



MUNGUNZÁ [receita culinária]

O mungunzá é uma das iguarias mais consumidas em festa junina. Em outras regiões, é chamado de canjica. No Norte, canjica é o que em outros lugares se chama curau. Ah, essa variedade linguística do Brasil!

Receita de mungunzá

Ingredientes:

½kg de milho branco
1L de leite de coco
1L de leite
3 xícaras de açúcar
1 pitada de sal
300g de coco ralado ou castanha-do-brasil
Cravo-da-índia a gosto

Modo de fazer:

Deixe o milho de molho na água de um dia para o outro. Escorra e leve ao fogo para cozinhar com água em panela de pressão até amolecer. Depois, coloque o leite, o açúcar, o sal, cravo-da-índia e deixe ferver por 10 minutos. Acrescente o coco ralado e o leite de coco com a panela destampada para deixar ferver por mais 10 minutos ou até a mistura engrossar ligeiramente. Se preferir mais doce, acrescente leite condensado. Sirva quente ou frio em tigela. Polvilhe com canela em pó.

(do livro *Farinha pouca, meu pirão primeiro: à mesa com os ribeirinhos* – de Nair Ferreira Gurgel do Amaral, Neusa dos Santos Tezzari, Iracema Gabler e Glória Valladares Grangeiro)

Atividade: Hoje tem mungunzá!

Material necessário: ingredientes para fazer mungunzá (½ kg de milho branco 1 litro de leite de coco, 1 litro de leite, 3 xícaras de açúcar, 1 pitada de sal, 300g de coco ralado ou castanha-do-brasil, cravo-da-índia a gosto), papel e lápis de escrever.

Idade: a partir de 4 anos.

Número de participantes: todas as crianças da turma.

Desenvolvimento: Ler e comentar a receita de Mungunzá com as crianças.

Atividade 1: Converse com elas sobre palavras com variações linguísticas: canjica, mungunzá, curau...

Anote as palavras, repita e mostre letras repetidas. Faça, com as crianças, um levantamento de outras palavras com variações...



Atividade 2: Valorize pessoas da comunidade que saibam fazer a iguaria e possam participar no projeto de degustação das crianças. Faça um levantamento junto às famílias. Convide as pessoas para irem à escola participar da atividade. Você também pode adaptar a receita e cozinhar para as crianças provarem.

Atenção: Respeite as preferências e intolerâncias das crianças. Substitua ingredientes nas receitas, por exemplo, leite animal por leite vegetal.

Contribuição: Exercitar a linguagem verbal (escuta, fala, ritmo, escrita). Experimentar sabores. Descobrir variações linguísticas. Conhecer a expressão folclórica de origem.

Tempo de duração: cerca de 50 minutos, em cada sessão.

Frequência: semestral.