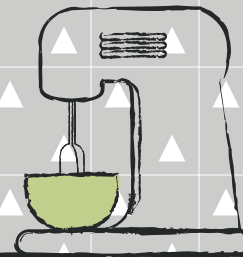
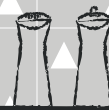
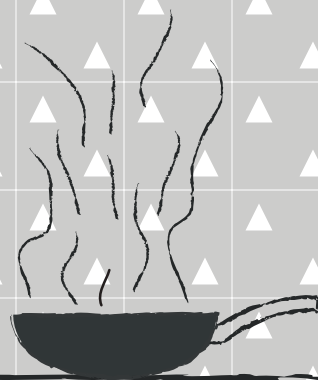
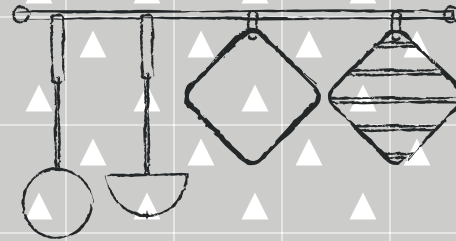
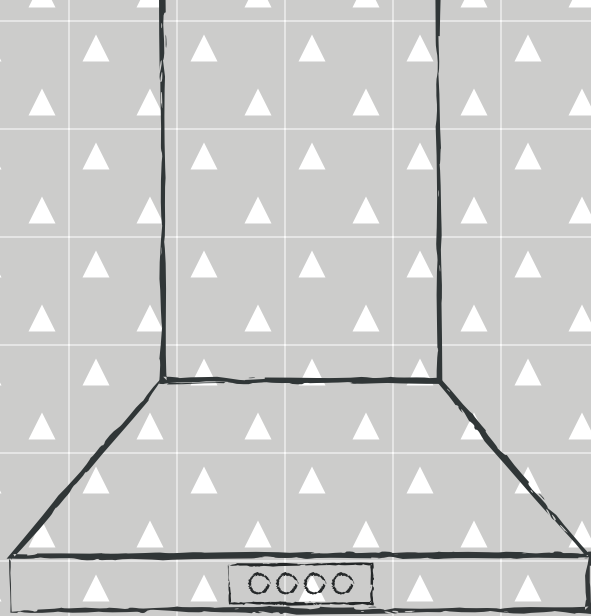


MIGRAÇÕES

à mesa

CADERNO
EDUCATIVO



PÃO NOSSO DE CADA DIA ~ ESTÔMAGO DE
AVESTRUZ ~ COLOCAR O PÃO NA MESA ~ TER
ESTÔMAGO ~ ENGOLIR GOELA ABAIXO ~ TER O
OLHO MAIOR QUE A BARRIGA ~ ACABOU-SE O QUE
ERA DOCE! ~ APRESSADO COME CRU ~ A ÚLTIMA
BOLACHA DO PACOTE ~ CARA DE QUEM COMEU E
NÃO GOSTOU ~ COM A FACA E O QUEIJO NA MÃO
~ COME QUIETO ~ COMER PELAS BEIRADAS ~
COMEU O PÃO QUE O DIABO AMASSOU ~ CUSPIR NO
PRATO EM QUE COMEU ~ DAR UMA COLHER DE
CHÁ ~ DAR UM REFRESCO ~ DANDO SOPA ~
DAR UMA BANANA ~ DAR UM BULO ~ DESCASCAR
UM ABACAXI ~ EM PANELA QUE MUITO SE MEXE,
A COMIDA AZEDA ~ ENCHER LINGUIÇA ~
ENFIAR O PÉ NA JACA ~ ENTREGAR DE BANDEJA ~
ESCORREGAR NO QUIABO ~ FARINHA DO MESMO
SACO ~ JOGAR FAROFA NO VENTILADOR ~
MAMÃO COM AÇÚCAR ~



O Educativo colocou a mão na massa para fazer este caderno chuchuzinho, com propostas poéticas acerca dos temas da exposição 'Migrações à mesa'. Se você é bom de garfo, coma este caderno com farinha e aproveite a visita! Afinal, o melhor tempero da visita ao museu é a fome de se divertir e conhecer coisas novas; e você, visitante, é a nossa cereja do bolo ;)



Educativo do Museu da Imigração

BOLO DE DESCOBERTA À MÓDA DE VISITA AO MUSEU (OU DELÍCIA DE VISITA)



TEMPO DE PREPARO:

- pode durar em torno de 1 hora... pode durar uma tarde inteira...

