



ESCOLA MUNICIPAL VEREADOR JOSÉ MENDES DE LIMA

DA TERRA AO FOGO: O MILHO VIRA OBJETO DE CONHECIMENTO

Elizete Chagas de Oliveira; Neusa Camilo de Souza Silva; Robson José Barros da Silva; Edilene Soares de Lima Rejane Silvino Campelo Silva; Tiago Olegário²

INTRODUÇÃO

O projeto intitulado "Da Terra ao Fogo: o milho vira objeto de conhecimento" explora a jornada do milho, desde seu cultivo na terra até sua transformação em diversos produtos e o conhecimento que esse processo gera. Objetiva-se - Celebrar e resgatar as tradições e receitas que envolvem o milho, promovendo a cultura local e suas raízes históricas; Promover a pesquisa sobre a história e as diferentes variedades de milho, bem como suas aplicações no comércio e na gastronomia; Promover a conscientização sobre a origem dos alimentos, especialmente o milho, suas propriedades nutricionais e importância na culinária e na cultura. Clifford Geertz (1989), discute a importância de compreender as práticas sociais e o simbolismo cultural, o que pode ser aplicado ao estudo do milho em diferentes culturas. Marvin Harris (1980) analisa como a produção de alimentos, incluindo o milho, está inserida em contextos sociais e econômicos.

Desse modo, "Da Terra ao Fogo" não é apenas uma expressão do processo de transformação do milho, mas também uma reflexão sobre o papel que esse cereal desempenha em nossas vidas, na economia e na cultura. É um convite para reconhecer e valorizar o conhecimento envolvido em cada etapa, da plantação à mesa.

PROBLEMA

"Como a cultura e o conhecimento sobre o milho evoluem desde a preparação da terra, do fogo no cozimento até seu consumo, impactando as práticas sociais, as tradições culinárias e a economia local?"

OBJETIVOS

Celebrar e resgatar as tradições e receitas que envolvem o milho, promovendo a cultura local e suas raízes históricas; Promover a pesquisa sobre a história e as diferentes variedades de milho, bem como suas aplicações no comércio e na gastronomia; Gerar a conscientização sobre a origem dos alimentos, especialmente o milho, suas propriedades nutricionais e importância na culinária e na cultura.

HIPÓTESE

Não se aplicou hipótese inicial, pois se trata de estudo de caráter qualitativo.

METODOLOGIA

Trata-se de pesquisa científica de natureza qualitativa, que percorreu inicialmente a pesquisa bibliográfica, na qual os estudantes da Educação de Jovens e Adultos utilizaram a internet para realizar as pesquisas. Depois do material pesquisado foi selecionado os que melhor atendiam o enredo do projeto "Da terra ao fogo: o milho vira objeto de estudo". A experiência foi dividida 5 etapas: a primeira a organização do material pesquisado na internet, a segunda a ida em feira livre para negociação da compra da mão de milho, a terceira divisão entre os estudantes na preparação do alimento a base de milho, a quarta etapa a organização para apresentação pública em sala de aula e quinta etapa a degustação da comida.

A população é composta 4 estudantes, sendo a maioria mulheres, e apenas um homem, todos são estudantes da Educação de Jovens e Adultos, especificamente nível III, turma única, da Escola Municipal Vereador José Mendes de Lima, cuja a professora é Rejane Silvino.



Foto: o próprio estudante



Foto: Rejane Silvino

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O conhecimento da cultura do milho ao conhecimento científico, a turma da EJA nível III contribuiu para manter viva a tradição cultural, em os estudantes por meio das informações obtidas via referência bibliográfica e na ação da preparação das comidas tradicionais em festeiros juninos da Região Nordeste, com foco na cidade de Olinda onde residem e estudam, que da pesquisa sobre a história do milho gera um maior entendimento sobre esse alimento tão versátil.

Destacar a integração entre os estudantes e demais segmentos da escola via apresentação teórica ao evento da degustação, fortalecendo a troca de conhecimentos. Em suma, o projeto apresentou que mais do alimento- milho, a terra e fogo são elementos aliados no fortalecimento da cultura, em que ser explorada e estudada pelos estudantes tornou-se um passo importante na contribuição de uma educação para todos.



Foto: Rejane Silvino



Foto: Rejane Silvino

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Portanto, labutar em celebrar a terra e fogo por meio do milho como objeto de conhecimento, onde foi gerado e promovida uma pesquisa pelos estudantes da EJA, em sua maioria as mulheres têm destaque em resgatar as práticas passadas e, moldam diante da modelagem do fogo utilizado em fogão a gás, e valorizam o comércio local, estão por fazer ciência. Em estudantes da Educação de Jovens e Adultos em suas falas e anotações fazem pesquisas sobre a história do milho, abrindo espaço para um entendimento mais profundo de sua diversidade.

Através da educação, pesquisa e valorização das receitas tradicionais, podemos garantir que as futuras gerações tenham a oportunidade de se conectar com suas raízes, apreciando não apenas os sabores, mas também a riqueza cultural que o milho representa, o cuidado com a terra e conhecer desde os primórdios o fogo porque não dizer no resultado final da comida. Assim, contribuímos para um futuro sustentável e pleno de identidade.

Desse modo, destacamos que a principal contribuição desta pesquisa é reconhecermos que os investimentos pedagógicos, uma didática que instiga nos estudantes a curiosidade, estudos, reflexões e, que valoriza seus conhecimentos prévios contemplam uma educação libertadora. Destarte, sugerimos que a continuidade de atividades de cunho científico na Educação de Jovens e Adultos, desde as etapas iniciais.



Foto: o próprio estudante

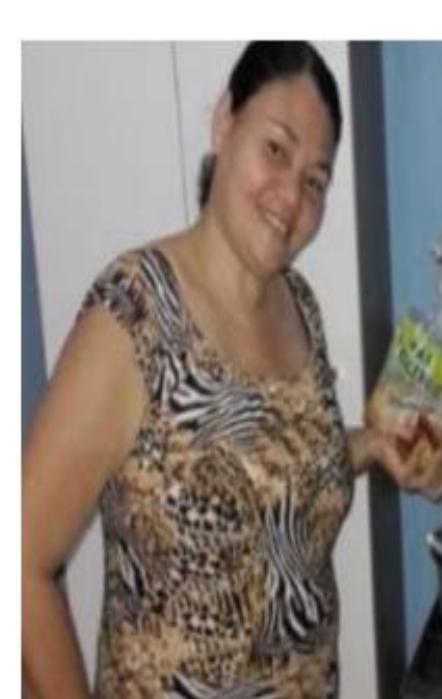


Foto: o próprio estudante



REFERÊNCIAS

- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: Zahar, 1989.
HARRIS, Marvin. (1980). Materialismo cultural: A luta por uma ciência da cultura. Nova York: Vintage Books (Trabalho original publicado em 1979).
FREIRE, Paulo. *Educação como prática da liberdade*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1967.