto. Foi importante também, porque apresentamos o trabalho produto dessa experiência, na Feira Pan-Amazônica do Livro no Hangar de Belém.

## 1.7 – Camarão Rosa ao leite de coco com batata



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 01 Maço de Cheiro Verde
- Pimenta e Cominho
- 200g de Açafrão
- 03 Batatas Médias
- 02 Garrafas de Leite de Coco
- Meio kg de Camarão Rosa tamanho M

## Modo de fazer

Descasque e limpe os camarões. Corte os temperos em cubinhos: a cebola, o tomate, pimentão e pimentinha. Em seguida corte a batata. Misture tudo com os camarões e leve ao fogo médio para cozinhar. Depois coloque o leite de coco e está pronto para servir.

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Antenor da Costa Santos, aluno da 2ª Totalidade da Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.** Essa comida eu aprendi a fazer quando trabalhava como cozinheiro na CORAMA, cozinha regional da Amazônia, na Embrapa. Foi um aprendizado muito importante e quando faço lembro sempre dos amigos e da época do trabalho. Hoje o prato me gera uma renda extra e quero ensinar a outros colegas.



## **Uso Pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) inicialmente, realizaram um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura do pescado na culinária paraense. Ainda, das possibilidades de se relacionar essa prática com os conteúdos das disciplinas de sala de aula. Foi possibilitado que os estudantes se colocassem, privilegiando-se a escuta e as experiências vividas. Surgiram muitas histórias e algumas estavam ligadas à geração de renda extra. Finalmente a escolha do prato para a Mostra de Saberes deixou todos muito felizes.

## 1.8 – CREPIOCA, A QUERIDINHA DO PARÁ



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 02 Colheres de sopa de goma de tapioca
- 02 Claras e uma gema
- 01 Pitada de Sal
- 200 gramas de Peito de Frango Desfiado
- ¼ de Cebola e Pimentão, Picados
- Cheiro Verde
- Alho a gosto
- Jambu cozido a vapor
- Queijo de Iogurte Natural

## Modo de fazer

Coloque esses ingredientes em um recipiente a começar pelos ovos, tapioca e o sal, bata bem até que estejam bem misturados, depois asse os dois lados em uma frigideira untada com óleo de coco e reserve. A seguir se faz o recheio, coloque na frigideira óleo e os temperos, refogue, acrescente o frango, o jambu, o iogurte natural e o queijo, misture bem até o queijo derreter.

## Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Sofia Sebastiana Marques dos Santos, estudante da 4ª Totalidade da Escola Municipal Florestan Fernandes.** O motivo principal de criar a Crepioca Paraense foi a minha saúde, pois, meus resultados de exames deram todos alterados, com taxas altas, os triglicédeos, o colesterol, a gordura no fígado, enfim tive que reeducar a minha alimentação e a fazer novas receitas e uma delas foi esta Crepioca, o que fez também lembrar da minha Terra Natal, que é Alenquer, onde minha mãe fazia tudo manualmente como faço essa comida.

## **Uso pedagógico**

Os(as) professores(as) aproveitaram o tema da comida que representaria a Escola na Mostra de Sabores para envolver em nossas atividades escolares. Foram gerados temas para estudo como receitas, folclore, alimentação, nutrientes e valorização cultural, costumes familiares e regionais nas aulas de todos os componentes curriculares, nos espaços pedagógicos como biblioteca, laboratório de informática, fazendo uso da interdisciplinaridade. Foi muito importante, pois, o ensino tornou-se mais interessante e a aprendizagem mais eficaz.



## 1.9 – DELÍCIA PARAENSE



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Creme de Leite
- Leite Condensado
- Cupuaçu
- Açúcar
- Trigo
- Manteiga
- Ovo
- Amido de Milho
- Castanha do Pará
- Castanha de Caju

## Modo de fazer

Prepare um creme de cupuaçu com creme de leite e leite condensado, adicione a polpa de cupuaçu (atenção para não ficar muito ácido). Deixe no congelador no ponto de sorvete. Com o açúcar e o cupuaçu prepare em fogo brando um doce a base do fruto. (atentar para o doce ficar no ponto de calda mesclado). Espere esfriar e misture levemente por entre o creme já resfriado. A parte misture o trigo, manteiga, o ovo, o amido de milho, açúcar até ficar uma massa homogênea, misturando as castanhas raladas na massa, ponha para assar formando pequenas forminhas. Depois de pronta preencha com o creme e decore com castanhas.

## Sobre a história, memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### **Sou Virgínia Assis e Maria de Nazaré Portugal, aluna da 2ª Totalidade da Escola Municipal Solerno Moreira.**

Para ganhar uma renda extra e uma vez que trabalhamos com encomendas de doces e salgados, sempre estávamos inventando novas receitas, novos sabores e quantidades. Fizemos experimentos com o doce de outras frutas como o bacuri, muruci, maracujá e taperebá, porém com o cupuaçu sempre teve mais saída e era o mais saboroso. Essas frutas remetem muito nosso bairro. Pois aqui na feira da Terra Firme sempre temos a oferta de grandes variedades de frutos regionais.

