

PLANTAR, COLHER E COZINHAR: O EXTRAMUROS DA GASTRONOMIA

GUILHERME RODRIGUES DE RODRIGUES¹; CAROLINE LOURENÇO DUQUE PORTO²; VÍCTOR AUGUSTO OLIVEIRA CASTILLO³; LAURA ROCHEFORT⁴; JAMILE WAYNE FERREIRA⁵; VALDECIR CARLOS FERRI⁶

¹ Universidade Federal de Pelotas – guilhermerdr.rodrigues@gmail.com

² Universidade Federal de Pelotas – carolineldporto@gmail.com

³ Universidade Federal de Pelotas – victorcastillo_16@yahoo.com.br

⁴ Universidade Federal de Pelotas – laurarochefort@gmail.com

⁵ Universidade Federal de Pelotas – milewayne.gastronomia@gmail.com

⁶ Universidade Federal de Pelotas – ferriufpel@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

Atividades de extensão universitária deveriam ser o compromisso número um de todo o curso de graduação. Afinal, é o mínimo de retorno, de maneira imediata, que acadêmicos, servidores e professores podem realizar através de suas áreas de formação, para a sociedade que os sustentam.

Ultrapassando os dez anos de existência, o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia se apresenta melhor estruturado, por ter tido ao longo desse tempo a qualificação de seus docentes. Também, os ingressantes do Curso chegam cada vez mais preparados ao ensino superior, filtrados por altas notas de aprovação através do SISU (Sistema de Seleção Unificado). O atual cenário dessa graduação, então, possibilita estruturar mais suas linhas de ensino, extensão e pesquisa.

Nesse contexto, um grupo de estudantes, estimulados em aula a pensar sobre hortas, se organizou para implementar um projeto voltado para o Curso de Gastronomia. Pela frente de ensino de graduação, criou-se o “Da terra a cozinha: horta da Gastronomia”. O objetivo principal é construir uma horta orgânica no *Campus* Anglo, produzindo insumos frescos para as aulas práticas, complementar a formação teórica de sala de aula e integrar outras graduações, como a Nutrição, Enfermagem, Geografia, Agronomia e a Arquitetura, entre outros.

O projeto “Plantar, colher e fazer: a horta da Gastronomia”, tem por objetivo principal trabalhar com as comunidades da cidade de Pelotas que são atendidas pelo projeto “Hortas Urbanas”. Através da observação do que há plantado na horta e qual o interesse da comunidade em questão e criamos um “cardápio” para um dia de oficinas. Dessa forma, com esse projeto, a Gastronomia consegue trabalhar nos eixos de ensino, pesquisa e extensão, apresentando outra face desse Curso, o qual possui um caráter tecnológico voltado ao mercado de trabalho.

2. METODOLOGIA

O Grupo se reúne semanalmente, dedicando parte do tempo destes encontros às questões do projeto de ensino e outra parte do tempo é voltada para à extensão. Mantemos uma participação efetiva nas reuniões do projeto “Hortas Urbanas”, através da segunda autora deste resumo. Essa, inclusive, contemplada no último mês com uma bolsa de iniciação científica, orientada pela professora do Curso de Geografia, Giovana Oliveira.

Como contextualizado no início deste resumo, esse projeto de extensão acompanha o projeto de ensino já mencionado, mantendo a articulação entre

ensino, pesquisa e extensão, de forma interdisciplinar. Os resultados alcançados até o momento vem através do desenvolvimento de três oficinas de gastronomia.

Uma das comunidades que o projeto “Hortas Urbanas” atende é a da Associação de Moradores do Conjunto Habitacional Tablada, no bairro Três Vendas, de Pelotas. Na sede da associação há uma horta, criada por iniciativa da Comunidade, a qual recebe hoje apoio do projeto.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o período de existência efetiva do projeto, já elaboramos três oficinas de gastronomia: duas na comunidade da Cohab Tablada e uma durante a última edição da Fenadoce (Feira Nacional do Doce 2019 - Nosso patrimônio). Até o final do ano, já estão programadas outras oficinas, a serem ofertadas conforme a demanda das comunidades.

A primeira oficina foi planejado na temática de hambúrguer de berinjela, sendo que o seu recheio, foi resultante de colheita realizada na horta urbana da comunidade. A segunda oficina, também na comunidade da Tablada, foi focado na temática de risoto de abóbora, também voltado para produto hortícola da época. E, a terceira oficina foi realizada com a participação de crianças que visitavam a Fenadoce, sendo produzidos cupcakes de laranja com cobertura de ganache de chocolate meio amargo.

Cada oficina foi planejada de forma com que as questões técnicas específicas das Gastronomia fossem ensinadas de forma simples e acessível, se desprendendo de linguagens e termos técnicos. Durante os preparos, havia o constante convite à participação, tanto através de conversa quanto através de ajuda com “a mão na massa”. Ao fim, nestas três edições iniciais, a tônica de finalização das atividades foi sucedida de confraternização com satisfação, degustando a comida elaborada.

