

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO



Alunos do Ensino Fundamental do 4º ano

NOV/2020

COLÉGIO AGOSTINIANO SÃO JOSÉ
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO, SÃO PAULO, BRASIL

COLÉGIO AGOSTINIANO SÃO JOSÉ

ALUNOS DO ENSINO FUNDAMENTAL DO 4º ANO



SÃO JOSÉ DO RIO PRETO - SÃO PAULO

2020

Professores Colaboradores

Gabriela Chiarelli Santana de Castro

Flávia Luciana Miranda

Paula Bdine

Maria Regina Gimenez de Fávori

Coordenadora Pedagógica

Sumário

1- A história de um povo ...

2- Localização Geográfica

3- História da receita

4- Hora da Receita

Antes de começar

O mundo atual requer a formação de pessoas que desenvolvam as capacidades de pensar criticamente, ter iniciativa e usar a criatividade, apoiadas em uma sólida base ética para enfrentar os desafios do futuro. Pensando nisso, desafiamos os alunos a serem protagonistas desse E-book. Este documento apresenta a herança da imigração de alguns povos que contribuíram para a formação da cultura e culinária brasileira.

Convidamos todos a se aventurarem e serem grandes chefes de cozinha preparando alguns pratos típicos sugeridos pelos alunos dos 4^{os} anos. Bom apetite!

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

Alemanha

Imigração Alemã para o Brasil aconteceu no final do século 19 e início do 20. Os Alemães foram para 3 estados do Brasil, ou seja, Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Espírito Santo. Nesses estados criaram colônias que viraram cidades, por exemplo: Pomerode e Blumenau os descendentes desses imigrantes falam além do português e alemão. Preservaram também a cultura alemã como Oktoberfest.

➤ Localização geográfica



A Alemanha fica no continente europeu, sua área é equivalente a 357.386 km², sua população é de mais de 83 milhões de pessoas. A Alemanha é cercada

pela Holanda, Bélgica, França, Suíça, Áustria, Rep. Tcheca e Polônia. Ao norte da Alemanha, temos o mar báltico e o mar do norte.



Fatos históricos e curiosidades

- Pontualidade. ...
- Separar o lixo. ...
- Ser ágil para evitar filas. ...
- Ter sempre uma sacola para fazer compras na bolsa. ...

Usar mais as pernas. ...

- Ser sincero e dizer quando preciso “não”

Um acontecimento que mudou o mundo é lembrado no dia 9 de novembro: a queda do Muro de Berlim. ... Menos de um ano depois, no dia 3 de outubro de 1990, a Alemanha estava reunificada, depois de 41 anos de separação

- A Alemanha foi o primeiro país a adotar o horário de verão.
- Berlim tem mais pontes do que Veneza, na Itália.
- Escapar da prisão não é considerado crime na Alemanha. ...
- É ilegal ficar sem combustível na Autobahn, sistema rodoviário federal da Alemanha.

➤ Como a receita Krapfen foi criada

A origem do doce vem da idade média e o nome “Berliner” tenha a ver com um confeito berlinense que produzia doces para os soldados de Frederico II, o Grande, rei da Prússia e inventou essa massa em forma de bolas de canhão, ganhando assim o nome de “Berliner” por causa do confeito.



➤ Hora da receita

Krapfen

Ingredientes:

- óleo de fritura
- açúcar de confeito
- 2 gemas
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 2½ xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 tablete de fermento biológico esmigalhado
- 2 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- leite
- geléia de damasco



Modo de preparo:

Dissolva o fermento em 1/2 xícara (chá) de água morna. Junte-o a 5 colheres (sopa) de farinha, 1 colher (chá) de açúcar e misture bem até obter uma massa homogênea e bem macia (se necessário, junte um pouco de água). Cubra e deixe em um lugar morno por 30 minutos, ou até dobrar de volume. Corte a manteiga em pedaços e deixe amolecer à temperatura ambiente. Despeje a farinha restante sobre uma superfície plana, faça uma cavidade e coloque no centro os ovos e as gemas. Adicione a manteiga, a baunilha, o açúcar restante, o sal e a massa crescida. Sove bem todos os ingredientes, misturando até a massa ficar lisa e desprender facilmente das mãos. Forme uma bola, faça uma cruz, cubra e deixe descansar em local morno por mais 1 hora. Sove novamente a massa, abra-a em uma folha de 1/2 cm e corte-a em discos de cerca de 5 cm de diâmetro. Distribua no centro de cada disco 1 colher (chá) de geléia, umedeça as bordas com leite e cubra com os discos restantes. Transfira os bolinhos para uma superfície enfarinhada, cubra e deixe crescer em local morno por mais 1 hora. Em seguida, frite os bolinhos em bastante óleo, em fogo médio, e retire-os com uma escumadeira quando estiverem dourados. Coloque-os sobre papel toalha e polvilhe

com açúcar de confeitiro. Sirva a seguir.

