O ENSINO DA RECEITA CULINÁRIA

Odete Maria Benetti Boff[1]
Vanilda Salton Köche[2]

Resumo: O presente artigo contempla a *receita culinária* como um gênero textual de circulação social, e possível de ser ensinado na escola. Apresenta a sua definição, faz uma análise ilustrativa e sugere atividades de leitura e escrita. Essa proposta insere-se na pesquisa ensino *Leitura e produção de textos na perspectiva dos gêneros textuais*, desenvolvida na Universidade de Caxias do Sul – Campus Universitário da Região dos Vinhedos.

Palavras-chave: receita, gênero textual, leitura e produção textual.

1 Introdução

A aprendizagem lingüística, nos mais variados níveis do ensino, pressupõe uma concepção de língua. Na abordagem interacionista, o ensino de português tende a ocorrer de forma mais produtiva e significativa porque possibilita que a ação pedagógica se situe nas circunstâncias de interlocução presentes em realidades concretas e diversificadas. Assim, essa tendência mais se aproxima do ideal porque procede das produções realizadas em contextos específicos, inscreve-se no mundo social e subjetivo e contribui para entender e ampliar o funcionamento da linguagem humana.

Este artigo visa contribuir com a formação permanente dos professores de português na tarefa de desenvolver as habilidades de leitura e escrita a partir de práticas discursivas materializadas em textos. É o resultado de parte da pesquisa ensino *Leitura e produção de textos nas perspectivas dos gêneros textuais*, desenvolvida no Campus Universitário da Região dos Vinhedos, Universidade de Caxias do Sul. Fundamentam este estudo, os Parâmetros Curriculares Nacionais (1999) e os teóricos Bakhtin (1992), Bronckart (1999), Marcuschi (2002) e Travaglia (1991).

O trabalho segue a seguinte estrutura: inicialmente, faremos algumas reflexões teóricas mais abrangentes sobre os gêneros e o ensino; em seguida, caracterizaremos a receita enquanto gênero textual; após, a análise de uma receita e, por último, apresentaremos atividades de leitura e produção desse gênero.

2 Os gêneros textuais

Todo indivíduo assume determinado papel social a partir das escolhas que faz nos mais diferentes contextos sócio-comunicativos. As formas de linguagem existem em cada sociedade para garantir que cada cidadão desempenhe seu papel de forma apropriada às intenções e finalidades

1 Professora do Departamento de Letras e Filosofia da UCS/CARVI. Mestre em Educação pela UPF.
2 Professora do Departamento de Letras e Filosofia da UCS/CARVI. Mestre em Letras pela UFRGS.

comunicativas, segundo as mais diferentes práticas sociais.

Essa atividade social de linguagem é referendada pelos Parâmetros Curriculares Nacionais quando afirmam que “a funcionalidade dos discursos estipula o como e o que dizer. A linguagem verbal é dialógica e só podemos analisá-la em funcionamento, no ato comunicativo, considerando todos os elementos implicados nesse ato” (1999, p. 44). Assim, é somente através de textos que o indivíduo se entende e se revela, compreende e responde o que o outro também comunica, quer oralmente ou por escrito.

No âmbito escolar, esse processo constitui a essência das aulas de Língua Portuguesa, e envolve a interdependência dos conhecimentos presentes no conteúdo e na forma de cada texto. Torna-se, portanto, imprescindível que sua variedade seja estudada a partir de suas intenções, finalidades e papéis sociais que os legitimam.

Os textos realizam modelos já consagrados pela sociedade, e são caracterizados por uma organização própria. Esse modelo recebe o nome de gênero; sua definição é ampla e abrange a soma de fatores lingüísticos, retóricos e externos. Bakhtin enfatiza o conteúdo sócio-histórico das comunidades lingüísticas e afirma que cada esfera humana de utilização da língua elabora seus tipos relativamente estáveis de enunciados, chamados de gêneros do discurso (1992, p. 127). Os variados agrupamentos humanos presentes, por exemplo, no meio acadêmico, empresarial ou familiar, selecionam gêneros e utilizam-nos de forma socialmente aceita, por isso respondem às necessidades daquele determinado momento histórico.