Dentro das parcerias estabelecidas, contamos com o apoio do projeto “Hortas Urbanas”, coordenado pela professora do Curso de Geografia, Giovana Oliveira. Contamos com a experiência de três anos desse grupo em criar hortas em comunidades dos bairros da cidade de Pelotas. Nossa participação, na equipe de Hortas Urbanas, se efetiva através de oficinas de gastronomia, nas quais se cozinha aquilo que há plantado nas hortas.

Cozinhar o que se planta é sempre um desafio criativo a ser enfrentado. Entende-se os benefícios de cultivarmos produtos orgânicos, principalmente pelo fato de não produzi-los com adubação química e pesticidas. Contudo, como aproveitar esses cultivos é a questão chave da situação.

Dessa forma, a gastronomia tem uma efetiva contribuição a fazer, criando pratos com os insumos disponíveis. E, no âmbito do projeto, não se trata só de cozinhar o que está a disposição: trata-se também de sugerir o que cultivar.

Foi o caso da primeira oficina demandada pela Comunidade, de um hambúrguer de berinjela. A berinjela, protagonista do preparo, foi a sugestão para os próximos cultivos no terreno da sede da Associação. Já a salada do preparo, essa estava plantada (alface, rúcula e tomate). Outro aproveitamento da horta foi os pimentões. Embora não estivessem para colheita no momento, em outra época já esteve. Elaboramos um ketchup de pimentão vermelho para ser o molho de acompanhamento do hambúrguer.

Num segundo retorno à mesma Comunidade, foi elaborado um risoto de abóbora. Em outra fase do ano, já havia tido esse cultivo em abundância, de forma que quase não se deu conta do consumo do produto, conforme contam as pessoas.

Para esse preparo, além do ingrediente principal, faz-se o estímulo a elaboração de um caldo, base líquida do risoto. O caldo consiste na fervura de legumes em água que, quando apurado e reduzido, obtemos um líquido rico em sabor. Além de risoto, o caldo pode ser utilizado como base de toda a cozinha. Esse também pode aproveitar cascas, talos, ervas aromáticas e condimentos. Ou seja, desperdício zero. Dessa forma se aproveita inúmeros cultivos.

Assim, a escolha do prato não é em vão: é criativo, por não ser um preparo comum no cotidiano das pessoas, além de utilizar legumes, ervas e condimentos cultivados na horta. E, há técnicas específicas para a preparação desse arroz, o que torna interessante o conteúdo da oficina.

As oficinas na comunidade da Tablada propuseram aos alunos uma imersão na metodologia de ensino que seria empregada no momento de ensinar as receitas. O grupo trabalhou com a metodologia dialógica e considerou, em todo o processo, o saber da comunidade como parte da oficina. Para Freire “pensar certo coloca ao professor ou, mais amplamente, à escola, o dever de não só respeitar os saberes com que os educandos, sobretudo, os das classe populares, chegam a ela - saberes socialmente construídos na prática comunitária” (FREIRE, 2018, p. 31).

E, a terceira organização de oficina foi no estande da Gastronomia, na última edição da Fenadoce. Nessa oportunidade, o objetivo foi interagir com as crianças que circulavam pela feira. Com pouca disponibilidade de tempo, fez-se alguns preparos já estavam feitos com antecedência, sendo apenas brevemente demonstrados. A maior interação se deu para rechear e confeitando o bolinho.

Cupcake de laranja, vinculando a uma fruta cítrica e regional, em abundância quando em sua época de colheita. Chocolate como acompanhamento para uma harmonização perfeita ao paladar. E, técnicas básicas de confeitaria acessíveis a crianças, trazendo um pouco do universo da Gastronomia para a comunidade pelotense em geral.

4. CONCLUSÕES

O projeto de extensão criado no Curso de Gastronomia, além do contato direto com as comunidades, realiza uma aproximação extramuros do Curso, promove um trabalho interdisciplinar entre vários cursos da UFPel, bem como a digna integração com as dimensões de ensino e pesquisa. Discentes envolvidos com essas atividades complementam qualitativamente sua formação acadêmica, adquirindo uma experiência ímpar de convívio social. E, dessa forma, o Curso também apresenta outra perspectiva de atuação profissional, para além de uma formação exclusiva ao mercado de trabalho.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- CASTELO BRANCO, M.; ALCÂNTARA, F. A. Hortas urbanas e periurbanas: o que nos diz a literatura brasileira? **Horticultura Brasileira**, v. 29, n. 3, p. 421-428, 2011.
- BRANDÃO, C. R. Lutar com a palavra: escritos sobre o trabalho do educador. Rio de Janeiro: Graal, 1982.
- FREIRE, P. *Pedagogia do oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 57ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2018.