



# “Almoço para um amigo estrangeiro”:

## um projecto interdisciplinar

“Almoço para um amigo estrangeiro” foi o tema para um projecto de trabalho interdisciplinar que se integrou num Programa de Intercâmbio Escolar em que participaram alunos e escolas primárias da Turquia, Filipinas, Reino Unido, Dinamarca, Eslovénia, Japão e uma turma do 7.º ano da Escola EB 2,3 da Macieira da Maia, em Portugal. O programa faz parte de uma investigação promovida por Kin-ichi Fukumoto, professor do Departamento de Arte e Educação na Universidade de Hyogo, Japão.

O trabalho foi desenvolvido no espaço da Área de Projecto mobilizando directamente as disciplinas de Educação Visual e Inglês (professoras Emília Lopes Catarino e Cidália Ramos). O projecto ini-

ciou-se com um diálogo aberto com os alunos sobre o tema da alimentação, em que se lançaram algumas pistas para se desenvolver a pesquisa sobre a gastronomia da região onde a escola se insere. Deu-se início, também, à recolha de informações sobre a gastronomia de outros países, sobretudo do Japão e da Alemanha.

O trabalho desenrolou-se com entusiasmo associando-se de forma divertida o que se ia aprendendo sobre a alimentação com conhecimentos de História, Geografia, usos, costumes e crenças de outros povos. Foi também uma oportunidade para os alunos investigarem e reflectirem sobre a sua própria região.

## O que se aprende

Este trabalho proporcionou o conhecimento e reflexão sobre temáticas relacionadas com a alimentação: o que é uma alimentação equilibrada e os seus efeitos na saúde, as consequências da globalização nos hábitos alimentares (a progressiva adopção da chamada *fast food*), o papel dos alimentos em tempo de guerra e em tempo de paz, a relação entre várias crenças religiosas e a proibição de determinados alimentos, etc. Este trabalho permitiu aos alunos conhecerem realidades de outros países e de outras culturas. A recolha de informações sobre a sua região, para partilhar com os seus amigos estrangeiros, trouxe novas aprendizagens sobre eles próprios.

Na escolha dos pratos para oferecer “ao amigo estrangeiro” não faltou uma pontinha de provocação: ‘as barrigas de freira’; ‘as punhetas de bacalhau’, ‘o arroz de cabidela’. Outras escolhas reflectiam os seus gostos pessoais.

As receitas seleccionadas foram redigidas em português e traduzidas, depois, nas aulas de Inglês. Para além das receitas produziram textos sobre a sua região.

Os primeiros resultados do trabalho desenvolvido foram mostrados no congresso internacional da InSEA, em Março de 2006, em Viseu<sup>1</sup>. Até agora, o programa forneceu dados muito interessantes sobre as diferentes culturas dos alunos e tipos de arte e educação nos vários países envolvidos.

## A mão na massa

Depois da investigação começou o trabalho prático. Em grupo os alunos escolheram os materiais



e as técnicas com que iriam representar a comida em três dimensões; o barro e a pasta de modelar feita por eles foram os materiais mais escolhidos. As diferentes peças, utilizadas para comer, foram sendo produzidas: pratos, copos, talheres, etc. Os plásticos velhos serviram de matéria-prima, o que permitiu que os alunos compreendessem a importância da reciclagem e da reutilização dos resíduos e lixos. Quando se passou à fase seguinte – pôr a mesa –, a escolha da toalha, verde e vermelha, foi consensual. Os alunos decidiram-se pela cor por remeter para a bandeira, para a Seleção Nacional de Futebol, etc. O significado que atribuíram às cores poderia ser diferente, mas a opção recebeu o apoio de todos.

Na sessão final de trabalho os alunos avaliaram o trabalho realizado. Gostaram sobretudo de terem trabalhado várias disciplinas num só projecto, de aprender em grupo, apreciaram as conversas colectivas, o trabalho cooperativo. Gostaram de ‘fazer coisas’, exprimindo-se através da linguagem e expressão artística. Perceberam que ‘aprender servia para alguma coisa’.

Com o desenvolvimento deste projecto as crianças compreenderam melhor a realidade em que vivem, conheceram modos de viver, de pensar e de se comportar de outros povos. A gastronomia foi o meio para conhecer, de outra maneira, a História, a Geografia e a cultura de outros países e também da sua região.

“Almoço para um amigo estrangeiro” foi a oportunidade para, em linguagem artística, traduzirem uma expressão da sua cultura: a gastronomia.

*Emília Lopes Catarino e Teresa Torres Eça*



<sup>1</sup> Os dados sobre o projecto podem ser consultados em:  
<http://www.art.hyogo-u.ac.jp/fukumo/ArtLunchProject/ArtLunchHome.html>