Sequência didática 2

Disciplina: História Ano: 7º Bimestre: 3º

Título: A história do chocolate

A. Introdução

A atividade a seguir tem como objetivo estimular os alunos a refletir acerca da cultura (religião e mitologia) e da organização social asteca a partir da importância do cacau. Para isso, será proposta uma pesquisa acerca da história do cacau, além da realização de duas simples receitas que possuem o cacau como base. Por fim, esta sequência didática também pode contribuir para a compreensão dos mecanismos de apropriação cultural como forma de dominação por parte dos espanhóis.

B. Objetivos de aprendizagem

Identificar aspectos culturais e religiosos associados ao cacau na sociedade asteca.

Reconhecer a apropriação realizada pelos espanhóis e como a mudança no preparo do cacau pode ser identificada como uma forma de dominação cultural.

**Objetos de conhecimento:** A conquista da América e as formas de organização política dos indígenas e europeus – conflitos, dominação e conciliação.

**Habilidade trabalhada**: (EF07HI08) Descrever as formas de organização das sociedades americanas no tempo da conquista com vistas à compreensão dos mecanismos de alianças, confrontos e resistências**.**

**Habilidade trabalhada:** (EF07HI09) Analisar os diferentes impactos da conquista europeia da América para as populações ameríndias e identificar as formas locais de resistência.

C. Tempo previsto

100 minutos (2 aulas de aproximadamente 50 minutos cada)

D. Recursos didáticos

Caderno e lápis.

Cartolina, caneta hidrocor.

Cacau em pó, pimenta dedo-de-moça fresca, favas de baunilha, mel, água, leite, manteiga, açúcar, leite, sal.

E. Desenvolvimento da sequência didática

**Etapa 1**

**Conteúdo específico:** o comércio do cacau na atualidade e suas origens históricas.

**Tempo previsto:** aproximadamente 50 minutos / 1 aula

**Gestão dos alunos:** organizados em círculo

**Recursos didáticos:** caderno, lápis

**Habilidades:** (EF07HI08); (EF07HI09)

**Encaminhamento**

Para realizar esta etapa, peça aos alunos que analisem as páginas 124 e 125 do livro didático – o texto, um mapa e um infográfico que versam sobre a situação econômica contemporânea da produção de cacau. Ao discutir o entrelaçamento entre a dominação econômica (os maiores países produtores são do terceiro mundo, apesar das maiores empresas serem de países do primeiro mundo) e a dominação cultural (a fama do “chocolate suíço” por exemplo), é fundamental que o professor reforce a informação de que o cacau é uma fruta de origem americana. Dentre as questões que podem guiar a discussão, destacam-se:

Por que o cacau é uma fruta tão importante para o comércio internacional?

Resposta esperada: Porque é um alimento consumido em larga escala no mundo inteiro, utilizado em diversas guloseimas.

Existem produtos que foram apropriados de outras culturas e sofrem o mesmo fenômeno que o cacau?

Resposta esperada: Ao longo dos séculos, diversos alimentos originários de uma região se tornaram amplamente consumidos em outras. Para nós, brasileiros, talvez o maior exemplo seja a banana, que não é originária do Brasil, e sim da Ásia. Outros exemplos: café, cana-de-açúcar e soja (plantas de origem africana e asiática que possuíram enorme importância para a economia brasileira em diferentes épocas).

Após a discussão, os alunos devem se organizar em grupos de quatro ou cinco integrantes e preparar uma pesquisa sobre a história do cacau, cujos resultados deverão ser expostos a todos alunos. Dentre os tópicos esperados na pesquisa, podem ser citados:

As diferentes formas de preparo do cacau na sociedade asteca;

A importância da semente que chegou até mesmo a ser utilizada como moeda;

A bebida feita a partir do cacau era conhecida como “Néctar dos Deuses”;

É importante que os alunos cruzem as informações da história do chocolate com o conteúdo acerca da sociedade asteca. Por exemplo, sendo o “chocolate” uma bebida rara, é muito importante indagar quais grupos sociais efetivamente o consumiam;

Os efeitos que o cacau – e o chocolate – causam no corpo humano.

Por fim, os grupos de alunos devem se organizar e escolher uma receita, além de disponibilizar os ingredientes para sua elaboração na aula subsequente. Sugere-se que o professor apresente duas opções apenas para facilitar o trabalho dos alunos. É muito importante para o desenvolvimento posterior que as duas receitas sejam produzidas, já que a primeira delas (“O chocolate asteca”) é mais amarga, ao passo que a segunda (“Chocolate com cacau em pó”) é mais adocicada.

