



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo
SEDUC - Secretaria de Educação

SEMANAS 2 e 3 - 2º SEMESTRE 2021

SALA DE AULA



Disciplina: História

6ª série do Ensino Fundamental - EJA

Tema: Pacto Colonial

Objetivo: Caracterizar a ação dos europeus e suas lógicas mercantis visando o domínio do mundo atlântico.

As especiarias na História

As especiarias são temperos (condimentos) usados na culinária para proporcionar sabores diferentes nas comidas. Algumas especiarias também eram e ainda são utilizadas na fabricação de cosméticos, óleos e medicamentos. As principais são: pimenta, gengibre, cravo, canela, noz moscada, açafrão, cardamomo e ervas aromáticas.

Na época das Grandes Navegações e Descobrimentos Marítimos (séculos XV e XVI) eram muito valorizadas na Europa, pois não podiam ser cultivadas neste continente em função do clima. O surgimento e crescimento da burguesia também aumentou a demanda por produtos considerados de luxo na época, como, por exemplo, as especiarias.

No século XV, os comerciantes de Gênova e Veneza, cidades italianas, tinham o monopólio destas especiarias. Compravam no Oriente, principalmente na Índia e China, e vendiam com alta porcentagem de lucro no mercado europeu. Estas especiarias eram levadas para Europa através da rota do Mar Mediterrâneo, dominada pelos comerciantes italianos.

No século XVI, os portugueses descobriram uma rota alternativa para chegar ao Oriente, através da navegação pela costa africana. Passaram a comprar as especiarias diretamente na fonte e tiraram o monopólio dos italianos, fazendo os preços desses produtos caírem. As caravelas portuguesas chegavam à Europa carregadas de especiarias, que eram vendidas com altas taxas de lucro. Portugal se tornou uma potência econômica da época.

(https://www.suapesquisa.com/o_que_e/especiarias.htm)

Atividade:

- 1) O que são especiarias?
- 2) Quem tinha o controle do comércio e para quem passou?
- 3) Atualmente, as especiarias são muito procuradas em todo o mundo. Apesar disso, seu preço caiu. Como o texto explica isso?

Para saber mais:

<https://mundoeducacao.bol.uol.com.br/historiageral/pacto-colonial.htm>

<https://seducdigital.pa.gov.br/odas/grandes-navegacoes-comercio-de-especiarias>



AS ESPECIARIAS HOJE

No século XX, o consumo de especiarias voltou a crescer, popularizando-se o uso desses temperos nas cozinhas de todo o mundo. Apesar do aumento da procura, os preços caíram muito, pois a produção delas também cresceu. Além disso, a difusão do plantio em vários países tropicais tornou-as menos raras e exóticas. Hoje em dia, em todo o mundo podem-se comprar quase todas as especiarias com certa facilidade, apenas algumas, como o açafrão, continuam muito caras.

No Brasil, especiarias como pimenta, canela e cravo são muito usadas na cozinha. A comida baiana, com forte influência da africana, é conhecida por empregar altas doses de pimenta e gengibre. A adoção, no Brasil, da culinária traída pelos imigrantes popularizou no país o uso de várias outras especiarias, como o orégano, a sálvia, o alecrim e a manjerona (cozinha italiana), o gengibre (cozinha árabe), o açafrão e o caril (cozinha indiana), a páprica e a noz-moscada (cozinha alemã). Devido à valorização e difusão a homeopatia e da medicina natural nas últimas décadas, voltou a crescer muito, em todo o mundo, o uso de especiarias com fins medicinais. Elas são utilizadas principalmente na composição de fórmulas, produzidas em farmácias de manipulação, e no preparo de chás medicinais.

O acelerado processo de industrialização, por sua vez, deu origem a um novo e surpreendente uso para as especiarias, atualmente, elas entram na composição de uma grande quantidade de produtos industrializados, consumidos em nosso dia a dia, como balas, chicletes, doces, pastas de dente, xaropes, pastilhas, pomadas, cremes, cosméticos, bebidas, salames e corantes! Quando mais passa o tempo, mais parece crescer o poder desses produtos mágicos que, hoje como há milênios, continuam a surpreender e a encantar a humanidade.

AMADO, Janaína; FIGUEIREDO, Luiz Carlos. A magia das especiarias: a busca de especiarias e a expansão marítima. 3 ed. São Paulo: Atual, 1999. p. 30.

- 1) Como vimos, a pimenta-malagueta, tão usada na cozinha brasileira, veio da África. Você conhece outros tipos de pimenta usadas no Brasil e comidas brasileiras em que essas pimentas são utilizadas?
- 2) Além de temperar os alimentos, as especiarias hoje são usadas para outros fins. Quais são eles? Dê exemplos.