Heloísa, Laura, Mateus e Murilo

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

A história de um povo do

JAPÃO

A imigração japonesa no Brasil tem como marca a chegada do navio Kasato Maru, em Santos, no dia 18 de junho de 1908, do porto de Kobe . A embarcação trouxe, numa viagem de 52 dias, os 781 primeiros imigrantes vinculados ao acordo imigratório estabelecido entre Brasil e Japão. Estes imigrantes vieram trabalhar nas lavouras do Brasil por causa da expansão das plantações de café, que havia demanda por mão de obra barata na zona rural paulista.

Os japoneses que vieram para o Brasil trouxeram frutas, legumes e vegetais que não existiam na culinária brasileira . Criaram cinturões verdes , cultivaram áreas antes inférteis e provocaram uma mudança de hábitos na alimentação brasileira. Com isso, as técnicas agrícolas evoluíram no Brasil por causa dos imigrantes japoneses. A culinária japonesa tornou-se popular no Brasil a partir da década de 1980, principalmente na capital paulista onde vive a maioria da colônia japonesa .No entanto, foi apenas

na década de 1990, que houve uma grande adesão pelos brasileiros à culinária japonesa principalmente por se tratar de uma comida saudável, equilibrada e saborosa.

Localização geográfica

O Japão está localizado no continente asiático (Ásia), e é banhado pelo oceano pacífico. O clima do japonês tem como característica que as quatro estações são muito bem definidas. Durante o inverno seu clima é influenciado por ventos sazonais que vem do oceano pacífico.



Tóquio (capital)

A história da receita

Temaki

O temaki é um prato tradicional da culinária japonesa, é um cone de algas recheado de peixe cru e arroz que nasceu no século 19 no ano de 1971 como uma opção de comida rápida para os japoneses que moravam em Edo, cidade que posteriormente virou a capital nipônica : Tóquio .

No Japão todo dia 8 de cada mês é comemorado o dia do temaki por fazer o maior sucesso com japoneses, o dia foi escolhido pois o jeito que se escreve o número 8 em japonês (八) lembra um triângulo, a forma do temaki. O formato de cone dos temakis surgiu em 1971 por ser mais prático e evitar que o shoyo caísse na roupa das pessoas.

No Brasil o temaki também faz o maior sucesso como no Japão. Porém há uma diferença no temaki brasileiro do japonês. O temaki japonês é mais simples do que o encontrado no Brasil .O temaki japonês é feito apenas com alga , arroz , pepino, peixe, salmão, atum ou frutos do mar, já o temaki brasileiro é feito com alga, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha. Mesmo assim, temaki é uma maior sucesso nos dois países mesmo sendo um pouco diferente.



TEMAKI SIGNIFICA : TE EM JAPONÊS SIGNIFICA MÃO E MAKI EM JAPONÊS SIGNIFICA ENROLADO

Imigrantes Japoneses



NAVIO DE IMIGRAÇÃO DOS JAPONESES



Bairro da Liberdade Japonesa em São Paulo

➤ Hora da receita

Temaki de Salmão

Ingredientes:

- 3 e 1/2 xícaras (chá) de água (700 ml)
- 3 xícaras (chá) de arroz tipo japonês (510 g)
- 1/2 xícara (chá) de vinagre de arroz
- 2 e 1/2 colheres (sopa) de saquê culinário (mirin)
- 4 colheres (sopa) de açúcar 1/2 colher (chá) de sal
- 1 sachê de AJI-NO-MOTO® (3 g)
- 400 g de salmão cortado em cubos pequenos
- Meia embalagem de cream cheese (75 g)
- 3 colheres (sopa) de cebolinha cortada em rodela (Opcional)
- 5 folhas de nori cortadas ao meio (alga-marinha)



Modo de preparo:

Em uma panela grande, coloque a água e leve ao fogo alto para aquecer. Ao abrir fervura, junte o arroz, mexa com cuidado e deixe cozinhar com a panela semitampada por 20 minutos, ou até a água começar a secar.