**Etapa 2**

**Conteúdo específico:** preparo das receitas com base no cacau e degustação.

**Tempo previsto:** aproximadamente 50 minutos / 1 aula

**Gestão dos alunos:** em círculo

**Recursos didáticos:** caderno, lápis, cacau em pó, pimenta dedo-de-moça fresca, favas de baunilha, mel, água, leite, manteiga, açúcar, leite, sal

**Habilidades:** (EF07HI08); (EF07HI09)

**Encaminhamento**

Nessa aula, as receitas devem ser preparadas conforme suas próprias instruções listadas a seguir:

**O chocolate asteca**

Ingredientes

2 xícaras (220 g) de cacau em pó

1 pimenta dedo-de-moça fresca

Favas de baunilha

1 colher de sopa de mel

2 xícaras de água

Modo de preparo

Junte o pó do cacau com água fria (os astecas refinaram a técnica maia ao moer um pó mais fino).

Adicione água apimentada (pique pimenta fresca e junte à água quente, fazendo uma espécie de “chá”), os grãos/favas de baunilha e mel.

Deixe a mistura ferver, sempre mexendo. Quando começar a borbulhar, retire imediatamente do fogo e deixe amornar.

Coloque novamente no fogo e mexa até ferver novamente.

Repita o processo de amornar e ferver.

Repita mais uma vez: isso torna o chocolate aerado, o que acentua o sabor.

Fonte:

Adaptada da receita disponível em: <<http://receitaoriginal.blogspot.com/2010/05/chocolate.html>>. Acesso em: 21 set. 2018.

**Chocolate com cacau em pó**

Ingredientes

2 xícaras (220 g) de cacau em pó

3/4 xícaras (170 g) de manteiga amolecida à temperatura ambiente

1/2 xícaras (100 g) de açúcar (preferencialmente refinado)

2/3 xícaras (150 ml) de leite à temperatura ambiente

1/4 colher de chá de sal (opcional)

1 xícara (235 ml) de água

Modo de preparo:

Bata o cacau e a manteiga. Coloque-os em um processador de alimentos e bata até virar uma pasta.

Transfira a mistura de chocolate para uma tigela ou para a parte superior de uma panela em
banho-maria.

Encha 1/4 da panela com água. Nesse caso, a xícara de água de 235 ml deve bastar. Coloque a mistura de chocolate na parte de cima da panela e deixe em fogo baixo. Deixe esquentar, mexendo frequentemente. Regularmente, raspe o chocolate das paredes do recipiente com uma espátula de borracha, para não queimar ou endurecer. Quando a pasta estiver quente (mas não cozida), coloque-a novamente no processador e bata até ficar cremosa.

Adicione leite e açúcar gradualmente, mexendo sempre. Mexa bastante até a mistura ficar lisa e cremosa. Prove e adicione mais açúcar e uma pitada de sal, se necessário.

Coloque em formas de bombons ou de gelo. Leve-a à geladeira até o chocolate endurecer.

Retire e salpique açúcar se desejar.

Fonte:

Receita disponível em: <[https://pt.wikihow.com/Fazer-Chocolate-com-Cacau-em-Pó](https://pt.wikihow.com/Fazer-Chocolate-com-Cacau-em-P%C3%B3)>. Acesso em: 21 set. 2018.

No processo de degustação, organize os alunos em círculo e inicie a discussão das diferenças entre os sabores. Aproveite para verificar o andamento das pesquisas, tendo em vista que a inserção do leite e do açúcar no chocolate foi obra dos espanhóis. Como mote para fomentar o debate, sugere-se o uso desta citação:

“No México, os espanhóis levaram algum tempo para se acostumar à bebida de cacau. Os indígenas a tomavam fria, sem nenhum adoçante e, naturalmente, sem leite, o que a tornava intragável ao paladar europeu. A adição de açúcar de cana e anis a fizeram mais apetecível e ela passou a integrar a dieta *criolla* [espanhóis ou filho de espanhóis que viviam na América] tornando-se cada vez mais apreciada. Para melhor conservação durante o transporte marítimo e a distribuição pela Europa, foi adotada uma forma de preparo que já era conhecida dos guerreiros astecas durante suas longas marchas: o pó era prensado em forma de biscoitos ou tabletes, que no momento do consumo eram derretidos em água (no caso dos espanhóis, quente e adoçada). Foi dessa forma que, no final do século XVI, a bebida começou a ser conhecida na Europa, não como *cacau* (nome de origem maia adotado também por astecas e outros povos mexicanos), mas como *chocolate*, aparentemente um neologismo cunhado pelos espanhóis a partir de um termo maia *chocol* (“quente”) e outro asteca, *atl* (“água”), portanto *água quente*.”