RENDIMENTO:

- entre nenhum e infinito

O que nos prepara para uma visita?

Quais conhecimentos e experiências podemos acessar?

Não deixe de visitar

Depende da qualidade dos ingredientes e da disposição para fazer a receita.

a Horta que eu preparei aqui nesta exposição. Tem a coisa legal!

“ [...] A RECEITA ESTÁ NO CADERNO E SÓ TEM OS INGREDIENTES E AS MEDIDAS. NÃO TEM O MODO DE FAZER. ISSO JÁ ESTAVA NA CABEÇA, NÃO PRECISAVA SER ANOTADO”

SILVIA PREVIDELI

INGREDIENTES:

- 1 copo de água
- 500g de desconfiança (opcional)
- 2 xícaras de abertura para o diálogo
- um punhado de crítica
- lascas de espontaneidade
- quanto baste de curiosidade
- uma pitada de surpresa
- 3 colheres de chá de memórias
- ar
- 2 dedos de opiniões
- 1 colher de respeito
- companhia, pimenta e sal a gosto
- confeitos de pontos de vista

MODO DE FAZER:

PREPARO

1. Tome o copo d'água.
2. Espreguice; chegue ao local da exposição.
3. Descasque a desconfiança e se pergunte: que museu abriga essa exposição? Que território você está adentrando?



MASSA

1. Num recipiente, junte as 2 xícaras de abertura para o diálogo com o punhado de crítica e observe os objetos pensando em sua disposição. Reserve as descobertas.

2. Dilua as lascas de espontaneidade na curiosidade e deixe-se levar pelo percurso que te interessa, sem se importar tanto com a ordem em que você verá as coisas.

3. Caso use a companhia, misture as opiniões e impressões divergentes e leve ao fogo baixo até ficar homogêneo. *Nunca fica!*

4. Retire a mistura do fogo e incorpore-a aos poucos ao restante da massa. O ideal é chegar a uma textura maleável, nem muito rala nem muito resistente. Se surgir uma camada de preconceito, desconstrua antes que ela engrosse e te impeça de continuar.

5. Tempere com sal, pimenta e surpresa.

6. Confira se as descobertas que havia reservado cresceram. Salpique as suas memórias sobre elas e repare se elas mudam de cor.

7. Aqui, respire o ar aos poucos, para não empelotar. Escolha o elemento dessa exposição que mais chamou a sua atenção. Reserve alguns instantes para reparar apenas nisso.

COBERTURA

1. Misture as opiniões com uma colher generosa de respeito. Considere que, independentemente de sua experiência com a exposição ser positiva ou negativa, alguém dedicou tempo e energia para que você participe daquilo.

2. Reduza o líquido em fogo alto, resgatando qual foi a impressão geral do que você presenciou. *antes de seguir*

3. Faça furos na massa; abra espaço para que a cobertura despejada escorra por ela e realce os seus sabores.

Para enfeitar, use confeitos de pontos de vista. Quanto mais coloridos e de formatos diferentes (estrelinha, coraçõzinho, alteridade), melhor.

Dica:

É recomendável que se experimente alterar a ordem dos ingredientes. Pode também substituir, acrescentar, aumentar ou diminuir as quantidades. Tem gente que troca tudo, faz no olho e fica ótimo. Não se prenda a fórmulas... e bom apetite!

Experimente: se estiver muito doce, adicione meio punhado de crítica. Se estiver muito amargo, coloque mais meia xícara de abertura para o diálogo.

