



A TRAÇA

Boletim do Projeto de Extensão
Histórias e Memórias sobre Educação (2a ed.)
- 5 - Dezembro/2020

CDPHE

Centro de
Documentação
e Pesquisa em
História
da Educação -
Sala 33 -
Setor de Educação -
Campus Rebouças
- sede física do
Projeto



APRESENTAÇÃO

Este quinto Boletim, é uma edição especial de Natal. Nele, abordaremos a questão de acervos pessoais, aproveitando para uma reflexão sobre seu sentido, tanto documental e histórico, quanto afetivo.

Sabemos que estes acervos podem ser potencialmente interessantes para a História da Educação, mas podem ser muito mais... pois de forma especial, registram a vida cotidiana, alegrias, conquistas, desafios, trabalho, amizades...

Se, por amor e cuidado, não poderemos estar juntos em grandes grupos de família neste fim de ano, podemos usar este tempo especial para cultivar nossas lembranças e nosso afeto, olhando para os pequenos legados familiares que constituem nossa história pessoal.

Esta é a proposta de nosso Boletim de Natal, elaborado com os melhores votos de saúde e vida para todos e todas, da equipe do Projeto de Extensão Histórias e Memórias sobre Educação.

DOCUMENTOS PESSOAIS: AFETOS, MEMÓRIAS E HISTÓRIAS

Proponente principal deste material: Andréa Bezerra Cordeiro

Chegamos ao final de 2020, o ano que vai ficar em nossas Histórias e Memórias por todos os desafios que apresentou às pessoas e instituições de maneira global. Destes desafios surgiram dores, perdas, alterações de planos e dificuldades, mas também emergiram novas formas de cooperação, de trabalho colaborativo e de potencialidades.

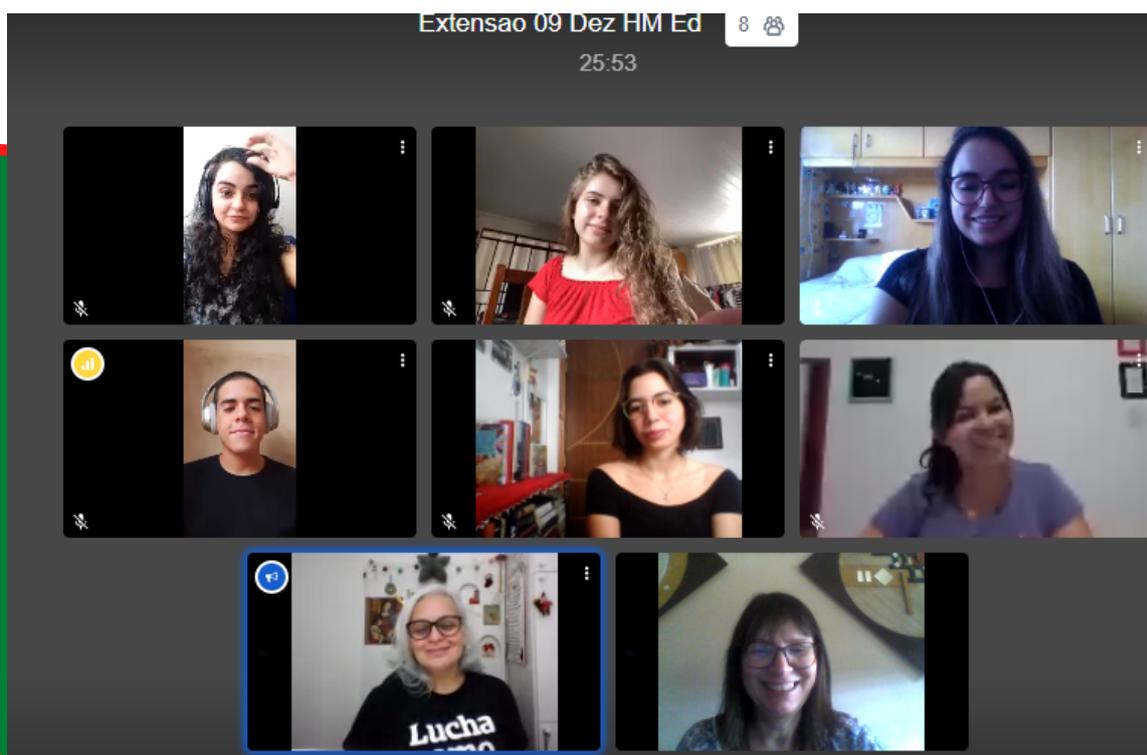
No caso do Projeto de Extensão Histórias e Memórias sobre Educação (2ª edição) devemos a este momento difícil o estreitamento de nossos laços, o aprofundamento de nossos estudos e a criação de nosso Boletim A Traça, que chega ao seu número 5 nesta edição especial de Natal.