## **Uso pedagógico**

Foi usada essa receita nos vários momentos festivos da escola, onde a turma sempre pedia para as alunas fazerem essa delícia paraense. A metodologia utilizada inicialmente propiciou a escuta e a interação entre educandos(as) e educadores(as), além de ser o prato preferido pelo gosto dos(as) estudantes na EJAI. Estes fizeram na cozinha da escola junto com os docentes quando trabalharam unidades de medida, quantidades matemáticas, época do fruto (safra), gênero textual receita, manuseio e manipulação de alimentos.

## 1.10 – HAMBURGUER DE DOURADA AO MOLHO DE TUCUPI



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 01 Peixe Dourada
- Cebola
- Tomate
- Pimentão
- Cheiro Verde
- Chicória
- Alfavaca
- Colorau
- Ovo
- Trigo
- Tucupi
- Jambu
- Alho
- Ajinomoto
- Azeite
- Pão de Hamburguer



## Modo de fazer

Limpar, temperar e cozinhar o peixe. Use limão para tirar o pitiú. Depois de cozido, desfie o peixe. Coloque todos os temperos e demais ingredientes. Em seguida acrescente o ovo, trigo, e amasse até chegar ao ponto, em seguida faz o formato de carne de Hambúrguer. Frita no azeite, em seguida coloca ela no molho de tucupi e sirva com pão. Muito bom!

## Sobre a história, as memórias e a identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### **Sou Maria do Socorro Guimarães dos Santos, Manipuladora de Alimentos da Escola Municipal Parque Bolonha.**

O Pato no tucupi é um prato típico da culinária da região Norte do Brasil, em especial do estado do Pará. É elaborado com tucupi, líquido de cor amarela extraído da raiz da mandioca brava, e com jambu, erva típica da região Norte. Pode ser acompanhado por arroz branco ou farinha-d'água de mandioca. Como boa parte da culinária do Pará, do Amapá e do Amazonas, o pato no tucupi é de origem indígena. O tucupi é utilizado historicamente pelas populações indígenas para conservação da carne moqueada, o jambu foi um acréscimo posterior à receita. O prato é preparado com o tempero do pato, deixado para marinar e após refogado e cozido de panela, para amaciar. Após isso o pato é destrinchado e assado no forno apenas para dourar. Na etapa final do preparo o pato é fervido com o tucupi, jambu e algumas folhas de chicória. É servido tradicionalmente com arroz branco e farinha de mandioca, além do molho de pimenta de cheiro. O pato no tucupi é um prato típico e tradicional do estado do Pará, ele auxilia a representar a grandiosidade do Círio de Nazaré, também são lembranças de reuniões em família e passadas da minha avó, para a minha mãe e depois para mim e hoje eu cultivo o mesmo sabor feito com muito amor e carinho. Fiquei muito feliz por poder declarar todo esse sentimento por meio de uma ação promovida pela SEMEC.

## **Uso Pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) inicialmente, realizaram um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura do pescado na culinária paraense. Ainda, das possibilidades de se relacionar essa prática com os conteúdos das disciplinas de sala de aula. Foi possibilitado que os estudantes se colocassem, privilegiando-se a escuta e as experiências vividas. Surgiram muitas histórias e algumas estavam ligadas à geração de renda extra. Finalmente a escolha do prato para a Mostra de Saberes deixou todos muito felizes.

## 1.11 – KHAÚ CASADINHO PARAENSE



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Arroz
- Tucupi
- Camarão
- Jambu
- Pimenta de Cheiro
- Patas de Caranguejo
- Temperos
- Chicória
- Cheiro Verde
- Pimentinha
- Azeitona

## **Modo de fazer**

Tempere o camarão e as patas de caranguejo. Misture com todos os temperos. Na panela coloque o azeite, o alho picado e deixe fritar um pouco, misture com o camarão e as patas de caranguejo. Depois acrescente o arroz lavado, o tucupi e o jambu. Está pronto para servir!

## **Sobre a história, a memória e identidade da autora com a comida...**

**Sou Telma Almeida da Silva, aluna da 2ª Totalidade da Escola Municipal Ciro Pimenta.** Esta comida é muito apreciada em casa nas festas de aniversário de filhos, netos, e podemos assim reunir a família. Lembra meu pai que na época fazíamos mujica e levava camarão.

## **Uso pedagógico**

A princípio a escola provocou o diálogo, facilitando que circulassem as histórias de vida, que surgiram revestidas de experiências com comidas da nossa região amazônica. Possibilitou também a socialização das lembranças familiares, foi possível articular essas vivências com os conteúdos curriculares, estimulando a apropriação desses. Como por exemplo: Matemática nas quantidades e cálculos e Língua portuguesa, na leitura e interpretação de textos e produção de textos orais e escritos.

## 1.12 – LASANHA DE FRANGO



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 1 kg de Pirarucu
- Peito de Frango
- Alho
- Cebola
- Pimentinha
- Cheiro Verde
- Azeite
- Molho Branco



## Modo de fazer

Limpe e tempere o frango, deixe de um dia para outro para pegar gosto. Refogue por alguns minutos e depois desfie. Depois acrescente os temperos, o molho branco. Cozinhe o macarrão e depois monte em camadas com frango, queijo e presunto e uma pitada de orégano

## Sobre a história, memória e identidade da autora com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Rosilene Oliveira Miranda, aluna da 4ª Totalidade Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.** Eu escolhi este prato, pois foi ele que me ajudou a ter uma renda quando estava desempregada. O que faz essa comida ter uma grande representatividade para mim.

