



MUNICÍPIO DA ESTÂNCIA BALNEÁRIA DE PRAIA GRANDE

Estado de São Paulo
SEDUC - Secretaria de Educação

ATIVIDADE 02



PONTE DO SABER

Disciplina: História

6ª série – Educação de Jovens e Adultos

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.

Questão 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?

Questão 2: Além de temperar os alimentos, as especiarias hoje são usadas para outros fins. Quais são eles? Dê exemplos.