MEMÓRIAS À MESA

Hoje, pela manhã, me vieram à mente algumas lembranças de inúmeras ocasiões que envolvem a comida na minha vida...

Das tardes de domingo na casa da minha avó, onde o CHEIRO DE BOLO quentinho me trazia conforto.

Nos almoços de festas, onde a família inteira se reunia, lembro do BARULHO DAS CRIANÇAS correndo em volta da mesa. Tempo bom!

“NÃO TEM COMO COMER ALGUMAS COISAS E NÃO LEMBRAR DA MINHA AVÓ. COMO O PANETONE. INESQUECÍVEL O SABOR E VER MINHA AVÓ SOVAR... NUNCA MAIS EU ENCONTREI NADA PARECIDO. ACHAVA O PANETONE DA MINHA AVÓ UMA COISA DO OUTRO MUNDO, TENHO SAUDADES.”

SILVIA PREVIDELI

Me recordo agora de assistir aos PROGRAMAS DE CULINÁRIA NA TV, e de tentar fazer aquelas receitas inovadoras e rebuscadas. Hoje, vi um deles, e recordei desses momentos.

Ah! É uma vez eu e meu pai estávamos na cozinha preparando um biscoito, mas deixamos muito tempo no forno e, como queimou, ficou com um GOSTO DE CARVÃO ADOÇICADO. Nunca comi carvão, mas a tal memória olfativa nos apronta dessas.

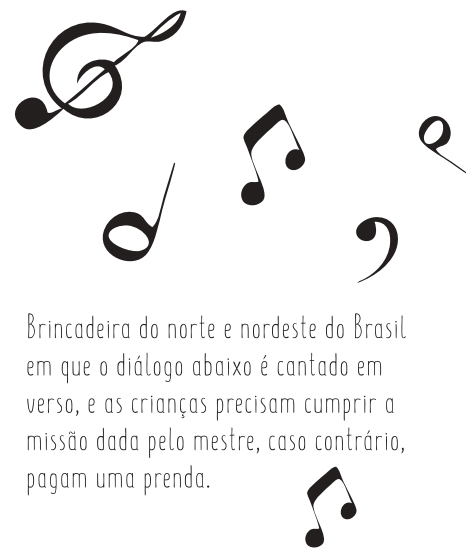


É quando fazemos uma receita em que um ingrediente MUDA O GOSTO de tudo?! Ervas costumam fazer essa mágica! Temperos e especiarias, como amo!

E você? Quais são as suas memórias em torno da mesa?

“ESSE CADERNO FOI EVOLUINDO COM A FAMÍLIA. COMO ELE TEM UM POUCO MENOS DA MINHA IDADE, OLHAR ESSAS RECEITAS ME TRAZ LEMBRANÇAS DE VÁRIOS MOMENTOS DA MINHA VIDA”.

PATRÍCIA LOPES



Brincadeira do norte e nordeste do Brasil em que o diálogo abaixo é cantado em verso, e as crianças precisam cumprir a missão dada pelo mestre, caso contrário, pagam uma prenda.

MESTRE – Boca de Forno.

CRIANÇAS – Forno!

MESTRE – Jacarandá.

CRIANÇAS – Já!

MESTRE – Quando eu mandar.

CRIANÇAS – Vou!

MESTRE – E se não for?

CRIANÇAS – Toma um bolo!

VOCE JÁ BRINCOU DE



Desenhar em ovos é muito divertido :D



Você brincava de outra maneira?

“EU ÀS VEZES FICO PROCURANDO O SABOR DE ANTIGAMENTE, MAS EU ACHO QUE NEM AS CARNES SÃO IGUAIS, NEM A FARINHA DE TRIGO É IGUAL... PORQUE A GENTE FAZ TUDO IGUALZINHO, MAS NÃO FICA, O SABOR É OUTRO. ENTÃO O SABOR ESTÁ NA MEMÓRIA TAMBÉM, PORQUE NÃO FICA IGUAL”.