PORRO, Antonio. Cacau e chocolate: dos hieróglifos maias à cozinha ocidental. In: *Anais do Museu Paulista*, São Paulo, v. 5, p. 279-284, jan./dez., 1997.

**Etapa 3**

**Conteúdo específico:** apresentação dos trabalhos.

**Tempo previsto:** aproximadamente 50 minutos / 1 aula

**Gestão dos alunos:** em círculo

**Recursos didáticos:** caderno, lápis, cartolina, canetas coloridas

**Habilidades:** (EF07HI08); (EF07HI09)

**Encaminhamento**

Nesta etapa, os alunos apresentarão seus trabalhos de pesquisa. Sugere-se que os apresentem em cartazes elaborados por eles próprios.

Ao final, solicite a eles como tarefa de casa que escrevam um texto sobre a história dos sabores das comidas. Sugira que reflitam sobre a predileção dos espanhóis pela versão doce do chocolate e o quanto isso permanece até hoje (é possível comparar a proporção de açúcar de alguns alimentos industrializados – biscoitos, bolachas e refrigerantes).

F. Sugestões de leitura e *sites*:

**Para o professor**

- ROSENBLUM, Mort. *Chocolate*: uma saga agridoce preta e branca. São Paulo: Rocco, 2006.

- <<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0101-47141997000100010&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>> (acesso em: 21 set. 2018).

**Para o aluno**

- SAIRIGNÉ, Catherine de. *As aventuras do chocolate, do chá e do café*. Rio de Janeiro: Globo, 1986.

- <<http://www.canalkids.com.br/alimentacao/chocolate/index.htm>> (acesso em: 21 set. 2018).

G. Sugestões para verificar e acompanhar a aprendizagem dos alunos

A avaliação deve acontecer durante todas as etapas. Considere o envolvimento do aluno com as propostas, sua capacidade de trabalhar em grupo, o respeito às opiniões dos colegas e seu comprometimento com as atividades.

Na etapa 1, avalie a capacidade dos alunos de elaborar hipóteses para o problema discutido e se eles percebem que o alimento e seu preparo podem ser fonte de pesquisa para o historiador.

Na etapa 2, observar se eles foram capazes de trabalhar coletivamente na cozinha, tomando os devidos cuidados com os utensílios. Observe também, durante a discussão final, se conseguiram relacionar a questão do açúcar com a dominação cultural dos espanhóis.

Na etapa 3, considere como eles apresentaram oralmente os resultados de suas pesquisas, e se incorporaram as discussões e as experiências das etapas anteriores. Caso algum deles tenha dificuldade, solicite que acesse o conteúdo complementar recomendado e refaça a última etapa.

H. QUESTÕES PARA AVALIAÇÃO DO DESENVOLVIMENTO DAS HABILIDADES

1. Explique a importância do cacau para a sociedade asteca.

A resposta deve estar de acordo com as discussões em sala de aula. Os alunos podem observar que a bebida derivada do cacau era muito importante para a elite asteca, pois, tinham o privilégio de consumi-la, poucos sacerdotes (por ser fonte de sabedoria espiritual), guerreiros (por lhes fornecer vigor no combate) e nobres (por ser afrodisíaco).

2. Explique a relação entre o adoçamento do chocolate e o domínio espanhol.

Resposta esperada: Os alunos devem ser capazes de perceber que o próprio fato de que desconhecemos a origem do chocolate como uma bebida amarga é um indício da dominação cultural espanhola. Então, imagina-se que eles relacionem a dominação cultural à violência característica do processo de ocupação espanhola das Américas.

I. FICHA DE AUTOAVALIAÇÃO

A tabela abaixo pode ser reproduzida na lousa. Peça aos alunos para copiá-la em uma folha de papel e a completarem com suas respostas.

|  |
| --- |
| NOME COMPLETO:TURMA: |
| AUTOAVALIAÇÃO | SIM | PARCIALMENTE | NÃO |
| Participei das discussões com empenho? |  |  |  |
| Respeitei a opinião dos meus colegas? |  |  |  |
| Realizei as atividades propostas? |  |  |  |
| Compreendi a importância do cacau para a sociedade asteca? |  |  |  |