Abaixe o fogo e cozinhe por mais 7 minutos. Retire do fogo, tampe, cubra a panela com um pano de prato

limpo e deixe descansar por 10 minutos. Transfira o arroz para uma tigela e reserve.

Em uma panela média, coloque o vinagre, o saquê, o açúcar, o sal e o AJI-NO-MOTO®, e leve ao fogo médio até levantar fervura. Retire do fogo, regue o arroz ainda quente, mexa cuidadosamente com uma espátula para que todo o arroz esteja temperado e espere amornar.



Em uma tigela, coloque o salmão, o cream cheese e a cebolinha, e misture.

Sobre o lado fosco a folha de nori, com o auxílio de uma colher ou espátula, espalhe o arroz até formar uma camada de aproximadamente 0,5 cm. Disponha o salmão e enrole em formato de cone pressionando a parte inferior. Repita o processo com os ingredientes restantes e sirva logo em seguida.

Maitê, Samuel, Lethicia e Frederico

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

ESPAÑHA

O povo espanhol é uma mistura dos povos indígenas da península com os que foram conquistando sucessivamente o seu território: os romanos, um povo mediterrâneo; os suevos, os vândalos e os visigodos, povos germânicos, e elementos semíticos, em especial de origem árabe e judaica. Os ciganos formam uma importante etnia.

➤ Localização geográfica



A Espanha, país europeu da península Ibérica, tem 17 regiões autônomas com geografia e cultura diversas.

Madri, a capital, abriga o Palácio Real e o Museu do Prado, obras erigidas por mestres europeus. Segóvia tem um castelo medieval (Alcázar) e um aqueduto romano intacto. A capital da Catalunha, Barcelona,

apresenta monumentos modernistas de Antoni Gaudí, como a Igreja da Sagrada Família.

A história da receita

Paella

A Terra Natal deste prato é a região de Valência , na costa leste da Espanha. Ela surgiu como alimento dos camponeses, nos séculos XV e XVI, quando saíam para o trabalho rural, levando arroz, óleo de oliva e sal, além do recipiente para cozinhar: uma panela redonda com alças, ampla e rasa chamada de “Paella” verdadeiro símbolo da Espanha. Mas você conhece a sua origem? Seu nome deriva da palavra “patella”, que significa frigideira em latim.

➤ Hora da receita

Paella

Ingredientes:

- 2 kg de tomates picados sem pele e sementes
- 2 kg de pimentões verdes e amarelos sem pele e picados
- Pimentões vermelhos cortados em tiras
- 1 kg de vagens cozidas em água e sal



- 2 cabeças de alho
- 1 kg de ervilhas verdes
- 5 kg de peixe
- 1 pacote de açafrão
- 6 pacotes de condimento para paella
- Caldo de peixe
- 2,5 kg de arroz
- 4 kg de polvo cozido em pedaços
- 4 kg de lula cozida em pedaços
- 4 kg de camarão médio sem casca
- 30 camarões grandes com casca
- Sal e pimenta
- Azeite
- Açúcar

Modo de preparar:

1. Coloque o azeite e o alho em uma panela e deixe dourar. Uma transformação química pois muda de cor.
2. Em seguida, retire os dentes de alho.
3. Acrescente o pimentão e frite até que ele amoleça.
4. Junte o tomate e frite bem.
5. misture a lula e o polvo.
6. Mexa para fritar bem.
7. Acrescente o arroz, o açafrão e o tempero de condimentos.
8. Adicione o caldo de peixe e misture.
9. Quando começar a ferver, coloque o peixe, a vagem e os camarões sem casca.
10. Por último, acrescente as ervilhas.

11. Deixe ferver mais um pouco.
12. Enfeite com os camarões grandes pré-cozidos com casca e com as tiras de pimentão.
13. Desligue o fogo e cubra o tacho com papel-alumínio.
14. Deixe descansar por uns 10 min.

João Pedro Ruza, Lívia, Valentina e Yasmin

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

ÁRABES

A civilização **árabe** ou islâmica surgiu no Oriente Médio, numa península desértica situada entre a Ásia e a África. ... Até o século VI, os **árabes** viviam em tribos, sem que houvesse um Estado centralizado. No interior da península havia tribos nômades de beduínos, que viviam basicamente do pastoreio e do comércio.