HAYDÉE RODRIGUES TARDINI



LISTA DE MEDIDAS

para não errar a receita



MENOS DE 5 ML

Uma pitada, um punhado, um gostinho, um cheiro, um bocadinho, uma pitada generosa, um chorinho, um chorinho caprichado, um fio de azeite, um pouquinho, um choro.

5 ML A 15 ML

Colher de chá, colher de sopa, colher de sopa rasa, colher de sobremesa, meia porção de manteiga, óleo que dê pra cobrir, cubinho de tempero.

96 ML A 250 ML

xícara de chá, xícara de chá pequena, meia caneca, meio copo, copo americano, Cortado em cubinhos, cortado em tiras, cortado em pedaços grandes, picado.

250 ML A 1 LITROS

Água que dê pra cobrir, água até a metade, água suficiente para cozinhar macarrão.

INDEFINIDO

O quanto baste, à gosto.

RECEITA PARA CRIAR UM UTENSÍLIO QUE VAI REVOLUCIONAR A COZINHA

INGREDIENTES:

- 2 copos de necessidade
- 1 colher de improvisação (você também pode substituir por um planejamento de última hora)
- 1 colher de esquecimento
- Uma pitada de frustração
- Criatividade suficiente para cobrir os outros ingredientes
- Meia xícara de incerteza (se você não tiver uma xícara pode substituir a medida por meia incerteza de xícara)
- Sal à gosto
- Açúcar à gosto
- Canela à gosto
- Tempero à gosto
- Um chorinho de um pouco de tudo

MODO DE FAZER:

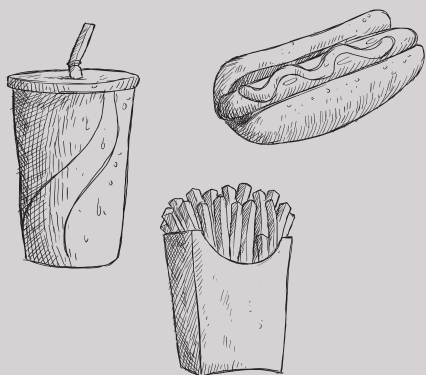
Misture numa panela que não foi criada para esse fim os dois copos de necessidade até que o molho esteja espesso, mas sem grudar no fundo. Abra o armário da cozinha, e olhe por cinco minutos até perceber que não tem o que precisa para continuar a receita. Isso vai gerar a frustração necessária para retirar uma pitada e jogar na mistura. Coloque uma colher de esquecimento, mas se você esquecer, tudo bem. Mexa com o que tiver a mão: vale mexedor de ovos, garfo, batedeira, hashis ou até mesmo a própria mão (saiba que muitos desses objetos não foram criados para o uso que fazemos deles). Jogue os temperos na ordem que desejar. Cubra tudo com criatividade. Tampe a panela. Sirva quente. Pode acompanhar uns pãezinhos.



Muitas receitas nasceram de acidentes, ou mesmo de improvisações. Assim nasceram também muitos dos itens que usamos na cozinha. Geralmente, quando pensamos em tecnologia, imaginamos objetos de última geração que agregam muitas funções num único aparelho. Tecnologias podem ser isso também, mas você sabia que a sua cozinha é cheia de tecnologias? Você já pensou que os objetos mais simples – como colheres de pau, panelas, travessas – já foram considerados tecnologia de ponta? Cada objeto é criado de acordo com as necessidades das pessoas em determinada época e lugar.

~ SABOR DE RUA ~

Quantas vezes, em portas de estações de metrô e trens, nos pontos de ônibus, nas entradas das escolas, faculdades e hospitais, ou em estádios de futebol e cemitérios, atos políticos e festas de rua, nos chegam pelas narinas os cheiros de sabores que se mesclam ao caleidoscópio de sentidos que a cidade nos oferta? Você já pensou em mapear as paisagens pelo paladar e pelos cheiros?



“OS CADERNOS DA MINHA MÃE FICARAM COMIGO E AOS FINAIS DE SEMANA A GENTE SEMPRE FAZIA ALGUMA RECEITA. DURANTE A SEMANA É MAIS CORRIDO, PRECISA DE TEMPO PARA FAZER.”

