

Projeto – Culinária Afro-Brasileira

Objetivo

Aprender sobre a influência africana na culinária brasileira.

Objetivo linguístico

Escrever uma receita.

Etapas e duração

3 aulas

- Aula 1: 30 minutos
- Aula 2: 50 minutos
- Aula 3: 50 minutos

Procedimentos

Pesquise os ingredientes da feijoada (em inglês). Providencie fotos ou ilustrações de: azeite de dendê, pimenta malagueta, acarajé, pirão e angu. Leia o texto “Africanos enriqueceram a cozinha brasileira” (anexo 1).

Aula 1

Escreva somente os ingredientes da feijoada no quadro (em inglês) e peça para os alunos adivinharem de que prato se trata.

Pergunte aos alunos se eles gostam de feijoada, se sabem preparar uma, se alguém faz feijoada na casa deles, com que frequência comem feijoada, etc.

Pergunte aos alunos se eles sabem qual a origem da feijoada e se eles conhecem outros pratos de origem africana.

Mostre as fotos/ilustrações que você providenciou e faça perguntas do tipo: “– Vocês conhecem acarajé? É gostoso? Que gosto tem?” Enquanto isso, compartilhe com os alunos algumas informações do texto “Africanos enriqueceram a cozinha brasileira”.

Escreva no quadro: ACARAJÉ, VATAPÁ, CARURU, ABERÉM, QUIBEBE, MUNGUNZÁ. Explique que todos esses pratos são de origem africana e que hoje fazem parte do que chamamos de culinária afro-brasileira.

Divida a turma em 6 grupos. Divida os pratos escritos no quadro para que cada grupo fique responsável por um. (Se preferir, faça um sorteio.)

Como tarefa de casa, cada grupo deverá pesquisar e trazer na aula seguinte, a receita do prato.

Se possível, providencie dicionários português-inglês para os grupos usarem como referência.

Aula 2

Reúna os grupos da aula anterior.

Explique que a turma será responsável por confeccionar o “Guia Básico de Culinária Afro-Brasileira” em inglês e que cada grupo irá contribuir com uma receita.

Esclareça aos alunos quais informações se espera encontrar em uma receita (escreva no quadro, em inglês): *ingredientes (ingredients)*, *tempo de preparo (cooking time)*, *número de porções (number of portions)* e *procedimento (directions)*.

Peça para os grupos começarem a escrever em um papel de rascunho para que o(a) professor(a) possa corrigir antes da versão definitiva.

Monitore e recolha a produção ao final da aula.

Como tarefa de casa, o grupo deverá trazer na aula seguinte uma foto ou ilustração do prato.

Corrija os trabalhos. Providencie uma folha de papel sulfite colorido para cada grupo e uma cartolina cortada em tamanho A4 para ser a capa do "Guia".

Aula 3

Se necessário, permita mais alguns minutos da aula para que os grupos terminem ou melhorem o texto.

Monitore e faça as correções.

Entregue a folha de sulfite e peça para os grupos reescreverem a receita e colarem as fotos/ilustrações.

Coloque a capa (escreva o título do Guia e quem são os autores), grampeie todas as receitas em forma de livro (ou faça uma encadernação) e deixe-o na biblioteca da escola.

Anexo 1

Africanos enriqueceram a cozinha brasileira

Heidi Strecker*

Não há nada mais gostoso que a comida do Brasil! Pode parecer exagero, mas a alimentação brasileira tem uma riqueza incrível, pois sua origem é uma mistura das tradições indígenas, européias e africanas.

Os índios se alimentavam da mandioca, das frutas, dos peixes e das carnes de caça. Com a chegada dos colonizadores portugueses, o pão, o queijo, o arroz, os doces e os vinhos foram se incorporando à nossa alimentação.

Mas uma das contribuições mais importantes aos nossos hábitos alimentares, durante todo o período de colonização, foi aquela que veio da África, trazida pelos escravos. Se os comerciantes de escravos traziam os ingredientes (especiarias), os escravos traziam na memória os usos e os gostos de sua terra. Era aí que estava o segredo.

Os escravos não tinham uma alimentação farta. Comiam os restos que os seus senhores lhes destinavam. Os ingredientes nobres, o preparo requintado e as maneiras européias à mesa aconteciam na casa grande. Enquanto isso, a cozinha negra se desenvolvia na senzala, em tachos de ferro.

Alguns escravos conseguiam criar algum animal ou cultivar uma pequena horta. Talvez por isso, o tempero e o uso de uma grande variedade de pimentas deu um sabor especial aos seus pratos. O azeite de dendê também foi um dos ingredientes mais importantes da culinária negra. O dendezeiro é uma palmeira de origem africana, e de sua polpa se extrai o azeite que dá a cor, o sabor e o aroma de tantas receitas deliciosas como o caruru, o vatapá e o acarajé.

O uso de pimentas, que já era antigo nas terras da América, se espalhou pelo Brasil no século 18. Uma outra tradição, a de vender comida nas ruas, em grandes tabuleiros, se estabeleceu na mesma época na cidade de Salvador, na Bahia. Esses tabuleiros traziam de tudo. Um cronista daquele tempo relatou ter visto, num mesmo tabuleiro, mais de vinte qualidades diferentes de comidas salgadas e doces. Entre essas iguarias estava, além do acarajé, do vatapá e do abará, angu, mingau, pamonha e canjica.

O acarajé se tornou tão importante que foi transformado em patrimônio nacional. É uma referência tão importante para nossa cultura, que é reconhecido e protegido pelo patrimônio histórico. Ele é especialmente típico da cidade de Salvador, na Bahia, que é considerada a capital da cozinha afro-brasileira.

Um outro fator que ajudou a difundir a comida de origem negra foi a religião africana – o candomblé. O candomblé tem uma relação muito especial com a comida. Os devotos servem para os santos comida que pertencem à tradição africana. Como as comunidades negras se espalharam pelo Brasil, a culinária que veio da África se espalhou por todo o país.

Hoje em dia, os pratos e os temperos da cozinha negra fazem parte da nossa alimentação. São saboreados no dia a dia e também nas festas populares. Os caldos, extraídos dos alimentos assados, misturados com farinha de mandioca (o pirão) ou com farinha de milho (o angu), são uma herança dos africanos. Podemos lembrar que da África também vieram ingredientes tão importantes como o coco e o café.

Para terminar, não se pode deixar de mencionar um dos pratos favoritos do país: a feijoada, que também se originou nas senzalas. Enquanto as melhores carnes iam para a mesa dos senhores, os escravos ficavam com as sobras: pés e orelhas de porco, linguiça, carne-seca, etc., eram misturados com feijão preto ou mulatinho e cozidos num grande caldeirão.

Segundo registra o folclorista Câmara Cascudo, as receitas são incontáveis e, com elas, variam tanto as carnes quanto as verduras usadas. A feijoada chegou a servir de inspiração para escritores como Pedro Nava, em um de seus livros de memórias, e para o compositor Chico Buarque de Holanda, que tem uma música onde dá a receita de uma "Feijoada Completa".

*Heidi Strecker é filósofa e educadora.

(fonte: <http://educacao.uol.com.br/folclore/ult1687u21.jhtm>)