Em um ano tão estranho como este, não vamos desejar Boas Festas aos nossos leitores e leitoras, pois queremos que as famílias estejam seguras e que a pandemia não piore por conta de nossas tradições de Natal e Ano Novo (afinal nenhuma festa vale uma vida). Mas vamos aproveitar o fim do ano para pensar um pouco sobre memórias que evocamos e que construímos através de nossos guardados nos arquivos pessoais: nossas fotos, as receitas de família, as coleções, cartas e cartões que preservamos com afeto e que do ponto de vista da história, podem também ter valor de documento.

Reunião da equipe
do Projeto em
09/12/2020

De cima para
baixo, e da
esquerda para a
direita:

Christiane,
Bárbara, Nathália,
Bruno, Beatriz,
Vanessa, Andréa e
Nadia



Irmãs Gaiofatto
(Nadia, Nara,
Monica) e o
cãozinho Bilu
(1978) - Pedrinhas
Paulista - SP

Arquivo pessoal de
Nadia G. Gonçalves



*Parece que dizes
Te amo, Maria
Na fotografia
Estamos felizes
Me vejo a teu lado
Te amo?
Não lembro
Parece dezembro
De um ano dourado*

(Anos dourados -
Tom Jobim)

As caixas de guardados, com fotografias, lembrancinhas, cartas, boletins das crianças, cartões de Natal e outros papéis são parte de muitos legados familiares, e nos lançam, quando com ela nos encontramos, em uma torrente de memórias e emoções.



Natal da Família
Dugonski, casa da
vó Julia, 2019.

Arquivo pessoal de
Nathalia A.
Dugonski

Tais registros da vida miúda nos cotidianos familiares também nos contam um pouco sobre episódios e momentos passados: as festividades, os encontros, as formas de estar, ser e parecer em diferentes épocas. São suportes de memória, que sustentam vínculos emocionais com o nosso passado, mas também são, em potência, documentos e registros de valor histórico, que podem ser conectados à história mais ampla, atravessando o campo do pessoal e se amalgamando ao coletivo e social.

Bárbara e Ana em
casa, 2006.

Arquivo pessoal
de Bárbara C. C.
Bergantin



Desde que a história e a museologia se abriram para a inserção do cotidiano e das pessoas comuns em seu campo de possibilidades investigativas o valor dos objetos e registros pessoais passa a ser discutido como fonte. Upiano Meneses sintetiza que “em nível empírico pode-se dizer que documento é um suporte de informação” e que ao historiador não caberia “fazer o documento falar” mas reconhecer que é ele, pesquisador, que com trabalho e o método poderá falar e produzir conhecimento a partir da análise destes documentos (1998, p. 95).

Família Gaiofatto
(Giuseppe,
Valdomira, Nadia,
Nara e Monica) -
batismo
da Monica,
Paróquia São
Donato - Pedrinhas
Paulista - SP,
1978.