ZULMIRA PREVIDELI

ora, na MANHÃ: experimente uma broa de milho com um café coado ou um pão caseiro nas barracas próximas aos metrô e pontos de ônibus, acompanhando a jornada dos trabalhadores e trabalhadoras;

ora, na TARDE: experimente um churrasquinho grego ou um sanduíche de pernil junto a um suco de laranja, presentes nas grandes praças e calçadas da urbe; e de sobremesa, ainda, cocadas, marias-moles ou pés-de-moleque;

ora, na NOITE: experimente um yakissoba, geralmente feito por ambulantes de origem chinesa, ou mesmo um pratinho com milho cozido e misturado à manteiga, ou as batatas e pipocas variadíssimas, com bacon e queijo e doces e coloridas, respectivamente;

ora, na MADRUGADA: experimente mesmo nesses horários aquilo que o paulista tomou dos Estados Unidos por antropofagia – o dogão (hot-dogs ou cachorros-quentes), que vem prensado, com purê, batata palha, salsichas, molho e outros ingredientes, que acompanham os boêmios que festejam e aqueles que voltam tão tarde ou chegam tão cedo aos seus ofícios.

~ MUSEU A HORTA ~

Inspirados pela exposição ‘Migrações à mesa’, desde outubro de 2016 o Educativo está desenvolvendo uma horta aberta às comunidades no jardim do Museu da Imigração, com mutirões realizados periodicamente para rega e manutenção.



Foto: Gabriel Romio

Contamos com a sua ajuda!



Siga as nossas publicações nas redes sociais, e informe-se de como participar!

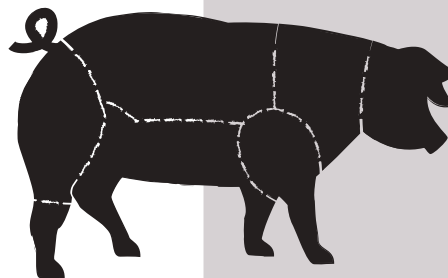
~ PITADA DE IGUALDADE ~

VACILÃO

Zeca Pagodinho

Aquilo que era mulher
Pra não te acordar cedo, saia da cama na ponta do pé
Só te chamava tarde sabia teu gosto, na bandeja café
Chocolate, biscoito, salada de fruta, suco de mamão,
no almoço era filé mignon
Com arroz a lá grega, batata corada um vinho do bom
No jantar era a mesma fartura do almoço
E ainda tinha opção
É, mas deu mole ela dispensou você.

*Pra feijuca ficar completa
mesmo, só faltou uma pitada
de igualdade de gêneros.*



FEIJOADA COMPLETA

Chico Buarque

Mulher, você vai fritar
Um montão de torresmo pra acompanhar:
Arroz branco, farofa e a malagueta;
A laranja-bahia ou da seleta.
Joga o paio, carne seca,
Toucinho no caldeirão
E vamos botar água no feijão
Mulher, depois de salgar
Faça um bom refogado,
Que é pra engrossar.
Aproveite a gordura da frigideira
Pra melhor temperar a couve mineira.
Diz que tá dura, pendura
A fatura no nosso irmão
E vamos botar água no feijão.

*Estava na cozinha, avistei
uma mulher no grau. Sabe
o que ela quer? Dividir a
cozinha de igual pra igual.*



RECEITA DE BISCOITO DOMINÓ



Convide toda a família para a cozinha, inclusive as crianças, e faça esta deliciosa receita de biscoito-dominó para jogar e comer no final!



As crianças precisam estar familiarizadas desde pequenas com o ambiente da cozinha, para que possam aprender que colaborar com as tarefas de casa é importante e responsabilidade de todos. Além do mais, cozinhar o que se come é prazeroso e mais saudável do que comer industrializados e fast foods. Mas, quando convidar as crianças para a cozinha, é necessário lembrar:

- Elas devem sempre estar acompanhadas por um adulto;
- Quanto menor a criança, a atenção e os cuidados devem ser maiores;
- Facas e utensílios cortantes devem ficar longe delas;
- Acender fogo e ligar tomadas, nem pensar;
- Se cair algum ingrediente no chão, limpe logo para elas não escorregarem.