Para Bronckart é a ação da linguagem que orienta a escolha de gêneros textuais na esfera da atividade humana, no domínio discursivo e na comunidade discursiva. Para o autor:

> os textos são produto da linguagem em funcionamento permanente nas formações sociais: em função de seus objetivos, interesses e questões específicas, essas formações elaboram diferentes espécies de textos, que apresentam características relativamente estáveis justificando-se que sejam chamados de gêneros de texto e ficam disponíveis no intertexto como modelos indexados, para os contemporâneos e as gerações posteriores (1999, p. 137).

Nesse sentido, para Marcuschi, os gêneros textuais consistem nas realizações lingüísticas concretas definidas por propriedades sócio-comunicativas e são textos empiricamente realizados; cumprem funções em situações comunicativas. Suas designações abrangem um conjunto aberto e ilimitado de designações concretas determinadas pelo canal, estilo, conteúdo, composição e função (2002, p. 23).

A complexidade das realizações lingüísticas voltadas, de um lado, para diferenças e variedades, e, de outro, para padronizações e estabilidade, permite que seja selecionada e analisada

a estrutura relativamente estável de cada gênero. Em se tratando de aplicabilidade ao ensino, é viável que, a partir de gêneros do convívio social do aluno, derivem atividades de análise e produção, associadas a uma determinada situação enunciativa relevante.

3 O gênero receita

A receita culinária consiste em um gênero textual que mostra ao leitor como preparar um alimento. Pertence à ordem de descrever ações. Existem outros tipos de textos com uma superestrutura semelhante às receitas, mas eles constituem outros gêneros, como é o caso das instruções de jogos e de montagem, ou de um regulamento.

Conforme Travaglia, a receita classifica-se como um texto injuntivo. Para o autor, na injunção, cabe ao interlocutor realizar aquilo que se requer, ou se determina que seja feito. Neste caso, a informação é sempre algo a ser feito e/ou como ser feito (1991, p. 50). Assim, nesse gênero, descrevem-se os ingredientes e determina-se como executar a receita.

Esse gênero utiliza uma linguagem comum, direta e clara, com frases não muito longas, para tornar o texto acessível ao seu interlocutor. A objetividade é de extrema importância, pois mostra ao leitor como proceder para obter os melhores resultados. Empregam-se construções frásicas ativas, coordenadas em sua maioria. Os verbos operacionais, normalmente, são usados no imperativo (coloque, bata, corte), ou no infinitivo (misturar, bater, acrescentar). Na parte que indica como executar a receita, a coesão é garantida através de operadores argumentativos, especialmente os de adição, que mostram uma sucessão de ações (também, ainda, e).

O vocabulário empregado nesse gênero pertence ao campo semântico da culinária (polvilhar, espátula). Muitas vezes, faz-se uso de adjetivos (delicioso, gelado). Também utilizam-se advérbios e locuções adverbiais: de lugar (no forno), quantidade (2 copos), tempo (por 1 h), instrumento (com uma colher), modo (delicadamente) e comparações (como um suspiro). Faz-se uso de abreviaturas para indicar quantidade e tempo: gr. (grau), g (gramas), kg (quilograma), l. (litro), min (minuto), h (hora) e numerais fracionários para indicar quantidade (1/2, 3/4, 1/4).

