

## Subtema 1 | Terra: um mosaico linguístico-cultural

### GRUPO A

### LEITURA

#### Gastronomia no mundo

1. No 11.º Ano, teve oportunidade de refletir sobre a diversidade cultural, em particular no subtema intitulado “Identities culturais”.

1.1. Relembre os aspetos que podem concorrer para a definição da identidade cultural de um povo.

1.2. Relembre alguns exemplos de práticas culturais, estilos de vida e tradições abordados no 11.º Ano.

2. A gastronomia varia de cultura para cultura e, como tal, é um aspeto importante e diferenciador da identidade cultural de um povo. Leia as seguintes frases, que foram retiradas do texto abaixo:

- a) Os hábitos alimentares são determinados por padrões culturais.
- b) As restrições religiosas limitam a dieta de muitas pessoas.
- c) A alimentação humana é determinada, principalmente, pelas plantas e animais disponíveis em cada local.
- d) Existem várias superstições sobre os alimentos.
- e) A riqueza de uma sociedade determina os seus alimentos.

2.1. Leia o texto e insira as frases no espaço certo, atendendo ao contexto.

3. Releia o texto.

- 1 (1) Os esquimós, que vivem no Pólo Norte, alimentam-se, principalmente, da carne de peixes, focas e baleias. Os caribenhos vivem de peixes, vegetais e arroz porque as principais atividades económicas das ilhas são o turismo e a agricultura. O pão, um alimento milenar, 5 básico na maior parte do mundo, é feito de milho no México, de aveia ou cevada na Escócia, de centeio, trigo ou cevada na Alemanha, Rússia e Escandinávia, de trigo nos Estados Unidos e no Canadá, e de uma mistura de milho e trigo no Brasil, sendo que, em algumas regiões brasileiras, pode-se encontrar o pão de trigo puro. O pão é quase desconhecido nos 10 países onde o arroz é a base da alimentação porque o grão de arroz não é apropriado para a produção de pães. O leite, um alimento fundamental para a população mundial, é fornecido por vacas na América do Norte, Austrália, Nova Zelândia e na maioria da Europa; por cabras em vários países mediterrânicos; por búfalas na Índia, no Paquistão e no Egito; por 15 camelos-fêmea na península árabe e por iaques no Tibete.

(2) É possível aumentar a variedade quando um país compra alimentos de outras regiões. Os Estados Unidos, por exemplo, importam produtos de, praticamente, o mundo todo: café da Colômbia e Brasil,



Fig 1



Fig. 2



Fig. 3

chá do Sri Lanka, queijo da Dinamarca, França e Holanda; sardinhas da  
20 Noruega e bananas das Caraíbas.

(3) Os japoneses comem lulas, lagosta, atum e sépia crus, embora  
esta prática seja estranha para a maioria dos ocidentais. Os habitantes de  
Nova Iorque, Londres, Paris e Dublin alimentam-se de ostras e conchas  
cruas. Os franceses adoram o sabor de ouriços crus, da mesma forma que  
25 os mexicanos apreciam lagartas dos agaves; as tribos do Saara comem os  
insetos conhecidos pelo nome de louva-a-deus. Nos países mediterrânicos,  
os *escargots* e pernas de rãs são considerados iguarias.

(4) A maioria dos hindus não come carne bovina por considerar a  
vaca um animal sagrado. Alguns não ingerem qualquer produto animal,  
30 exceto leite. Os muçulmanos e judeus estão proibidos de comer porco. Aos  
islâmicos também são vetadas as bebidas alcoólicas e muitos judeus, por  
convicções religiosas, rejeitam certos tipos de peixes, animais que tenham  
a pata fendida e determinadas misturas, entre elas, ingerir na mesma  
refeição carne e leite. A Igreja Católica interdita aos seus fiéis o consumo  
35 de carne vermelha na Quarta-feira de Cinzas e na Sexta-feira da Paixão.

(5) Por exemplo, acredita-se que os frutos do mar fortalecem o  
cérebro; os espinafres aumentam a força; as cenouras são boas para a vista;  
as ostras contribuem para a virilidade; o leite é um alimento completo. Na  
Indonésia, peixes secos são raramente ingeridos, porque o povo acredita  
40 que causam vermes. No Brasil, há quem creia que a mistura de leite com  
manga pode matar. Outros grupos acreditam que comer peixe causa lepra  
e que feijões ou bananas pintados provocam sarampo. Entre os bantu, as  
meninas e mulheres na idade de procriação são proibidas de beber leite,  
pois acreditam que pode causar esterilidade.

45 Por diversos fatores, há uma grande variação nos hábitos alimentares  
dos diferentes países. Porém, alguns pratos são comuns em sociedades  
diversas. Os bolinhos de carne brasileiros (Fig. 1) podem ser o ravioli  
italiano (Fig. 2). Os *won ton* chineses (Fig. 3) assemelham-se aos *kreplach*  
da cozinha judaica (Fig. 4). Os macarrões e os esparguetes são encontrados  
50 na cozinha italiana (Fig. 5) e na chinesa (Fig. 6). As panquecas francesas,  
chamadas crepes (Fig. 7), são similares aos *blintzes* judaicos (Fig. 8) e aos  
rolinhos primavera (Fig. 9) da culinária da China.