INGREDIENTES:

MASSA

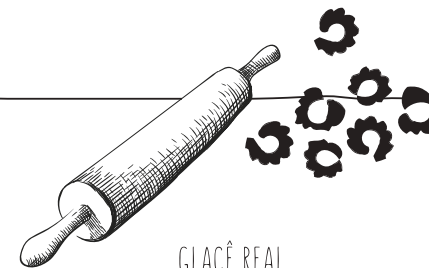
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (de chá) de manteiga à temperatura ambiente (ou margarina)
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 1 e 1/2 colheres (de chá) de fermento em pó
- 1 colher (de chá) de essência de baunilha
- 1 ovo

GLACÊ REAL

- 2 claras de ovo
- 3 xícaras (de chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (de sobremesa) de suco de limão

“LEMBRO DA MINHA MÃE ENSINANDO PRA MIM E PRO MEU IRMÃO COISAS BÁSICAS, TIPO ENROLAR CAPELETTI. A GENTE AJUDAVA MINHA MÃE A FAZER A DOBRINHA DO CAPELETTI E ATÉ HOJE NÓS SABEMOS FAZER. ISSO É MUITO SIMBÓLICO, ENROLAR CAPELETTI NO DEDO.”

LAURA CALABI



MODO DE PREPARO

MASSA

Bata o açúcar e a manteiga na batedeira, até ficar um creme fofo e esbranquiçado, acrescente o ovo e bata mais um pouco. Junte a baunilha e misture na velocidade baixa. Vá acrescentando a farinha misturada com o fermento aos poucos (+ ou - 2 xícaras). Retire a massa e coloque sobre uma mesa enfarinhada e vá acrescentando o restante da farinha até a massa ficar desgrudando das mãos. Deixe a massa descansar por 20 minutos na geladeira. Depois, sobre a mesa enfarinhada, abra a massa com a ajuda de um rolo. Corte os biscoito com uma faca ou cortador de biscoito no formato de um retângulo. Coloque em uma assadeira forrada com papel manteiga e leve para assar. Quando estiver dourado em baixo (em cima fica branquinho) está pronto, ele fica no forno cerca de 12 a 15 minutos. Deixe esfriar bem antes de decorar.

GLACÊ REAL

Misture as claras com uma xícara de açúcar e leve para a batedeira. Bata em velocidade baixa e acrescente o limão. Vá acrescentando o restante do açúcar e aumente um pouco a velocidade da batedeira, bata até ficar bem denso. Divida em porções menores e junte corante alimentício na cor que quiser. Misture bem e reserve. Coloque o glacê em garrafinhas com bico, tipo de ketchup e mostarda. Faça pontinhos de glacê nos biscoitos-dominó.

Depois que fizer isso, deixe os biscoitos descansando até o glacê secar bem e... está pronto o biscoito-dominó!



(MARTINS, Patty. Biscoito dominó - dá para comer e jogar. Site Aqui na cozinha. Acesso em: 28 set 2016. Disponível em: <<http://www.aquinacozinha.com/biscoito-dominio-da-para-comer-e-jogar/>>)

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Governador do Estado
GERALDO ALCKMIN

Secretário de Estado da Cultura
JOSÉ ROBERTO SADEK

Secretária Adjunta
LUCIA CAMARGO

Coordenadora da Unidade de Preservação
do Patrimônio Museológico
Renata Vieira da Matta

INSTITUTO DE PRESERVAÇÃO E DIFUSÃO DA HISTÓRIA DO CAFÉ E DA IMIGRAÇÃO

Presidente do Conselho de Administração
Roberto Pentead de Camargo Ticoulat

Comitê Executivo
Guilherme Braga Abreu Pires Neto
Sérgio Ferreira Silva Carvalhaes