Arquivo pessoal de
Nadia G. Gonçalves



*Não há quem não se
espante, quando
mostro o retrato desta
sala,
que o dia inteiro está
mirando,
e à meia-noite em ponto
fala.*

*Cada um tem sua
raridade:
selo, flor, dente de
elefante.
Uns têm até felicidade!
Eu tenho o retrato
falante.*

(Retrato Falante-
Cecília Meireles)

O que falaríamos, pela caneta do historiador, sobre seu tempo e relações sociais mais amplas, as nossas fotos, coleções e objetos? A pergunta fica no ar e à espera, acreditando que os guardados e lembranças que produzimos nos grupos familiares tem em si potencial para extrapolar os limites do biográfico, sem a recusa de que é justamente na vida viva e no registro do viver que estes arquivos pessoais são compostos, e nisso reside seu valor como suportes de memória para uma história social e cultural.

Outras coisas que falam de nós: coleções pessoais e de família

*Minha família anda longe.
Mas eu sei reconhecê-la:
um cílio dentro do oceano,
um pulso sobre uma estrela,
uma ruga num caminho
caída como pulseira,
um joelho em cima da espuma,
um movimento sozinho
aparecido na poeira...*

(Memória - Cecília Meireles)



Família da
Vanessa:
José, Nilza,
Célia,
Daniele e
Vanessa.
Campina
Grande
do Sul, 1997.

Arquivo
pessoal de
Vanessa C. O.
Gomes

Reconhecemos e lembramos das pessoas e de nós mesmos também através das coisas que nos cercam ou cercaram, e que ajudam a produzir representações sobre o que somos. Coisas que são impregnadas de memórias múltiplas, evocadas em sons, imagens, texturas e cheiros antes de serem elaboradas em narrativas.

As coleções mais simples dos grupos familiares nos provocam a experimentar o "olhar arqueológico" como diria Benito Escolano (2012), sobre o cotidiano, os usos, as criações e as "tradições inventadas" - para usar a expressão de Hobsbawm - dos diferentes grupos familiares.

Dentre as coleções corriqueiras estão as receitas, guardadas em cadernos, pastas ou em livros que sobrevivem a mudanças de vida, de casa, e de geração. Receitas que marcam também festividades e épocas do ano (brigadeiro, bacalhau, o peru e o pavê, cada um destes pratos lembra uma data comemorativa) unindo tradições e influências múltiplas, o que nos remete diretamente à interrelação entre as memórias autobiográficas e a memória histórica, como discute Halbwachs (1990, p. 55).



As memórias culinárias que o Bruno, bolsista do projeto, traz consigo, estão representadas em um livro que acompanha a família desde 1995. Segundo o Bruno o livro bonito e grande é daqueles que motiva a “fazer uma receita diferente toda vez que é aberto”. No livro uma sessão especial de receitas de Natal, que habitam as lembranças de fim de ano do Bruno em família e que compartilhamos ao final do texto deste Boletim...

A família da Chris, que também é bolsista do projeto, tem a tradição de em todo Natal preparar um Bolo de Tapioca, o detalhe é que nas memórias da Chris o que consolidou o lugar deste bolo no rol das tradições de sua família foi, além do sabor, o fato de que ele não precisa ser assado, o que poupa tempo e uso do forno em dias de cozinha agitada na casa! Outra boa dica, que compartilharemos ao final...

As tradições e coleções de família se perpetuam, mas também se transformam de maneira dinâmica. Uma coleção é também um ato biográfico (MENESES, 1998,p.97) e neste sentido tem um caráter de auto-representação, podendo expressar formas de ver o mundo por um coletivo, uma cultura, uma pessoa. E se as pessoas estão sempre em movimento, num mundo que também se move é possível que as coleções nos mostrem mudanças e incorporações que podem ocorrer na vida das pessoas.

Por exemplo, a Professora Nadia, coordenadora do projeto, tem transformado sua coleção de receitas no decorrer dos últimos anos e se aventurado pelo universo de receitas vegetarianas e veganas, que agora compõem seu repertório de pratos para as festividades de fim de ano. Ela compartilha conosco uma, como ideia para a ceia de Natal (no final...)