<http://rogersil.blogspot.com/2008/09/gastronomia-no-mundo.html>, 5/09/2008 (texto  
adaptado)



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

## Vocabulário

**esquimós** (l. 1): indivíduos naturais da Gronelândia e outras terras da América Ártica; **caribenhos** (l. 2): indivíduos das Caraíbas (região da América Central); **milénar** (l. 4): que tem milhares de anos; **iaques** (l. 15): bois originários do Tibete, de longos chifres e pelagem comprida; **importam** (l. 17): trazem do/ compram ao estrangeiro; **sépie** (l. 21): género de molusco; **agaves** (l. 25): plantas originárias

do México, de cujas folhas se extrai fibra própria para o fabrico de cordas, tapetes, etc.; **ingerem** (l. 29): comem ou bebem; **vetadas** (l. 31): proibidas; **convicções** (l. 32): crenças; **fendida** (l. 33): dividida, rachada; **interdita** (l. 34): proíbe; **virilidade** (l. 38): masculinidade; **vermes** (l. 40): parasitas intestinais, como lombrigas, ténias, etc.; **lepra** (l. 41): infeção crónica, contagiosa, que se manifesta por insensibilidade e manchas na pele; **sarampo** (l. 42): doença febril eruptiva, infecciosa e muito contagiosa, que ataca principalmente as crianças, cobrindo o corpo de pintas vermelhas; **bantu** (l. 42): grupo de povos africanos que falam línguas bantu; **procriação** (l. 43): reprodução, fertilidade; **esterilidade** (l. 44): infertilidade, incapacidade de conceber filhos.

1. Identifique, no texto, as palavras que pertencem a cada uma das seguintes categorias (hiperónimos):

- a) cereais (1.º parágrafo);
- b) peixe (2.º parágrafo);
- c) carne (4.º parágrafo);
- d) legumes (5.º parágrafo).

2. Transcreva, do **3.º parágrafo**, as palavras/ expressões que significam o mesmo que:

- a) apesar de;
- b) gostam muito de;
- c) chamados;
- d) petiscos, comidas muito apreciadas.

## Sobre o texto

1. Selecione, das opções apresentadas, a hipótese correta para completar cada uma das frases inacabadas:

1.1. Os hábitos alimentares...

- a) ...são determinados exclusivamente pelos alimentos disponíveis nos locais onde as pessoas residem.
- b) ...resultam, entre outros aspetos, dos recursos disponíveis na região e das atividades económicas predominantes.
- c) ... são mais saudáveis no Polo Norte, onde as pessoas comem sobretudo peixe.

1.2. O pão...

- a) ... é a base da alimentação em todo o mundo.
- b) ... pode ser feito de milho, aveia, cevada, centeio, trigo e arroz.
- c) ... é consumido há milhares de anos.

2. Indique se as seguintes afirmações são Verdadeiras (V) ou Falsas (F) e transcreva do texto as passagens que o comprovam.

- 2.1. O leite é um alimento dispensável para a maioria das pessoas no mundo.
- 2.2. A importação de alimentos potencia a diversificação dos hábitos alimentares.
- 2.3. A ingestão de frutos do mar crus é muito comum nos países ocidentais.
- 2.4. Muitas das restrições religiosas relacionam-se com o consumo de carne.

### 3. Releia o 5.º parágrafo.

#### 3.1. Conhece crenças semelhantes às enunciadas neste parágrafo? Quais?

## Para além do texto

Leia o seguinte texto.

### Gastronomia timorense

A culinária timorense, apesar de beber dos métodos e sabores asiáticos, conseguiu, tal como o seu povo, manter, a muito custo, uma identidade própria, que tem tanto de simples como de exótica e fascinante. A gastronomia timorense é muito mais do que uma síntese de influências estrangeiras mais ou menos impostas; pelo contrário, os timorenses foram exímios na arte de selecionar o que de melhor os contributos culinários estrangeiros poderiam trazer para a sua culinária. Aspetos da culinária portuguesa, chinesa, indiana, africana, todos eles podem ser encontrados na gastronomia timorense, mas todos têm um tratamento e uma utilização muito peculiares. Para compreender a culinária timorense, não chega ler uma pequena resenha como esta; é fundamental prová-la, saboreá-la, através de pratos como o *Singa de Kurita* ou de Camarão, o *Nasi Goreng*, o “Modo-Fila”, a Flor de Papaia com Balichão, o *Tukir* de Cabrito, o *Sassate*, o *Vau-Tan* ou ainda o *Saboco* Peixe... Quanto aos doces, temos doces “Mano Ten” com banana, doce de ananás e ainda arroz de Jagra.



<http://dbraga.blogspot.com/2008/03/gastronomia-de-timor.html> (texto adaptado)

#### 1. Atente nos pratos referidos no texto.

- 1.1. Indique em que consistem esses pratos.
- 1.2. Identifique a(s) zona(s) do país a que estão associados.
- 1.3. Refira outros pratos típicos que conheça.
- 1.4. Selecione um prato típico timorense e explicite como se confeciona.
- 1.5. Indique qual é o seu prato favorito e justifique.

#### 2. À semelhança das eleições para as 7 maravilhas do mundo moderno e as 7 maravilhas naturais, irão agora, em turma, eleger as 7 maravilhas da gastronomia timorense (os pratos que consideram representar melhor a cultura gastronómica timorense).

- 2.1. Enumerem os pratos que consideram que se podem qualificar para esta eleição.
- 2.2. Façam uma seleção dos 20 finalistas, listando-os no quadro.
- 2.3. Procedam à votação das 7 maravilhas gastronómicas timorenses (cada aluno só pode votar num dos pratos finalistas).

#### 3. No sentido de publicitar o resultado das eleições, sugere-se a elaboração de um pequeno panfleto ou cartaz, no qual constem, para além das designações das 7 maravilhas gastronómicas timorenses, uma fotografia ou desenho ilustrativo de cada prato, uma breve descrição do mesmo e a indicação da região onde é característico.