➤ Localização geográfica

A Arábia Saudita, país localizado no continente asiático, detém uma população de maioria islâmica e recebe milhões de peregrinos nas cidades sagradas de Meca e Medina. Localizada no continente asiático, no Oriente Médio, a Arábia Saudita ocupa a maior parte da desértica península arábica Arabiya as-Saudita

Oceanos, Mares e Lagos: Índico (oceano), Pérsico (golfo), Vermelho (mar).



➤ A história do quibe

O nome deriva de kibbeh, que em árabe significa bola. É um prato muito popular e considerado o prato nacional no Líbano, Palestina, Síria e Iraque. ... O quibe com a carne e a mistura de tabule, sem a massa (crosta), pode ser servido cru, chamado kibbe nayyar, típico do Líbano, Síria e Iraque, acompanhado do licor de arak.

Apesar de ser originário do Oriente Médio, é um prato popular na América do Sul, onde foi introduzido pelos imigrantes sírio-libaneses, oriundos do antigo Império Otomano. O quibe só chegou no Brasil graças às mãos dos imigrantes libaneses que vieram para cá e incorporaram essa receita tipicamente árabe em nosso país.

Onde foi criado o quibe?



O quibe, que teve sua origem em regiões como o Mediterrâneo e o Iraque, foi criado para ser consumido pelas classes menos favorecidas, já que a carne era misturada ao trigo para render mais e alimentar todas as famílias destas localidades.

➤ Hora da receita

Quibe

Ingredientes:

- 500 g de carne moída (patinho ou coxão mole)
- 250 g de trigo para quibe
- 350 ml de água fervente
- 1 cebola pequena picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 colheres (sopa) de hortelã picada
- Sal e pimenta a gosto



Modo de preparo:

1. Coloque o trigo de molho na água fervente (misture bem) por 1 hora (não precisa espremer).
2. Misture a carne moída com o trigo, junte os temperos e misture bem.
3. Pegue porções dessa mistura, amasse bem com as mãos (evita que se abram ao fritar), modele e frite em óleo quente.
4. Escorra em papel absorvente.
5. Pode substituir a carne moída por peito de frango moído.

Heitor, João Pedro Baffi, Leticia Mazzotta e Lorena

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

ÁFRICA

A História da África, geograficamente, teve início com a divisão da Pangeia há 300 milhões de anos. O supercontinente deu origem a dois blocos: Laurásia (América do Norte e Eurásia) e Gondwana (América do Sul, África, Índia, Austrália e as ilhas do Pacífico Sul).

A semelhança entre o Brasil e o continente africano começou a partir desse episódio. As similaridades são encontradas nas formações rochosas, fósseis de animais e rastros de vegetação. O recorte litorâneo dos locais também chama atenção, o encaixe é como de um quebra-cabeças.

➤ Localização geográfica

Atualmente formado por 53 países, a África faz divisa a oeste, pelo oceano Atlântico; a leste, pelo oceano Índico; ao norte, pelo mar Mediterrâneo; e a nordeste, pelo mar Vermelho. Distribuindo-se pelos quatro hemisférios do planeta.



Na África possuem 1,216 bilhão de habitantes

➤ **A histórica do Tagine**

O tagine é um prato histórico berbere do Norte da África que recebeu esse nome em homenagem à panela de barro usada para prepará-lo. A panela é composta por duas partes: uma base plana e circular com os lados baixos e uma tampa grande e cônica ou em forma de cúpula, que fica apoiada na base durante o cozimento

➤ **Hora da receita**

Tagine

Ingredientes:

- 1 colher de sopa de alho picado
- 1 colher de chá de gengibre fresco picado
- 1 1/2 colher de chá de coentro
- 1 colher de sopa de cominho
- 1 1/2 colher de chá de canela em pó
- 2 cenouras cortadas
- 1/2 xícara de damascos secos picados
- 1 xícara de tomate picado (frescos ou enlatados)
- 2 xícaras de grão de bico cozido ou em conserva, escorrido, com o líquido reservado



- 1 a 2 xícaras de caldo de galinha, feijão líquido ou água, ou mais, conforme necessário
- 1/2 copo de bulgur (se você não achar o bulgur, você pode usar Quinoa)
- 1/2 xícara de salsa picada fresca para guarnecer
- Sal e pimenta-do-reino a gosto