Infâncias revisitadas: os arquivos familiares como fontes para uma história da infância

Esperávamos pelo menino
Na ventania.
De que lado do céu, de que lado do Tempo
Chegaria?
Seu pequeno corpo visível já era, mas que alma trazia?

(Cecília Meireles - Metal Rosicler)

O trabalho de quem deseja investigar a história da infância esbarra constantemente no fugidio alcance de fontes que revelem a presença social e papel das crianças no tempo, pois os documentos produzidos diretamente por elas (desenhos, escritas) são quase sempre e ainda hoje descartados, pouco valorizados e não preservados. Esbarrar com registros redigidos livremente pela criança, como a lista de pedidos de uma criança dos anos 1980/1990 para o Papai Noel é uma alegria para quem se aventura pelas lides da história da infância.

Assim, para uma história da infância tem sido fundamental a visita aos arquivos familiares, como sublinha a historiadora da infância Egle Becchi: "A nossa mente vem em primeiro lugar a definição de novos arquivos, ligadas à invenção de lugares não tradicionais onde se encontra a criança. Nesse sentido, o trabalho do historiador da idade não adulta tem se movido não só nos arquivos oficiais e de documentos codificados, mas também entre testemunhos privados, tendo em conta e descobrindo materialidades resistentes ao tempo e à endêmica desatenção dos adultos..." (2001, p. 12).

São Paulo, 14 de novembro de 1989.

Papai Noel queria ganhar ^{tudo} ~~isto~~:

Bardie
computador
livroleta
vídeo cassete
barraca para 10 pessoas
novos livros de 1ª e 2ª série
meu 1º gradiente
maquina de costura
livros de estudante
caneta de doce cores
escrevaninha de 5 gavetas
vestido de casamento
microfone
televisõezinha pra quartos com controle
conjunto ~~para~~ de panelinho
dozer de forma de palhaço
criado-mudo
penteados com espelho
Maquina de escrever
fotos com a foto da familia do Papai Noel
focõezinha que esquenta
50 folhas de sulfite
3 tipos de papel de carta

Carta ao Papai Noel com lista de presentes de Sofia Amorim, na época com 8 anos. 1989, São Paulo.

Arquivo pessoal de Sofia Amorim.

Dentre estes vestígios da infância guardados pelos adultos nos armários familiares figuram as fotografias, fonte fartamente investigada, mas sempre generosa e potente. Se hoje a preocupação ética nos faz pensar nas consequências humanas sobre as gerações que crescem cada vez mais cercadas de imagens fotográficas digitais, lembremos que há algumas décadas a fotografia, embora mais democratizada do que no início do século XX, ainda era uma atividade que dependia dos rolos de filmes e revelações das imagens. Fotografar era um exercício de escolha mais contingenciada e as fotos revelavam aquele momento julgado digno de ocupar uma das 12 ou 36 poses do filme.

Assim eram, por exemplo, as fotos marcando momentos festivos e as fotos de lembranças escolares, que nos ajudam a pensar sobre representações de infância produzidas pelas pessoas fotografadas, pelo(a) fotógrafo(a) e por quem contempla a fotografia.



Turma de 1ª Série da
Escola
Municipal Maria do
Carmo Martins,
Curitiba, 2007.

Arquivo pessoal de
Bruno A. P. de Souza

Nathália, Papai Noel e nonna Leoni,
na casa da Nonna,
1999; Nathália,
Carlos Silvano e
Papai Noel, casa da
Nonna Leoni, 1999.

Arquivo pessoal de
Nathalia A. Dugonski

Memo *O Papai Noel trouxe muitos*
Memo *presentes - 1999*



Ler as imagens em uma pesquisa exige técnica e conhecimento teórico, o que se conquista estudando, mas é possível para qualquer pessoa refletir sobre a infância a partir de imagens; para isso há que se cultivar algo mais subjetivo: é importante se colocar sensível, atento e, também ajuda, fazer o exercício de "olhar para dentro" lembrando empaticamente de quando habitávamos o território de nossa própria infância. Ou, pensando nas palavras de Ortega y Gasset, reconhecer nas imagens "o menino interior que, em forma de resíduo um pouco bárbaro, todos conservamos" (1937, p. 47).