## **Uso pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) inicialmente, realizaram um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura do pescado na culinária paraense. Ainda, das possibilidades de se relacionar essa prática com os conteúdos das disciplinas de sala de aula. Foi possibilitado que os estudantes se colocassem, privilegiando-se a escuta e as experiências vividas. Surgiram muitas histórias e algumas estavam ligadas à geração de renda extra. Finalmente a escolha do prato para a Mostra de Saberes deixou todos muito felizes.

## 1.13 – LINGUIÇA



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Alho
- Pimenta Cominho
- Carne de Boi
- Linguiça
- Vinagre
- Sal

## Modo de fazer

Prepare a carne moída temperando com alho, sal, vinagre e a pimenta cominho e deixe um tempo na geladeira para fixar os temperos. Depois preencha a tripa do animal e frite. Fica saborosa.

## Sobre a história, a memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Silvio Lucio Barbosa Dias, aluno da 4ª Totalidade da Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.** Este prato eu aprendi a fazer com meus pais na Fazenda São José em Ponta de Pedras. Muitas vezes é o nosso alimento em família.

## **Uso pedagógico**

Um dos principais objetivos na escola foi ensinar os colegas a produzirem o prato para depois comercializá-lo. Ainda abordou-se conteúdos matemáticos, além de propiciar o diálogo e escuta estimulando a produção de textos orais e escritos. Foram feitas ainda abordagens pelos (as) professores (as), o que motivou bastante os estudantes, aprendendo-se sobre o gênero textual receita e a possibilidade de geração de renda com a elaboração da receita.



## 1.14 – MENINÃO



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Arroz Parboilizado
- Ervilha
- Milho Verde
- Creme de Leite
- Temperos como Cheiro Verde e Cebola
- Sazon de Arroz

## **Modo de fazer**

Misturar todos os ingredientes e leve ao fogo para refogar. Lave o arroz e misture, cozinhando em fogo baixo.

## **Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...**

**Sou Simone Benjamim de Souza, aluna da 1ª Totalidade da Escola Municipal Alfredo Chaves** e essa comida é de herança deixada pelos avós. O que remete o sabor da infância e também a comida daquele tempo feita com tanto carinho pelos meus avós.

## **Uso pedagógico**

A escola no início privilegiou uma metodologia para estimular o diálogo e a participação de todos(as). Tal abordagem trouxe a possibilidade também de uma visão multidisciplinar dos conteúdos do currículo. Trouxe a tona a valorização das comidas regionais da nossa Amazônia. Trabalhou-se de maneira geral com o gênero receitas, quantidades, medidas, entre outros temas.

## 1.15 – MUJICA DE CAMARÃO



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Camarão Regional
- Farinha de Mandioca Fina
- Temperos Diversos

## Modo de fazer

Limpe e tempere o camarão e misture com limão, sal e alho. Deixe descansar por uns quinze minutos para pegar o gosto. Na panela coloque o azeite, o alho picado e deixe fritar um pouco, misture com o camarão. Acrescente a farinha de mandioca e água suficiente para cobrir tudo. Coloque a salsinha e deixe cozinhar por aproximadamente 20 minutos, ou até a mandioca se desmanchar. Está pronta a mujica!

## Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Jéssica Luana Lobato, aluna da 1ª Totalidade da Escola Municipal Honorato Filgueiras.** A comida lembra muito de quando eu era criança, com 06 anos de idade, minha avó materna fazia para completar as refeições. Morava em Chaves no Marajó, comida muito apreciada na região devido a pesca intensiva do camarão e o cultivo da mandioca.

## **Uso pedagógico**

A metodologia inicial amparou-se na roda de conversa, onde buscou-se ampliar o diálogo e a escuta dos educandos(as), para que as experiências trazidas por eles servissem de norteador para a prática pedagógica. Assim, os temas surgidos durante as “rodadas” de conversas dariam vez a outras temáticas, ampliando as possibilidades dos temas trabalhados possibilitando ainda mais enriquecer a proposta pedagógica de alfabetização.



## 1.16 – PANQUECA DE AÇAÍ RECHEADA DE CAMARÃO E JAMBU



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- 02 Xícaras de chá de Açaí
- 01 Xícara de chá de Goma de Mandioca
- 02 Ovos
- Camarão
- Jambu
- Azeite
- Temperos a gosto

## Modo de fazer

Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador até a massa ficar bem homogênea. Deixe descansar por uns 20 minutos. Enquanto isso prepare o recheio: numa panela refogue o camarão com azeite e os temperos até dourar, depois misture com o jambu, está pronto. Aqueça uma frigideira antiaderente em fogo baixo e derrame uma concha da massa fazendo movimentos circulares para espalhar a massa na frigideira, aguarde dourar e vire do outro lado. Recheie as panquecas e enrole. Está pronto!

## Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Nubia Maria Silva Coelho, aluna da 2ª Totalidade da Escola Municipal Benvinda de França** e trabalho durante o dia como cozinheira de uma família em que a criança de 7 anos, que não se identifica com as comidas de outra pessoa, se alimenta da minha culinária apenas, assim tenho a criatividade de montar pratos com açaí e nos quais o infante se delicia e gosta muito. Sobre a territorialidade, eu aprendi a fazer mais pratos usando o açaí a partir do momento em que passei a morar em Belém, vindo da cidade de Cururupu no Estado do Maranhão, há 9 anos em busca de trabalho, pelo qual trabalhava de cozinheira por muitos anos neste local.

## **Uso pedagógico**

A escola Benvinda de França Messias a partir da reunião formativa com a COEJAI despertou para o trabalho pedagógico com vistas à consolidação do letramento nas primeiras totalidades dos(as) educandos(as) ainda não alfabetizados e nas demais totalidades com os sabores da Amazônia. Foi a partir desse despertar que passamos de fato a abordar a nossa rica e diversificada culinária local. A princípio, realizou-se a abordagem com a primeira totalidade abrindo-se espaço para o diálogo e a escuta. Os(as) educadores(as) da sala de aula juntamente com os(as) professores(as) da sala de leitura e biblioteca desenvolveram atividades relacionadas à temática como: leitura de textos, produção de texto a partir da palavra geradora, escrita de listas etc. Ainda, atividades de letramento: Oralidade e escrita de palavras relacionadas aos hábitos alimentares locais; Leitura de imagem (Greg Seggal) para sensibilização da atividade alusiva à cultura alimentar, escrita de palavras e pequenos textos.

## 1.17 – STROGONOFF DE FRANGO

### INGREDIENTES

- 02 Xícaras de chá de Açai
- 500g de Peito de Frango
- 01 Cebola grande
- 03 Dentes de alho
- 03 Pimentinhas
- 01 Pimentão Pequeno
- 01 Tomate Pequeno
- Colorau a gosto
- Pimenta do Reino a gosto
- Cheiro verde
- 01 Caixa de Creme de Leite
- 01 Caixa de Milho Verde
- 01 Tablete de Knorr de Frango

## **Modo de fazer**

Limpe e corte o filé de frango em cubos. Misture com os temperos também cortados em cubos juntamente com o alho. Refogue e no final acrescente o Creme de Leite e os outros ingredientes. Depois é só servir.

## **Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...**

**Sou Lenir Dias da Silva dos Santos, aluna da 4ª Totalidade da Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.** Esta comida foi muito apreciada por minha família que foram ensinando durante o tempo. Nas confraternizações da Igreja sempre levo para as pessoas degustarem.

## **Uso pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) inicialmente, realizaram um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura do pescado na culinária paraense. Ainda, das possibilidades de se relacionar essa prática com os conteúdos das disciplinas de sala de aula. Foi possibilitado que os estudantes se colocassem, privilegiando-se a escuta e as experiências vividas. Surgiram muitas histórias algumas estavam ligadas à geração de renda extra. Finalmente a escolha do prato para a Mostra de Saberes deixou todos muito felizes.



## 1.18 – TORTA DOCE DE AÇAÍ



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Lata de Leite Condensado
- 01 Lata de Creme de Leite
- 1/2 Xícara de Açúcar
- 01 Copo de Leite
- 02 Pacotes de Biscoito Champagne
- 300 ml de Açaí Médio

## Modo de fazer

Coloque no liquidificador, o leite condensado, o creme de leite e o açúcar. Bata por três minutos em velocidade média. Acrescente o açaí e continue batendo até formar um creme. Em um refratário, arrume em camadas, uma de biscoito embebido no leite e outra do creme de açaí, repetindo as camadas até o final do creme e dos biscoitos. Coloque no congelador por cerca de uma a duas horas e estará pronto para servir.

## Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Odete Menezes Nunes, Aluna da 1ª Totalidade Escola Municipal Walter Leite Caminha.** Originária da zona rural do município de Tomé - Açú, no Pará, vivenciei a cultura do açaí desde a infância. O sítio onde cresci era farto de açazeiros e memórias marcantes foram constituídas principalmente pela prática de colheita do fruto para consumo familiar. Na vida adulta, desenvolvi atividades culinárias, mais especificamente no ramo de bolos e doces. Assim, busquei na criação do prato uma relação da lembrança familiar afetiva do açaí com a atividade que garanta meu sustento.

## Uso pedagógico

O prato foi o fio condutor para sugerir propostas de atividades que desenvolvam a oralidade e habilidades de leitura e escrita a partir do gênero textual receita. Dessa forma, o trabalho contou com diferentes recursos pedagógicos como: textos impressos, mídias, revistas, livros e cartazes. Habilidades de matemática também estão presentes na receita: medidas de massa e volume dos ingredientes, tempo de preparo e proporção. Tabelas, gráficos e sistema monetário também são outras possibilidades matemáticas a serem exploradas a partir da receita. Nessa perspectiva, as atividades relativas à receita foram também desenvolvidas em outros espaços pedagógicos da escola, como sala de informática, biblioteca e sala de leitura. Assim, o açaí como produto principal do prato, também pode ser dialogado enquanto vegetação, alimento, economia local e exploração de produto natural da Amazônia.