A receita apresenta um título coerente com o texto. Estrutura-se em duas partes: uma contendo *os ingredientes* e a outra, o *modo de faze*r. Todavia, esses subtítulos nem sempre estão presentes. Na *parte dos ingredientes*, normalmente apresentados em forma de lista, especificam-se as quantidades necessárias, que podem ser indicadas por gramas, colheres, xícaras, copos, pitadas etc. No *modo de fazer*, coloca-se explicitamente o procedimento. Ou seja, como se juntam os ingredientes para se alcançar o resultado final. Há uma coerência entre os ingredientes e o modo de fazer. A receita pode também apresentar informações complementares: tempo médio de preparo e de cozimento, rendimento, dificuldade, variações, decoração do prato etc. As receitas *light* também colocam o número de calorias da unidade ou porção.

4 Análise de uma receita

Beijinho light

Ingredientes:
1 xícara (chá) de leite condensado light
3 colheres (sopa) de leite desnatado em pó
4 colheres (sopa) de leite desnatado
2 colheres (sopa) de margarina light
1/2 xícara (chá) de coco desidratado

Modo de Preparo:
Misture numa panela de fundo grosso o leite condensado, o leite em pó, o leite desnatado, a margarina (reserve 1 colher de sopa) e o coco. Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por 15 minutos, ou até a massa desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e despeje num prato fundo untado com a margarina reservada. Deixe amornar por 15 minutos. Em seguida, modele a massa fazendo 25 bolinhas (com cerca de 20 g cada uma) e coloque-as em forminhas de papel. Se preferir, decore os beijinhos com cravo-da-índia.

Categoria: sobremesas: doces
Esta receita: é light
Cozinha: brasileira
Temperatura: frio
Dificuldade: fácil
Tempo de preparo: 50 min

Disponível em: <http://culinaria.terra.com.br/receita/0,,OI23366-EI166-IC15,00.html>. Acesso em: 10 ago. 2007.

A receita *Beijinho light* ensina como fazer o doce. Pertence à ordem de descrever ações, ou seja, indica como proceder para atingir um resultado. Ela se divide em duas partes indicadas por subtítulos: *ingredientes* e *modo de preparo*. Na primeira, apresenta os ingredientes necessários para fazer os beijinhos (leite condensado, leite desnatado, margarina e coco); na segunda, explica como preparar o doce.

A linguagem usada é a comum, com frases curtas e de fácil compreensão. A tipologia de base é a injunção, pois indica ao leitor as ações que deverão ser efetuadas através dos verbos operacionais, em sua maioria, no imperativo (*misture*, *leve*, *deixe*, *coloque-as*).

Predominam as orações coordenadas: *leve ao fogo baixo e deixe cozinhar*. Verifica-se também a presença de operadores argumentativos, predominantemente os de adição (*e despeje*, *e coloque-as*).

A receita emprega um vocabulário da culinária. Vale-se ainda de locuções adverbiais de lugar (*numa panela*, *em forminhas de papel*) e numerais fracionários (*½ xícara*). Especifica as quantidades de ingredientes necessárias através dos vocábulos *xícara* e *colheres*.

Há informações complementares, indicando categoria (*sobremesas: doces*), tipo de receita

(*light*), a cozinha a que pertence (*brasileira*), a temperatura do prato (*frio*), o grau de dificuldade (*fácil*), e o tempo de preparo (*50 min*).

5 Sugestões de atividades

Leia a receita que segue e resolva as questões.

Pudim de laranja fácil

Ingredientes:
4 ovos
1 lata de leite condensado
1 lata de suco de laranja
1 xícara de açúcar
1 colher (chá) de suco de limão
4 colheres (sopa) de água

Modo de preparo

Unte uma pequena panela com um pouco de óleo para evitar que o caramelo grude. Coloque na panela o açúcar, água e suco de limão. Misture bem e leve ao fogo. Assim que o açúcar começar a dourar gire constantemente a panela para que o açúcar caramelize uniformemente. Cuidado para não passar do ponto, pois a calda ficará amarga. Pré-aqueça o forno em médio, cerca de 160º. Despeje a calda em uma forma tipo bolo com furo no meio, gire cuidadosamente a fôrma para distribuir bem a calda pelas laterais. Deixe esfriar levemente. Bata em um liqüidificador os ovos, suco de laranja e leite condensado. Despeje lentamente na forma caramelizada e coloque em uma assadeira. Encha a assadeira com água quente para preparar um banho-maria e leve o pudim ao forno para assar por cerca de 40 minutos. Retire do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Desenforme o pudim e leve-o à geladeira por 3 horas no mínimo.