Diretora Executiva
Marília Bonas

Diretor Administrativo
Thiago Santos

Gerente de Controladoria Geral
Alessandra Almeida

Gerente de Comunicação Institucional
Caroline Nóbrega

Coordenadora Técnica do Museu da
Imigração
Mariana Esteves Martins

Coordenadora Administrativa
Claudia Marinelli

Exposição MIGRAÇÕES À MESA

Curadoria
Angélica Beghini
Mariana Esteves Martins
Marília Bonas

Apoio curatorial
Ana Holanda (projeto "Minha mãe fazia")
Fellipe Zanuto (restaurante "A Pizza da Mooca")

Fotos para digitalização dos cadernos
Carol Vergotti

Registro fotográfico do acervo
Magda Leão

Documentação dos objetos
Leticia Sá
Luciane Santesso

Conservação de acervo
Ana Beatriz Giacomini
Ana Carolina Laraya Glueck
Bernadette B. Ferreira
Livia Alli

Expografia e produção
Juliana Silveira
Vivian Bortolotti

Comunicação visual
Studio Meios

Ilustrações
Vivian Bortolotti
Freepik (www.freepik.com)

Material educativo
Paola Maués, Aline Oliveira, Ana Menezes, Bruna Marques, Conrado Secassi, Guilherme Ramalho, Isabela Maia, José Pedro Viviani, Juliana Barros, Luiz Gregório G. de Camargo, Raquel Freitas

Agradecimentos

Agradecemos aos que emprestaram seus cadernos de receita e histórias: **Bárbara Eleodora Artioli e família, Celina Maria Bacellar Monteiro e família, Cláudia Valverde Feijó e família, Flávia Terumi Nishimura Luo e família, Haydée Rodrigues Tardini e família, Laura Livia Calabi e família, Mariana Bittencourt Weber e família, Patrícia Helena Lopes e família, Sílvia Regina Prevideli e família, Viviane Panelli Sarraf e família**

Agradecemos ainda a todos que dispuseram de seu tempo, de alguma forma ajudando, conversando conosco e enviando materiais: **Sandra Bellucco, Cíntia Ranieiri, Sheila Mann, Maria Ângela Repetto, Marisa Ribeiro, Marli Dall' Stella, Telma Shiraishi, Ivanice Ghiraldi, Tania e Eduardo Muller, Luisa Souhabe, Lilliane Oraggio, Marina Serra dos Santos, Rosa Maria Felipe, Tânia Biazoli, Elizabeth Kuhn, Daniel Quirino, Juliana Monteiro, PC Pereira, Leandro Rodrigues, Biblioteca Brasileira Guita e José Mindlin**

Equipes Administrativa, Comunicação Institucional, Infraestrutura e Técnica do Museu da Imigração

Voluntários do Museu da Imigração: **Ana Paula Mondelo, Edsonia Lopes dos Santos, Felipe Augusto Chadi da Silva, Helena Janólio Freire de Andrada Ferreira, Magda Leão Pires, Maria Helena Akemi Kageyama, Meggie C. Monaur, Raylaine Barros Leal de Oliveira, Rayssa Mastelini, Renata Bartié Lippi**

Este projeto é feito com as tipografias **Amatic, Selima, Summer Font Light e Satisfy**, abertas para download gratuito.

MUSEU DA IMIGRAÇÃO

Rua Visconde de Parnaíba, 1316
Mooca - São Paulo-SP
☎ 11 2692-1866

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO BILHETERIA
Terça a sábado das 9h às 17h,
Domingo das 10h às 17h
Ingressos: R\$6 (inteira) e R\$3 (meia)
Gratuito aos sábados

www.museudaimigracao.org.br

Apoio



Realização

mi
museu da imigração
do estado de são paulo


GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO
Secretaria da Cultura



Esta licença permite que outros façam download e compartilhem os conteúdos produzidos pelo Museu da Imigração desde que atribuam crédito ao MI e aos respectivos autores, mas sem que possam alterá-los de nenhuma forma ou utilizá-los para fins comerciais.