## 1.19 – VATAPÁ DE ABÓBORA



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Abóbora
- Leite de Coco
- Camarão ou Frango
- Creme de Leite

## Modo de fazer

Cozinhar a abóbora no fogão a lenha, depois amassar com um garfo e colocar no liquidificador. Bater com água até virar um purê, deixar separado. Refogar a cabeça do camarão com cebola e cheiro verde e acrescentar o creme de abóbora que estava separado e levar ao fogo até engrossar, desligar e colocar o creme de leite e leite de coco.

## Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### **Eu Sou Aldinéia Santana da Silva Domingos, Estudante da 1ª Totalidade da Escola Municipal Olga Benário,**

resido na comunidade do Santana do Aurá e sempre trabalhei como catadora de lixo e de lá tirava além do meu sustento o alimento de cada dia. Quando o lixão do Aurá fechou, eu me encontrava doente e não tinha comida para dar para os meus 4 filhos, tinha apenas uma abóbora. Então, fui na casa da minha irmã, e soube que ela tinha ganho cabeças de camarão. Logo, pensei em juntar as cabeças de camarão com a abóbora. Fui na casa da minha vizinha e ela me ofereceu um coco. Comecei a cozinhar o vatapá de abóbora no fogão de lenha, pois não tinha gás. Cozinhei a abóbora, depois amassei com um garfo e coloquei no liquidificador, bati com água até virar um purê e deixei separado. Refoguei a cabeça de camarão com cebola e cheiro verde e acrescentei o creme de abóbora e levei ao fogo até engrossar, desliguei e coloquei o creme de leite e leite de coco. Este alimento serviu para alimentar além de mim e meus filhos, a minha irmã e seus três filhos, que também não tinham nada.



## **Uso pedagógico**

Os docentes de Língua Portuguesa, História e Ciências realizaram atividades pedagógicas em sala. O Professor de Ciências desenvolveu um diálogo com os alunos sobre o aproveitamento integral dos alimentos, usando os nutrientes contidos em partes usualmente não aproveitadas tais como talos, cascas, sementes, folhas, entre outras, permitindo a elaboração de novas receitas saudáveis e criativas para o dia-a-dia, contribuindo para uma alimentação mais rica. O Professor de Língua Portuguesa propôs a produção de um texto em que os(as) alfabetizados (as) utilizem as palavras chaves da receita como Vatapá, abóbora, etc. O professor de História desenvolveu um diálogo sobre a fome, miséria, desigualdade social, falta de oportunidades, escassez de alimentos, etc.

## 1.20 – VATAPÁ DE FRANGO



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### INGREDIENTES

- Trigo
- Dendê
- Frango
- Pimentão
- Cebola
- Pimentinha
- Leite de Coco,
- Creme de Leite
- Sazon

## Modo de fazer

Limpe e corte o frango em pedaços pequenos, misture com os temperos e deixe pegar gosto. Depois de uma hora, refogue o frango e desfie. Bata o trigo no liquidificador e misture com o frango desfiado e os temperos e coloque novamente para cozinhar. Depois acrescente o Dendê, o Sazon, o Leite de Coco e uma Caixa de Creme de Leite, cozinhando tudo, está pronto pra comer.

## Sobre a história, memória e identidade do autor com a comida...



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Sou Maria Jacqueline da Silva, aluna da 1ª Totalidade Escola Municipal Maria Heloisa de Castro.**

Minha mãe que me ensinou, e sempre nas reuniões de família era o prato principal. Passando de geração pra geração. O vatapá é uma comida típica da região e existem muitas variedades, podemos fazer vatapá de camarão e de frango que é mais em conta.

## **Uso pedagógico**

Na escola os(as) professores(as) e coordenadores(as) inicialmente, realizaram um círculo de diálogos onde todos(as) os (as) estudantes falaram um pouco das comidas regionais que sabiam fazer e da fartura do pescado na culinária paraense. Ainda, das possibilidades de se relacionar essa prática com os conteúdos das disciplinas de sala de aula. Foi possibilitado que os estudantes se colocassem, privilegiando-se a escuta e as experiências vividas. Surgiram muitas histórias e algumas estavam ligadas à geração de renda extra. Finalmente a escolha do prato para a Mostra de Saberes deixou todos muito felizes

## 2- SOBRE OUTRAS NARRATIVAS IMAGÉTICAS DA MOSTRA DE SABORES

Com os sujeitos da/na Mostra



Créditos: Miranda. 2022



## Sobre os sujeitos da COEJAI na Mostra



Créditos: Miranda. 2022

## As juradas e a degustação



Créditos: Dirceu Duarte/2022



## *A degustação do público*



Créditos: Dirceu Duarte/2022

## *Convencendo as juradas*



Créditos: Dirceu Duarte/2022



*Sobre outro convencimento*



Créditos: Dirceu Duarte/2022

*A alegria da comida*



Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Com a escola Comandante Klautau**



Créditos: Miranda /2022

*Comida poética*



Créditos: Dirceu Duarte/2022



*Sobre o emblemático chibé*



Créditos: Dirceu Duarte/2022

*Freiriando na Mostra de Sabores*



Créditos: Dirceu Duarte/2022





*A panorâmica da Mostra*

Créditos: Dirceu Duarte/2022

**Certificando a participação na Mostra**



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### Outra certificação na Mostra



Créditos: Dirceu Duarte/2022

### A fala da jurada



Créditos: Dirceu Duarte/2022



## Anunciando as comidas vencedoras



Créditos: Dirceu Duarte/2022

*A primeira ganhadora*



Créditos: Dirceu Duarte/2022

*A 2ª ganhadora*



Créditos: Dirceu Duarte/2022



## PARA NÃO FINDER

De tudo o que os seres humanos têm em comum, o mais comum é que precisam comer e beber. E é singular que este seja o elemento mais egoísta, que é por sinal o mais imprescindível e imediatamente restrito ao indivíduo. Já o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro.” (ZIMMEL, 2004, P. 160).