Sônia Cordeiro
levando sua irmã
Andréa Cordeiro para
conhecer o Papai Noel
das Lojas HM,
Curitiba, 1972.

Arquivo pessoal de
Andréa Cordeiro

João, Ana, Bárbara
e Maria.
Natal de 2005.

Arquivo pessoal de
Bárbara C. C.
Bergantin



Vanessa Gomes,
Pré Escola,
Campina Grande do
Sul, 1997.

Arquivo pessoal de
Vanessa C. O. Gomes

Tão longe, tão perto: criando memórias com as próprias mãos

Temos muitas famílias, havidas e sonhadas
São as nuvens do céu que levamos sobre a alma,
As espumas do mar que vamos pisando
(Cecília Meireles - Família)

Terminaremos esta edição especial de A Traça propondo que quem sentir-se provocado retorne à caixa de guardados. Quem sabe as ideias que trazemos em nossos boletins anteriores possam lhe ajudar a dar um tratamento carinhoso às suas fotos impressas (Boletim A Traça n. 2) ou àqueles livros herdados (Boletim A Traça n.1)?

E, se surgir o desejo de deixar o afeto registrado às pessoas que você gosta, escreva e envie uma carta, copie uma música, cozinhe algo bem carinhoso e entregue se possível - ou coma com gratidão se não puder entregar! Fazer um álbum de fotos especiais, digitalizar as receitas da família e presentear ao clã, fazer um cartão colando retalhos de pequenas memórias de papel, são formas de estar perto, de dedicar tempo a fazer com as próprias mãos algo que condensa na sua simplicidade o melhor pensamento por eles, elas. E de gerar uma materialidade que é atravessada pelo intangível, pois as melhores coisas, quase sempre, não são as coisas em si.

Bom Final de 2020, e início de 2021...

Links com tutoriais simples de presentes que podem ser feitos por você:

1- Pote com mistura de ingredientes para cookies. Comida conforto é sempre um bom presente!

1 -
<https://www.youtube.com/watch?v=QY8w4oMkuJc>

2 - 25 ideias para inspirar e que podem ser adaptadas aos nossos gostos...

2 -
<https://www.youtube.com/watch?v=gAF21-JBKzk&list=PLTVhDspHc0gq0b0b55DrUzTqj3lLYCFHA&index=3>

3 - Árvore de origami:

3 -

4 - Cartões feitos com retalhos de papel (é possível usar fotos, catálogos, folhas diversas que você tenha em casa)

<https://www.youtube.com/watch?v=OYXg0xq9A5M&list=PLTVhDspHc0gq0b0b55DrUzTqj3lLYCFHA>

5 - Que tal criar um livro cheio de significados com páginas feitas de lembranças de viagens, fotos, mapas, páginas de panfletos, programas teatrais?

4 -
<https://www.instagram.com/tv/CHyWB1d1KY1/?igshid=xakmhw7zk1yz>

5 -

https://www.youtube.com/watch?v=umF7wx04c4I&list=PLTVhDspHc0gqww_1ANkDbI1_yvTKmapwW

BISCOITOS

Biscoitos recortados

Homenzinhos de gengibre

2¼ de xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar
1/2 xícara de gordura vegetal ou margarina
1/2 xícara de melado
1 ovo
1/2 colher de sopa de canela em pó
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de gengibre em pó
1 colher de chá de cravo-

da-índia em pó
1/2 colher de chá de noz-moscada ralada
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
passas escuras, sem sementes
glacê (à direita)

Foto-índice página 84
Prepare com 6 horas de antecedência
Dá 24 biscoitos

1 Coloque todos os ingredientes, com exceção das passas e do glacê, numa tigela grande e, com a batedeira em velocidade média, bata-os até que estejam bem misturados. Cubra e leve à geladeira por 1 hora.

