



MILHO

E suas possibilidades

Foram várias as vivências exploratórias e degustativas tendo o milho como favorecedor central das investigações. Milho verde e seco, mini milho in natura, farinha de milho e fubá.



O milho e suas possibilidades, um alimento simples e energético, ingrediente certo para diversas receitas cheias de cor e sabor.

No livro, "As linguagens da comida- receitas, experiências, pensamentos", questiona: "O que revelamos com as escolhas que fazemos para a alimentação?"

Entre conversas alimentares, sabores e cheiros, uma atividade prazerosa passa pelas pequenas mãos. Manusear o milho, sentir a textura das palhas, descortinando-as, descobrindo os cabelos...





Escondidinhos, os grãos vão sendo expostos e experimentados ainda crus em meio aos cabelos que compõem as espigas...uma sensação gostosa para algumas crianças mas, para outras nem tanto.





Enquanto a Atelierista Lola cozinhava as espigas de milho verde, as crianças separavam palhas para uma futura atividade e outras para a alimentação dos animais. Nada de desperdício, mesmo porque são resíduos orgânicos.

...Mais tarde...Hum! Que delícia saborear cada grão!

Foi notória a percepção das crianças com relação a diferença do milho cru para cozido, sua cor bem amarelo exalava um cheiro irresistível.



Quando a criança desperta sua autonomia e inicia as explorações, ela vai descobrindo os elementos que fazem parte do seu cotidiano. Assim adquire conhecimento quanto às cores, formas, texturas, aromas, sabores, quantidades, arte, encantamento...



Gael descobre uma "cortina" de cabelos, ele sente o cheiro do milho, observa o formato da espiga, evidencia a diferença das cores entre a palha e o milho.



Foi assim que demos continuidade às experiências com o milho, no intuito em desenvolver a coordenação motora dos pequenos protagonistas.

As vivências com mini milho in natura e espigas de milho seco, permitiram que as crianças sentissem a textura das palhas verdes e secas.



Os pequenos dedinhos debulharam o milho seco e perceberam que nem sempre os grãos amarelos e suculentos não é um paladar agradável. Momentos significativos e cheios de desafios. Parte dos grãos foram para confecção de chocalhos e outros para os animais.



É sabido que existe uma infinidade de cores de milho e também sabemos que é um alimento extremamente interessante e nutritivo. Segundo uma pesquisa realizada pode constatar que existe uma porção de tipos do vegetal.

Essas opções são resultados de uma grande variabilidade genética que vem sendo construída a milhares de anos. Sendo assim, as plantas de milho podem variar em:

- ❖ Tamanho e formato de espiga,
- ❖ Tamanho e formato de grão,
- ❖ Cores dos grãos nas espigas,
- ❖ Cores do grão em uma mesma espiga,
- ❖ Concentrações de nutrientes,(ex: açúcar e amido).

É impressionante a variedade de cores!



Essa pluralidade ocorre como consequência de mutações no DNA das plantas. Nesse sentido, a ocorrência pode se dar de forma natural (espontânea) ou induzida. Além disso, em ambos os casos, as mutações são importantes para aumentar a variabilidade genética de uma planta, auxiliando a criar um verdadeiro mundo de possibilidades.

De fato, as diversas mutações do milho, ora por força da natureza ora por obra do ser humano, produziram um arco-íris culinário que encanta quem conhece.

E você, já experimentou um milho colorido? Que tal aproveitar cada um dos tipos de milho em suas receitas? Segue uma simples de um bolo. Anota aí.



Bolo de milho

(Essa receita é utilizada milho em conserva, pois nem sempre encontramos o milho in natura o ano todo)

Ingredientes:

1 lata de milho verde

3 ovos

1 lata (a mesma do milho) de fubá

1 lata de açúcar

1 lata de leite

$\frac{1}{2}$ lata de óleo

1 pacote de queijo ralado tipo parmesão

1 colher(sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata no liquidificador: o açúcar, os ovos, o milho verde, o fubá, o leite, o óleo e o queijo ralado.

Em seguida, despeje em um recipiente e adicione o fermento em pó. Mexa com uma colher. Coloque para assar em forno pré-aquecido a 180°, por aproximadamente 40 minutos.

Hum, deu água na boca.



Foi mencionado nas páginas anteriores que foram selecionadas algumas palhas do milho para uma atividade...

A palha é considerada um resíduo agrícola, geralmente utilizada como cama nos criadouros de aves, sendo um material abundante, porém pouco aproveitado de forma a gerar renda é utilizada também para artesanato. No nosso caso utilizamos essas fibras naturais para a confecção de um pincel.



Experimentar novas sensações, manusear as palhas e claro testar um novo material para a pintura. Uma linda obra de arte fora realizada com um pincel inusitado. Os pequenos artistas se divertiram com esse pincel, ora pintando no papel, ora no próprio corpo...

A arte, por sua característica intrínseca de nos colocar frente ao inusitado e ao inesperado, abre espaços para a criação de situações onde podemos nos confrontar com o exercício experimental de liberdade.





Criar e inventar arte utilizando pincel de palha ou não. Maitê, por exemplo não quis usar o pincel de palha. Mas, para que ela participasse desse momento, ofereci um pincel convencional. Vicente por outro lado, deixa suas marcas por meio de suas pequenas mãos.

Arte e corpo presentes no momento da criação.