O excerto acima traz questões que são centrais para compreendermos que do fazer humano “[...] o comportamento alimentar é sem dúvida, o que caminha de modo mais desconcertante sobre a linha divisória entre natureza e cultura” (DOUGLAS, 1979, apud, CONTRERAS, 2011, p. 129). Essa máxima pode ser notada em Zimmel (2004), quando ao reconhecer que comer e beber são atividades universais, portanto comuns a todos os humanos. O autor também reconhece que essas mesmas atividades, particularmente as emaranhadas com o ato de comer e com a comida são tão singulares que não podem ser igualmente praticadas por nenhuma outra sociedade ou outro indivíduo.

Zimmel reitera a ideia de que, o que os homens comem, como comem, quando comem resultam de decisões eminentemente culturais, portanto resultantes de escolhas e projetos que performam modos particulares de comer, de cozinhar e quiçá de conceber a cozinha. Esta última, pensada aqui muito além de um lugar onde produtos e ingredientes são processados e convertidos em alimentos, contrariamente a isso, compreendemos, como Lévi-Straus, (1991, p. 35), que “[...] a cozinha de uma sociedade é uma linguagem na qual ela traduz inconscientemente sua estrutura, a menos que se resigne, sempre inconscientemente, a nela desvendar suas contradições”.

Nesses termos, a cozinha e a comida são aqui percebidas como lugares onde coexistem e coabitam uma multiplicidade de práticas e experiências que alcançam as paisagens, os territórios, as representações, as crenças, os mitos etc., que configuram, marcam e definem os modos de estar e viver em um país, em uma região ou em uma comunidade. Como diria Lévi-Strauss (1991), a cozinha é como uma língua e como tal comunica linguagens que podem ser de identidades e de pertencimentos.

Pensar a cozinha e a comida nessa perspectiva nos permite, entre outras coisas, compreender que cada lugar é portador de suas próprias cozinhas e comidas as quais implicam um conjunto muito complexo de classificações, taxionomias, regras e maneiras que dizem respeito não somente ao tempo e aos modos de produzir, fazer e combinar determinados alimentos, mas também definem as escolhas e as proibições deste ou daquele alimento, tornando-os não apenas comestíveis, mas comíveis. Estabelecem, ainda, os modos de estar na mesa e nos levam a definir com quem, quando e como comer. (PICANCO, 2021).

Os argumentos acima mencionados ajudam a entender o lugar fulcral que a cozinha e a comida têm ocupado na cultura das sociedades e essa centralidade pode ser reconhecida por meio dos sabores, dos fazeres, dos saberes, dos valores, das técnicas, dos utensílios, das representações simbólicas que atravessam e entremeiam as experiências comensais de qualquer grupo humano, como os estudantes e trabalhadores da EJAI, por exemplo. Conceber a cozinha e a comida nesses termos corresponde a reconhecer que todas as suas dimensões, em particular os atos de cozinhar e conseqüentemente de comer, implicam um sistema complexo de conhecimento, de técnicas, de pensamentos, de gostos, de costumes, que exaltam os sentidos, aguçam a imaginação, traduzem-se em saborosos pratos. Esses, ao mesmo tempo em que são capazes de operar como marcadores da identidade coletiva de uma dada sociedade, são portadores de sentimentos quando estimulam as memórias afetivas e gustativas dos atores sociais.

Sendo assim, não seria exagero afirmar que quando aprendemos sobre uma dada cozinha, sobre uma certa comida ou sobre os modos de comer de um povo, também estamos conhecendo sobre seus modos de plantar, colher, fazer, degustar e compartilhar a vida. Quando pensamos sobre essas particularidades que envolvem o mundo da

cozinha e do comer, imediatamente somos levados a refletir sobre o espaço, a paisagem, o território, a região e o lugar onde elas habitam e se fazem habitadas.

Essas discussões teóricas e empíricas sobre a cozinha, a comida e os modos de comer e de viver são perfeitamente notadas em cada história e em cada memória gustativa e afetiva que são próprias das comidas que dão vida a esta obra, as quais inspiraram e continuaram inspirando às escolas e unidades educativas da SEMEC na busca e efetivação de um currículo que, ao se fazer amazônico, constitua-se em experiências de alfabetização, ou como dia Freire (2009, p. 60) em experiências de “[...] letramento que sirva para as pessoas, que as façam não simplesmente se adaptar ou utilizar a escrita, mas se necessário transformar a realidade” dos sujeitos.

Mas, de quais sujeitos falamos?

Dos sujeitos historicamente alijados do direito de ter direitos: direito à vida justa, de ter dignidade humana, de viver e exercer sua cidadania. São vítimas, todos os dias, de injustiças sociais, abandonados pelo Estado e pelo poder público. São esses sujeitos, como diria Arroyo (2017), são esses corpos ausentes, socialmente e pedagogicamente invisibilizados que povoarão (povoam) as turmas da EJAI.

