



Crianças de 5 a 10 anos matriculadas em unidades de ensino de Olinda estão tendo a oportunidade de participar de oficinas de alimentação saudável. Até esta quarta-feira (23.04) a Escola Hélio Maia, em Ouro Preto, realiza a sua primeira oficina intitulada “Cores, Sabores e Texturas”. A ação será desenvolvida a partir das 13h.

De acordo com a coordenadora pedagógica do projeto, a professora Dayse Santos Mesquita, o objetivo da oficina é ampliar as relações interpessoais, criando momentos de interação de forma saborosa. “É um momento para a

garotada poder explorar e manipular, possibilitando que ampliem seus conhecimentos de mundo e matemáticos, como: contagem, ordenação, medidas e quantidades. Tudo de forma descontraída. Uma explosão de sabores e sensações”, destacou.

“Para os pequenos lidar com a preparação da comida pode significar diversão e as aulas de culinária, que mais parecem um momento de brincadeira, são, na verdade, um momento de muita concentração e aprendizagem. Quando a criança tem a oportunidade de testar, sujar-se, vivenciar a produção da receita, comer e experimentar alimentos diferentes, a alimentação se torna um grande prazer”, afirma a diretora da escola, Ana Paula Severo.

PRÁTICA - Na parte final, as professoras realizam a oficina culinária - o momento mais gostoso! É hora de vestir a touca e colocar a mão nos ingredientes para produzir um dos pratos típicos da culinária estudada. “Adorei fazer chocolate e colocar as bolinhas (granulados)”, disse Yasmim da Silva, estudante do segundo ano. Cerca de 220 crianças, de 4 a 12 anos, matriculadas na Escola Hélio Maia, usaram a gelatina e o chocolate como elementos básicos na oficina.