GLACÊ: peneire juntos 1¼ de xícara de açúcar de confeiteiro e 1/8 de colher de chá de cremor tártaro. Junte 1 clara e bata até que fique tão consistente que, passando nela uma faca, esta deixe uma marca nítida, acrescentando mais açúcar, se preciso.



Foto-índice página 83
Prepare com 1 dia de antecedência
Dá 36 biscoitos

Biscoitos de especiarias

6 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento em pó
uma pitada de sal
1 lata de leite condensado sabor café
2 colheres de sopa de manteiga derretida
2 ovos
1 xícara de mel

1 colher de café de canela em pó
1 colher de café de noz-moscada ralada
1 colher de café de cravo-da-índia em pó
1 gema batida para pincelar
açúcar cristal

1. Numa tigela grande, peneire a farinha de trigo, o fermento e o sal e misture bem.
2. Faça uma cova no centro e junte o leite condensado, a manteiga, os ovos e o mel e vá misturando, primeiro mexendo com uma colher, depois trabalhando com as mãos. Acrescente as especiarias e amasse mais um pouco.
3. Ligue o forno (180°). Abra a massa numa espessura de 1 cm. Corte os biscoitos com os moldes apropriados.
4. Arrume os biscoitos numa assadeira untada. Pincele-os com a gema e polvilhe-os com açúcar cristal. Asse por 12 a 15 minutos, até que fiquem ligeiramente dourados. Espere esfriar para desenformar.

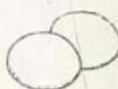


Foto-índice página 84
Prepare com 4 horas ou com até 2 semanas de antecedência
Dá 72 biscoitos

Biscoitos com canela

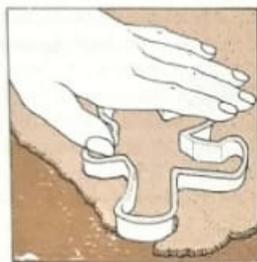
1/2 xícara de manteiga ou margarina, amolecida
1 xícara de açúcar
3 gemas
2 xícaras de farinha de trigo

1/2 xícara de maisena
2 colheres de chá de canela em pó
1/2 colher de chá de fermento em pó

1. Numa tigela grande e com a batedeira em velocidade média, bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas, uma de cada vez, batendo bem. Peneire juntos os ingredientes secos e adicione-os, mexendo com uma colher. Embrulhe a massa com um plástico e deixe na geladeira por 2½ horas.
2. Abra metade da massa sobre uma assadeira virada até que fique com 3 mm de espessura. Conserve a massa restante na geladeira.
3. Com um cortador de biscoito de 6 cm de diâmetro passado na farinha de trigo, recorte biscoitos diretamente sobre a assadeira, deixando um espaço de 2,5 cm entre um e outro. Leve à geladeira por 1 hora e somente então retire os retalhos. Ligue o forno (175°).
4. Asse por 15 minutos ou até dourar; coloque-os sobre uma grade para que possam esfriar. Repita com a massa e retalhos restantes.



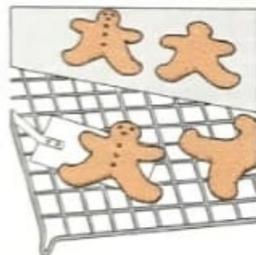
2 Sobre uma superfície polvilhada com farinha e com o rolo também enfarinhado, abra a massa fria numa espessura de 3 mm. Ligue o forno (175°).



3 Com um cortador de biscoitos ou um molde com formato de homenzinho, corte os biscoitos e coloque-os sobre assadeiras não untadas.



4 Enfeite os homenzinhos com passas, imitando os botões, os olhos e a boca ou, se preferir, elimine as passas e desenhe-os, depois de assados, com o glacê.