Esses sujeitos estão/estarão conosco e nossas turmas e aulas se constituem/constituirão em lugares legítimos de garantia de direitos, direito de aprender e saber. Mas, aprender e saber o que? O conhecimento ausente, invisibilizado no currículo, o saber de si, de sua história, de sua identidade, de sua cultura, de sua comunidade. Saber-se problematizar o processo de desumanização que lhes roubou suas humanidades e lhes têm colocado em um estado de coisas: pobreza extrema, fome severa, racismo, misogênia, etc....

Esses corpos ausentes, invisibilizados, estão ávidos por uma pedagogia, que sendo do oprimido (FREIRE, 1997), também se faz do afeto, da humanização, que concebe e assegura o direito à educação, intimamente relacionado aos direitos humanos e sociais: à vida, à saúde, à moradia, ao saneamento básico, ao lazer, ao voto, a ir e vir, etc. Direito a uma vida digna e justa. Direito de saber-se de si. Compreender-se no mundo como vítima desse processo que historicamente desumaniza e marginaliza seus corpos, sua condição de sujeitos de direitos.

Nesse contexto, urge uma pedagogia do oprimido (FREIRE, 1997) capaz de desconstruir esse cenário, reinventando e humanizando as práticas pedagógicas rumo a uma pedagogia que seja lugar de voz desses sujeitos, que traga para o cerne da educação suas experiências, suas identidades suas culturas.

Miguel Arroyo, em *Os passageiros da Noite* (2017), nos diz que reconhecer os sujeitos da EJAI, como sujeitos de direitos, de modo que se reconheçam e se afirmem como sujeitos de direitos, precisa ser o aprendizado político-pedagógico da nova experiência de educação de jovens, adultos e idosos. E, é exatamente assim que se pretende fazer nos espaços de ensino e aprendizagens da EJAI. E como fazer isso? E que pedagogias são essas? Do oprimido, do afeto, da humanização, dos corpos ausentes?

A Educação de Jovens Adultos e Idosos, pretende constituir-se e seguirá constituindo-se em lugares de experiências pedagógicas e docentes que estejam dispostas a sensibilizar o olhar e o ouvir, que sejam lugares de fala, mas também de práticas libertadoras, de uma educação dialógica, portanto, amorosa, que por ser assim, constitui-se em lugar de dialogicidade, de perguntas. Lugares de práticas e experiências pedagógicas que se permitam ser democráticas, cidadãs e inclusivas, que tenha como ponto de partida as vivências e experiências dos sujeitos.

Pensar, falar e viver essa educação, democrática, dialógica, afetuosa, humanizadora, cidadã e inclusiva, só é viável se nosso fazer pedagógico estiver firmado, alicerçada nos princípios freirianos, princípios que refutam o modelo bancário de educar, modelo excludente, não inclusivo, tampouco emancipatório.

Assim, para garantir os espaços pedagógicos da EJAI como lugares de falar e de garantia de direitos, pretende-se a articular o tempo dos espaços pedagógicos ao tempo dos sujeitos, e que tempos são esses? Tempo do trabalho, da história, do cotidiano, da identidade, da idade desses sujeitos, os quais são trabalhadoras(es) domésticos(as), agricultores(as), trabalham na construção civil, são feirantes, camelôs, pescadoras(es), coletoras(es) de açaí, entre outras e outros.

São sujeitos que possuem características comuns, como a condição de pobreza, opressão e subalternidade; cujo direito à educação foi negada na infância e na adolescência, bem como apresentam diferenças regionais, étnico-raciais, gênero. Alguns

moram no campo outros na cidade, têm religiões, crenças, orientação sexual, deficiências e privação de liberdade. Ressaltamos também que a identidade desses sujeitos não é única, monolítica e nem homogênea e, portanto, não deve ser compreendida somente em relação à questão etária, a condição de excluído, de evadido e que precisa recuperar o tempo perdido e ter uma idade própria para aprender, e sim reconhecer que são sujeitos que possuem histórias de vida, práticas, saberes, sonhos, projetos de vida, estilos de vida.

Nessa perspectiva, se faz urgente ressignificar o conceito e a prática curricular, de modo a implementar um currículo que atenda às diversas expectativas de vidas desses sujeitos e que valorize suas identidades. Dessa maneira, a EJAI/COEJAI propõe um currículo para uma formação integral desses sujeitos: currículo escolar como o espaço, um território no qual se articulem o conhecimento sistematizado e o conhecimento popular historicamente produzidos, valorizando importantes elementos voltados ao desenvolvimento pessoal, à emancipação humana de forma coletiva, e à transformação social.

Desse modo, o currículo também é uma questão de território. É um território contestado, segundo Silva (2001), e um território em disputa, conforme nos lembra Arroyo (2013), e no caso da EJAI, o currículo se implica com a construção das múltiplas identidades de Belém, a qual é uma cidade amazônica, que tem seu território marcado pela complexidade e pluriversidade social, cultural, ambiental e étnica. E os currículos que pretendemos construir também podem contribuir significativamente com a afirmação desta identidade amazônica, transformando Belém numa cidade alfabetizada, educadora, leitora e inclusiva.