Modo de preparar:

1. Aqueça o azeite em uma frigideira grande em fogo médio.
2. Refogue a cebola e o alho durante cerca de 15 minutos, até dourar.
3. Misture o damasco, o grão-de-bico, a cenoura, o tomate com a polpa, o caldo de carne ou frango, o açúcar e o suco de limão na frigideira.
4. Tempere com sal, coentro e pimenta malagueta.
5. Deixe ferver e continue a cozinhar por 30 minutos, até que os vegetais estejam macios.
6. O tempo de cozimento gera em torno de 50 minutos, até que fique com aparência de guisado, afinal é uma espécie de guisado, que você pode incrementar colocando carne de sua preferência

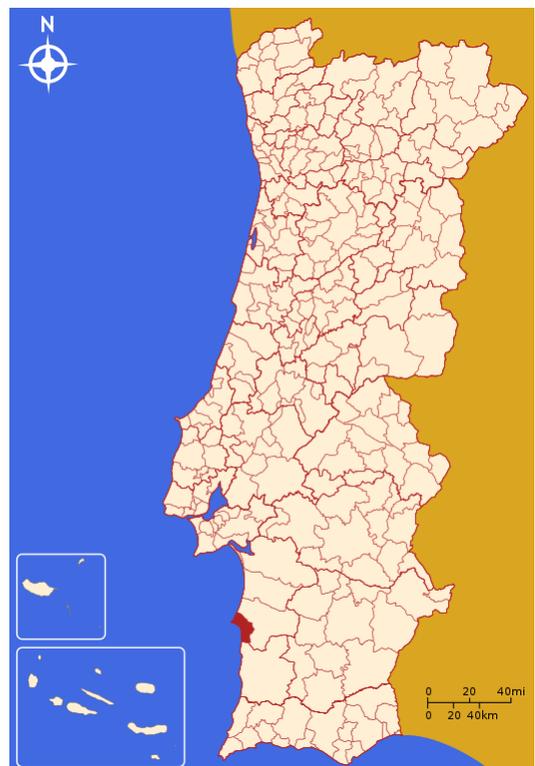
Lohany, Alice, Lucas Silva, Felipe

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

PORTUGAL

Em 1139, durante a reconquista cristã, foi fundado Portugal. Portugal é banhado pelo oceano Atlântico. Uma comida típica de Portugal é o bacalhau. O bacalhau chegou no Brasil com os Portugueses na época de descobrimento do Brasil. Mas com o corte Portuguesa no século XIX o hábito de comer bacalhau se espalhou. O clima de Portugal é de 4°C no interior norte montanhoso e até 18 °C no sul na bacia do Guadiana. Portugal tem 721 km de estrada. Tem população de pouco mais de 10 milhões de pessoas (20 vezes menor que o Brasil). curiosidade: A cidade de São Paulo tem mais habitantes que o país de Portugal inteiro.



➤ Hora da receita

BACALHAU COZIDO

Ingredientes:

- 1 quilo de lombo de bacalhau dessalgado
- 2 quilos de batatas médias, sem casca e cortadas em rodela finas
- 3 cebolas cortadas em rodela finas
- 1 pimentão verde, sem o miolo, cortado em rodela finas
- 1 pimentão vermelho, sem o miolo, cortado em rodela finas
- 1 pimentão amarelo, sem o miolo, cortado em rodela finas
- 3 ovos cozidos e cortados em rodela finas
- 700 mililitros de azeite de oliva extravirgem
- Pimenta do reino (ao seu gosto)
- Azeitonas pretas para decorar
- Salsinha cortada bem miúda, para decorar





Modo de preparar:

1- Em uma panela suficientemente grande, acomode os lombos de bacalhau e acrescente água filtrada, aproximadamente até às postas serem cobertas pelo meio, deixando-as cozinhar por cerca de 20 a 30 minutos. É importante verificar com frequência se a água não está completamente seca, evitando, assim, que o bacalhau grude no fundo da panela.

2- Caso seja necessário, vá adicionando água até o bacalhau cozinhar. O tempo de cozimento dependerá da altura da posta do peixe. Para saber o ponto exato em que o fogo deve ser desligado, é só espetar um garfo nas postas e verificar se o peixe está cozido, mas sem desmanchar. As postas devem ficar inteiras e pré-cozidas, pois o bacalhau será posteriormente levado ao forno, onde atingirá seu cozimento ideal.