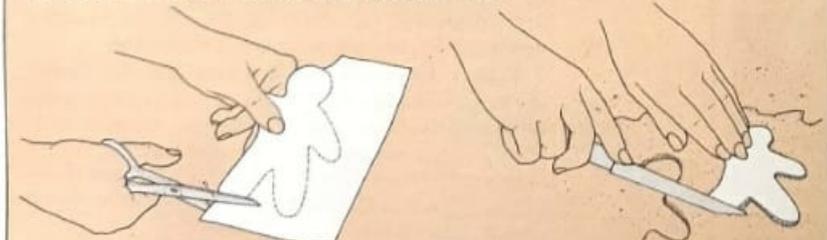


5 Asse-os por 8 minutos ou até que dorem; coloque-os sobre uma grade, e deixe que esfriem antes de decorá-los.



6 Com um saquinho de papel-manteiga ou saco de confeitar, enfeite-os com o glacê, desenhando os pés, as mãos ou outros detalhes.

COMO FAZER O MOLDE DE PAPELÃO



Se não tiver um cortador de biscoitos com este feitio, desenhe um homenzinho com cerca de 13 cm de altura e 10 cm de largura, sobre uma cartolina e recorte-o.

Apóie-o sobre a massa já aberta e recorte-o à volta, usando uma faca bem afiada e pontuda.



Foto-índice página 86
 Prepare com 4 horas ou com até 2 semanas de antecedência
 Dá 120 biscoitos

Árvores de Natal cobertas de chocolate

4 1/3 de xícara de farinha de trigo
1 1/2 xícara de manteiga ou margarina,
1 xícara de açúcar
1/2 xícara de creme de leite azedo
2 gemas
1/2 colher de chá de essência de amêndoa

Cobertura de chocolate
1 1/2 xícara de açúcar
1/4 de xícara de karo
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1/2 xícara de água
180 g de chocolate meio doce, picado (1 xícara)

1. Ligue o forno (190°). Numa tigela grande, coloque todos os ingredientes, com exceção dos da cobertura. Com a batedeira em velocidade baixa, bata até que estejam apenas misturados; em velocidade média, bata por mais 2 minutos.

2. Leve a massa à geladeira até que fique suficientemente gelada para ser aberta. Abra um quarto de massa de cada vez (conserva o restante na geladeira) sobre uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha de trigo, até obter uma espessura de 3 mm. Com um cortador de biscoitos com 4 cm de comprimento, com formato de árvore de Natal, recorte biscoitos da massa (guarde os retalhos na geladeira) e arrume-os a 1,5 cm de distância sobre assadeiras não untadas.

3. Asse de 12 a 15 minutos ou até que os biscoitos fiquem dourados em volta.

4. Com uma espátula de metal, retire-os imediatamente da assadeira e coloque-os sobre uma grade para que possam esfriar completamente.

5. Prepare a cobertura de chocolate: numa panela grossa, com 2 litros de capacidade, coloque o açúcar, o karo, a manteiga ou margarina e a água e leve ao fogo forte até levantar fervura. Deixe ferver por 2 minutos e retire do fogo; junte o chocolate picado e mexa até que esteja derretido e a mistura esteja lisa. Mantenha a co-



Como cobrir os biscoitos: mergulhe com um garfo os biscoitos na cobertura; deixe escorrer o excesso.



Como endurecer a cobertura: arrume com cuidado os biscoitos sobre uma grade, e deixe secar.

bertura morna, enquanto cobre os biscoitos, deixando-a em banho-maria.

6. Com um garfo, mergulhe os biscoitos dentro da cobertura, até cobrir a parte de baixo e os lados da massa.

7. Retire-os com cuidado e deixe escorrer o excesso de cobertura. Coloque-os com o lado do chocolate virado para cima, sobre uma grade, para a cobertura endurecer. Conserve-os num recipiente bem fechado.

Receita Natalina do livro "A boa Mesa", pertencente a Claudia Garcia de Souza, mãe do Bruno.