Para tanto, almejamos a implementação de uma Alfabetização de Jovens, adultos e idosos, cujo currículo, ao se constituir decolonial (QUIJANO, 1992), se faça território capaz de reconhecer que a história, sobre os lugares, os modos de viver, de se perceber e se posicionar no mundo, não é única, tampouco universal, como ensina o currículo eurocêntrico, que historicamente tem silenciado, invisibilizado e marginalizado a pluriversidade de vozes que povoam e ecoam, por exemplo, os territórios amazônicos e belenenses.

Ao implementarmos currículos decoloniais, queremos com isso reconhecer que para além dos conhecimentos globais e ditos universais, existem conhecimentos outros,



saberes outros fazeres outros, com outros olhares sobre o mundo, ou seja, reconhecer que existem produções de conhecimentos outros, vozes outras que no curso da história curricular foram invisibilizados em detrimento de um saber eurocêntrico ocidental que se impõe como verdade única e universal. Esse currículo colonial no decorrer da história tem se convertido em práticas de apagamentos, silenciamentos e desfazimentos de epistemologias e cosmologias dos múltiplos territórios considerados inferiores em relação aos saberes eurocêntricos.

Por isso, desejar e praticar currículos de Alfabetização e letramento de Jovens, Adultos e Idosos em Belém na perspectiva decolonial, se faz urgente, na medida em que compreendemos o currículo como lugar de debates e problematizações do saber, como tentativa de desconstrução das estruturas que, arbitrariamente, legitimam o conhecimento ocidental europeu em detrimento de outras epistemologias, como as “do Sul” (MENESES, 2013), ou melhor como as epistemologias amazônicas.

Por fim, não seria descabido afirmar aqui a nossa ousada intenção. A saber, a de fomentar, por meio da cultura alimentar paraense, um currículo para e com a EJA que se faça território de enfrentamento e de disputa, mas antes de tudo, como lugar de fala das trabalhadoras(es), negras(os), mulheres, LGBTQIA+, privadas(os) de liberdade, pessoas com deficiência, indígenas, caboclas(os), quilombolas, ribeirinhas(os), pescadoras(es), extrativistas, assentadas(os) e acampadas(os), migrantes e refugiadas(os) e de toda pluriversidade de vozes que ecoam nos múltiplos territórios da Amazônia belenense e das nossas salas de aula. Defendemos então, um currículo para a EJA pautado e alicerçado nas epistemologias amazônicas, como aquelas que são próprias da cultura e dos patrimônios alimentares dessas “bandas” do Norte brasileiro.

**Miguel de Nazaré Brito Picanço**  
**Coordenador da COEJA**

## REFERÊNCIAS

- ARROYO, Miguel. **Currículo, Território em Disputa**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013.
- \_\_\_\_\_. **Passageiros da noite: do trabalho para a EJA: itinerário pelo direito a uma vida justa**. Petrópolis. RJ: Vozes, 2017.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro, 2011.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. RJ: Paz e terra, 1997.
- \_\_\_\_\_. **A Importância do ato de ler**. São Paulo: Cortez, 2009.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- MENESES, M. P. **Para ampliar as Epistemologias do Sul: verbalizando sabores e revelando lutas, Configurações** [On line], 12 | 2013 doi.org/10.4000/configuracoes.1948.
- PICANÇO, Miguel de Nazaré Brito. **Comida Cabocla: uma questão de identidade na Amazônia; desde uma perspectiva fotoetnográfica**. Belém: Paka-tatu, 2021.
- QUIJANO, A. **Colonialidad y modernidad/racionalidad**. *Perú Indígena*, 13, 11–20. Disponível em: <https://www.lavaca.org/wp-content/uploads/2016/04/quijano.pdf>.
- SALES, Silvia. **Mostra de Sabores encanta o público na I Festa Literária de Belém/2022**. Acesso em: <https://semec.belem.pa.gov.br/mostra-de-sabores-encanta-o-publico-na-i-festa-literaria-de-belem/>.
- SILVA, Tomaz Tadeu. **Documentos de Identidade: uma introdução às teorias do currículo**. Belo Horizonte: Autêntica, 2001.
- SIMMEL, Georg. **Sociologia da Refeição**. *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, n. 33, janeiro-junho de 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2218>.

**SEMEC**

Secretaria de  
**Educação**

---



**Belém**

Prefeitura da *noossa gente*

“O mingau de açaí me faz lembrar da minha família. Lembra que como eu tem muitas pessoas que até hoje não tem, às vezes, o que comer e vai fazendo algumas coisinhas para saciar aquela fome. O mingau de açaí já saciou não só a minha fome, mas também de meus irmãos.”  
(Fala de **Carmem Lúcia Pereira Lima**, autora do mingau de Açaí).

“No interior de Ponta de Pedras, no Marajó, minha vó fazia caribé pra nós e isso passou de geração em geração da nossa família. Primeiro ela passou pra minha mãe e depois mamãe passou pra mim.  
(Fala de **Estefanie Marcela Batista Rebelo** autora da “comida/bebida” Caribé).



**BELÉM  
ALFABETIZADA  
E EDUCADORA**

**SEMEC**  
Secretaria de  
Educação



**Belém**  
Prefeitura da *noSSa gente*