3- Cozinhe também as batatas cortadas em rodela finas, até ficarem al dente.

4- Em outra panela, despeje um pouco de azeite de oliva e frite as cebolas e os pimentões, até que fiquem dourados, temperando a mistura com pimenta-do-reino a gosto.

5- A importância de pré-cozinhar as batatas e fritar as cebolas e pimentões é para evitar que no forno acumulem água. Nunca devem ser utilizados crus.

6- Feito isso, separe uma refratária oval e alta onde será montada a bacalhada da seguinte forma: cubra por completo o fundo da travessa com as batatas cozidas, formando uma "cama" para acomodar o bacalhau, regando-as com azeite de oliva.

7- Acrescente metade da cebola e pimentões fritos.

8- Suavemente transporte as postas cozidas da panela para a refratária, com cuidado, para que não despedacem.

9- Acrescente o restante das cebolas e pimentões fritos regando tudo com azeite de oliva.

10- Delicadamente monte a última camada, acrescente os ovos cozidos e as azeitonas pretas, abusando do azeite de oliva até que o fundo complete a metade da altura da travessa.

11- Leve a refratária ao forno preaquecido por aproximadamente 40 minutos. Dependendo da intensidade da chama, há fornos em que o tempo será menor.

12- O importante é que se verifique que o azeite está fervendo e, conseqüentemente, todos os ingredientes da receita, que terão seu sabor definido ali, razão pela qual deve-se deixar a travessa no forno até que



o azeite esteja fervendo bem.

13- Assim que retirar a receita do forno, salpique a salsinha e sirva em seguida

Arthur, Ana Luisa R, Ana Luisa Cantarin e Lucas Souza

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO

➤ A história de um povo

ITÁLIA

A Itália foi criada no dia 2 de junho de 1946. A Itália foi descoberta por Henri Beyle em 1800. A Itália sofreu, historicamente, a influência de etruscos, gregos e celtas antes de ser unificada em 262 a.C. pelo domínio romano. O nome Itália vem da Roma antiga. Os romanos chamavam de Itália o sul da Península Itálica ou Apenina, que significa "terra de bois" ou "terra de pastos".



➤ **Localização geográfica**

A Itália está localizada na Europa. "Em 31 de dezembro de 2019 a população residente na Itália era de 60.244.639 pessoas, quase 189 mil a menos que no início do ano. A Itália possui 20 regiões, sendo que duas são ilhas: Sicília e Sardenha. A região é equivalente ao que denominamos estado no Brasil. Na Itália, cada região possui as suas províncias, órgãos governamentais locais nos quais são formadas por um número de cidades chamadas de comúnic. Quanto aos 8.094 municípios italianos, existem atualmente 1.970 com menos de 1.000 habitantes pelo que para esses será obrigatória a fusão municipal, disse o ministro.

➤ **A história do risoto**

O risoto chegou ao Brasil em meados do século XIX, trazido por imigrantes italianos. Como os brasileiros são extremamente criativos, o prato foi ganhando ingredientes próprios, como: carnes, crustáceos, frango, pato, queijos, etc.



➤ Hora da receita

RISOTO DE FRANGO

Ingredientes:

- 1 peito de frango cozido e desfiado
- 1 sachê de pomarola tradicional
- 1 lata de milho verde
- 1 tablete de caldo de frango
- 8 azeitonas médias sem caroço
- arroz cozido
- coentro
- alho
- cebola
- sal



Modo de preparar:



1. Cozinhe o peito de frango com sal e o caldo de galinha.
2. Reserve a água do caldo e desfie o frango.
3. Em uma panela refogue o alho e a cebola.

4. Acrescente o sachê de pomarola, 300 ml do caldo do peito, azeitonas e o milho.
5. Mexa até misturar bem.
6. Acrescente o arroz cozido, mais ou menos 4 xícaras.
7. Mexa novamente, misturando bem
8. Coloque em uma travessa

Mariana, Alice de Assis, Rafael e Lían

HERANÇAS DA IMIGRAÇÃO



Alunos do Ensino Fundamental do 4º ano

NOV/2020

COLÉGIO AGOSTINIANO SÃO JOSÉ
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO, SÃO PAULO, BRASIL