Categoria: sobremesas: doces
Cozinha: brasileira
Temperatura: frio
Dificuldade: fácil

Disponível em: <http://culinaria.terra.com.br/receita/0,4567,OI14961-EI36,00.html>. Acesso em: 10 ago. 2007.

a) A receita classifica-se como um texto injuntivo. Que elementos do texto comprovam essa afirmação?

b) A receita *Pudim de laranja fácil* diz respeito à área do conhecimento da culinária. Qual é a objetivo dessa receita?

c) Essa receita estrutura-se em duas partes: *ingredientes* e *modo de preparo*. O que é explicitado na primeira parte?

d) Na receita, as quantidades de todos os ingredientes estão especificadas? Em que medidas elas vêm indicadas?

e) A receita culinária é um gênero textual que pertence à ordem de descrever ações. Apresente elementos do texto que comprovem isso.

f) No modo de preparo, ensina-se, passo a passo, com preparar o prato. Por que os verbos utilizados

exprimem uma ordem?

g) A objetividade é muito importante nesse gênero, pois ele explicita como se deve proceder para obter bons resultados. Que classe gramatical é utilizada para explicar as ações necessárias?

h) Observe a linguagem empregada nesse gênero. Que nível de linguagem foi utilizado?

i) Além dos ingredientes e do modo de preparo, uma receita pode apresentar outras informações. Que dados complementares estão presentes na receita *Pudim de laranja fácil*? No que eles contribuem para o preparo do prato?

j) Na sua opinião, qual a função da ilustração que acompanha o texto?

2) Leia as receitas apresentadas a seguir e aponte as semelhanças e diferenças existentes entre elas.

RECEITA DE PAZ

Ingredientes: Trabalho, grãos de cooperação, doses de estímulo, potes de conhecimento, quilos de participação e cidadania, porções de artes e pitadas de amor.

Modo de fazer: Junte profissionais e voluntários, dispostos a construir um mundo melhor: misture-os com pessoas compreensivas e estimuladas, acrescentando a tudo isso doses de conhecimento e com entusiasmo. Coloque na forma da participação. Não esqueça o fermento do amor.

Sirva esta receita de PAZ na mesa da partilha.

Que seu coração seja a EXTENSÃO desta PAZ e a morada do Menino Jesus.

BOAS FESTAS.

São os votos da Pró-Reitoria de Extensão e Relações Universitárias – UCS - DEZEMBRO/2001

Brigadeiro diet

Ingredientes:

1 pote (300 g) de leite condensado diet
1 colher (sopa) de creme de leite light
2 colheres (sopa) de achocolatado diet
2 colheres (sopa) de cobertura de chocolate diet
chocolate granulado diet

Modo de Preparo:

Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o achocolatado, a cobertura de chocolate e leve para cozinhar em fogo brando por 10 minutos, ou até que a mistura comece a desprender do fundo da panela. Retire do fogo e reserve. Quando a massa estiver fria, enrole os brigadeiros e passe-os no chocolate diet granulado.

Categoria: sobremesas: doces
Esta receita: especial para diabéticos
Cozinha: brasileira
Temperatura: frio
Dificuldade: fácil
Rendimento: 20 unidades

Calorias: 80 cal para 2 un de 17 g cada

Disponível em: <http://culinaria.terra.com.br/receita/0,OI18805-EI166-IC15,00.html >. Acesso em: 10 ago. 2007.

6 Produção de uma receita

1) Escreva sua receita preferida e compartilhe-a com seus colegas.