Arquivo pessoal de Bruno A. P. de Souza

Bolo de Tapioca com coco (não vai ao forno)

Ingredientes

- 1 litro de leite integral
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 500g de tapioca granulada
- 100g de coco ralado
- 1 pitada de sal

Receita do Bolo de Tapioca da família da Chris

Arquivo pessoal de Christiane L. K. Gomes

Modo de preparo

1. Coloque o leite integral na panela junto ao leite de coco e o leite condensado. Leve a mistura ao fogo baixo até amornar.
2. Desligue o fogo e adicione a tapioca granulada (sem hidratar) e o coco ralado.
3. Continue misturando e acrescentando o sal.
4. Unte a forma para pudim e despeje a massa.
5. Leve para a geladeira até que endureça.
6. Após o repouso, retire a forma da geladeira e desenforme no prato de servir.

ANEXOS - RECEITAS

+30 minutos de preparo + 8 horas
de geladeira antes de servir

Pavê de pênegas - VEGANO

3 xícaras (cho) de leite de amêndoas (receita no link
abaixo)

4 colheres (sopa) açúcar cristal ou demerara

essência de baunilha a gosto

½ xícara (cho) de água, com 4 colheres (sopa) de amido
de milho

½ xícara (cho) de leite de coco de vidrinho

1 lata de pênegas em calda (separar a calda, sua
utilizada)

1 pacote bolacha ^{tipo} maisena (tem vegano)

Em uma panela em fogo médio, coloque o leite
de amêndoas, açúcar e baunilha. Misture, deixe ferver, e
adicione a água e o amido, baixe o fogo e misture até
engrossar. Aqueça o fogo, misture o leite de coco e reserve.

Pique as pênegas em fatias finas ou quadrados.

Molhe as bolachas na calda das pênegas e monte o

pavê intercalando camadas de bolacha, creme e pênega.

Finalize com o creme e decore com algumas fatias de
pênega. Leve à geladeira por cerca de 8 horas, antes
de servir.

Receita de
pavê vegano

Arquivo
pessoal de
Nadia G.
Gonçalves

Se a ideia de um fim de ano mais leve e saudável lhe agrada, há mais receitas neste link do site da Sociedade Brasileira Vegetariana:

<https://www.svb.org.br/2421-10-receitas-veganas-para-as-festas-de-fim-de-ano>

REFERÊNCIAS

BECCHI, Egle; SEMERARO, Angelo. Prefazione. In: **Archivi d'Infanzia**. Per una storiografia della prima età. Milano: La Nuova Italia, 2001, p. IX-XVI.

CORDEIRO, ANDRÉA; Lima, Nicole . Fotojornalismo e Narrativas de Infância e morte: uma análise a partir dos prêmios Pulitzer (1959-2015). In: Vieira, Carlos Eduardo; Bontempi Jr., Bruno; Osinski, Dulce Regina Baggio. (Org.). **História Intelectual e educação: imprensa e esfera pública**. 1ed. Jundiaí: Paco, 2019, p. 69-83.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

MEIRELES, Cecília. **Obra Poética**. Rio de Janeiro: Nova Aguilar, 1972.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de. Memória e cultura material: documentos pessoais no espaço público. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 21. 1998.

ORTEGA Y GASSET, José. **La deshumanización del arte/ Ideas sobre la novela**. Santiago : Cultura, 1937.

EQUIPE

Coordenação do Projeto

Nadia Gaiofatto Gonçalves (DTPEN-ED)

Andréa Bezerra Cordeiro (DEPLAE-ED)

Equipe

- Bárbara Cristina Coimbra Bergantin (Pedagogia - Bolsista Extensão);
- Beatriz Gibram de Moura (História - Bolsista Extensão);
- Bruno Augusto Pedroso de Souza (História - Bolsista Fundação Araucária);
- Christiane Louise Kowalek Gomes (Pedagogia - Bolsista Extensão);
- Nathalia Alessi Dugonski (História - Bolsista Extensão);
- Vanessa Cristine de Oliveira Gomes (Pedagogia - Bolsista Extensão).

Contato: historiadaeducacao@ufpr.br

Nossas publicações, inclusive esse boletim, estão disponíveis em <http://www.educacao.ufpr.br/portal/centro-de-documentacao-e-pesquisa-emhistoria-da-educacao/publicacoes-do-cdphe/>