2) Nos meios de comunicação, circulam receitas que, por sua estrutura, se assemelham às culinárias, mas que dão dicas de como viver bem, obter êxito profissional, manter-se jovem, conquistar um amor eterno, manter amizades. Escolha uma das opções que seguem e crie uma receita. O texto será lido lido e distribuído para os colegas.

a) receita para alcançar a felicidade
b) receita para obter sucesso
c) receita para ser um profissional bem sucedido
d) receita para ser uma pessoa legal
e) receita para ser um bom aluno
f) receita para viver em paz

Considerações finais

Nessa perspectiva, será possível contribuir para a formação de sujeitos mais autônomos e críticos, porque estarão envolvidos em propostas pedagógicas menos artificiais e que contemplam as diferentes visões de mundo.

O caráter dialógico da linguagem apenas será contemplado se forem oportunizadas situações formais e informais de leitura e escrita decorrentes do uso de gêneros. Assim, nessa proposta voltada para ensino da receita, a prioridade foi refletir sobre a especificidade desse gênero e a situação de comunicação em que está inserida a interlocução. As propostas de produção buscam ampliar a reflexão a respeito do gênero e destacar as intenções da interlocução do aluno, enquanto autor, projetando-se como enunciador e pressupondo um interlocutor.

Referências bibliográficas

BAKHTIN, Mikhail. Os gêneros do discurso. In: *Estética da criação verbal*. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
BAKHTIN, Mikhail. *Marxismo e Filosofia da Linguagem*. 7 ed. São Paulo: Hucitec, 1995, p. 113.
BRONCKART, Jean-Paul. *Atividade de linguagem, textos e discursos: por um interacionismo sócio-discursivo*. Trad. Anna Rachel Machado, Péricles Cunha. São Paulo: EDUC, 1999.
MARCUSCHI, Luiz Antônio. Gêneros textuais: definição e funcionalidade. In: DIONÍSIO, Ângela Paiva; MACHADO, Anna Rachel e BEZERRA, Maria Auxiliadora. *Gêneros textuais & ensino.* 2. ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2002, p. 19-36.
PARÂMETROS CURRICULARES NACIONAIS: Ensino Médio. Brasília: Ministério da Educação, 1999.
TRAVAGLIA, Luiz Carlos. *Um estudo textual-discursivo do verbo no português do Brasil.* 1991. 330 f. Tese (Doutorado em Lingüística) – Curso de Pós-Graduação em Letras, Universidade Estadual de Campinas, Campinas.

ANEXO

POSSÍVEIS RESPOSTAS

a) Na injunção, cabe ao receptor efetuar o que se solicita que seja feito. Na receita, verbos como *unte*, *coloque*, *misture*, *gire*, *caramelize* determinam como realizar a receita.

b) Ensinar a preparar um pudim de laranja.

c) A primeira parte relaciona os ingredientes e indica as quantidades necessárias para fazer o pudim.

d) Sim, em latas, xícaras, colheres.

e) No texto são empregados verbos operacionais como *unte*, *coloque*, *misture*, *leve*, *caramelize*, *pré-aqueça*, *despeje*.

f) Porque, para alcançar o resultado esperado, a pessoa deve seguir à risca a receita.

g) São utilizados advérbios como *constantemente* (acompanha o verbo girar), *uniformemente* (com o verbo caramelizar), *cuidadosamente* (com girar) e *lentamente* (com despejar).

h) A linguagem comum, pois é simples, com uma sintaxe acessível ao leitor.

i) Estão presentes: categoria, cozinha, temperatura e dificuldade. Esses dados contribuem para que o leitor opte ou não pela receita e tenha mais informações para o preparo.

j) Resposta pessoal. Espera-se que o aluno responda que a ilustração que acompanha o texto acrescenta informações acerca da receita, atraindo o interesse do leitor.

2) Individual.