

Universidade Estadual do Norte do Paraná

Repositório Institucional UENP

<https://repositorio.uenp.edu.br>

Programa de Pós-Graduação em Ensino

Produtos educacionais

2021

Guia didático para o ensino de História nos anos iniciais: a contribuição da culinária na cultura do norte paranaense

MENDES, Brenda Raíza Domingos

Universidade Estadual do Norte do Paraná

<https://repositorio.uenp.edu.br/handle/123456789/640>

Baixado de Repositório Institucional UENP



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DO NORTE
DO PARANÁ**

Campus Cornélio Procópio

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENSINO
MESTRADO PROFISSIONAL EM ENSINO**

BRENDA RAÍZA DOMINGOS MENDES

**PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL
GUIA DIDÁTICO**

**GUIA DIDÁTICO PARA O ENSINO DE HISTORIA NOS ANOS INICIAIS:
A CONTRIBUIÇÃO DA CULINÁRIA NA CULTURA DO NORTE
PARANAENSE**

BRENDA RAÍZA DOMINGOS MENDES

**PRODUÇÃO TÉCNICA EDUCACIONAL
GUIA DIDÁTICO**

**GUIA DIDÁTICO PARA O ENSINO DE HISTORIA NOS ANOS INICIAIS:
A CONTRIBUIÇÃO DA CULINÁRIA NA CULTURA DO NORTE
PARANAENSE**

**DIDACTIC GUIDE FOR HISTORY TEACHING IN THE EARLY YEARS:
THE CUISINE CONTRIBUTION IN THE NORTHERN PARANA
CULTURE**

Produção Técnica Educacional apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ensino da Universidade Estadual do Norte do Paraná – *Campus* Cornélio Procópio, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ensino.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Roberta Negrão de Araújo

Ficha catalográfica elaborada pelo autor, através do
Programa de Geração Automática do Sistema de Bibliotecas da UENP

MB837g Mendes, Brenda Raíza Domingos
GUIA DIDÁTICO PARA O ENSINO DE HISTORIA NOS ANOS
INICIAIS: A CONTRIBUIÇÃO DA CULINÁRIA NA CULTURA DO
NORTE PARANAENSE / Brenda Raíza Domingos Mendes;
orientadora Roberta Negrão de Araújo - Cornélio
Procópio, 2021.
60 p.

Produção Técnica Educacional (Mestrado
Profissional em Ensino) - Universidade Estadual do
Norte do Paraná, Centro de Ciências Humanas e da
Educação, Programa de Pós-Graduação em Ensino, 2021.

1. . I. Araújo, Roberta Negrão de, orient. II.
Título.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO: APRESENTAÇÃO DO GUIA DIDÁTICO	4
2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	8
2.1 O INÍCIO DA HISTÓRIA DO ESTADO DO PARANÁ.....	8
2.2 OS VERDADEIROS DONOS DESTA TERRA: O POVO INDÍGENA NO ESTADO DO PARANÁ.	12
2.3 O CAMINHO DE UM POVO QUE MARCARIA PARA SEMPRE O PARANÁ: A PRESENÇA NEGRA NO ESTADO.....	17
2.4 BRAÇO FORTE, MÃO AMIGA: A CONTRIBUIÇÃO DOS ITALIANOS NO PARANÁ NAS LAVOURAS DE CAFÉ	21
2.5 A ESPERANÇA DO NOVO RAIAR DO SOL AVERMELHADO: O PARANÁ COMO UM DOS PRINCIPAIS DESTINOS DOS JAPONESES	27
2.6 O PARANÁ COSMOPOLITA: A PRESENÇA DOS ÁRABES PARA A CONSTITUIÇÃO DA DIVERSIDADE ÉTNICA DO ESTADO.....	33
3 A ALIMENTAÇÃO COMO CATEGORIA HISTÓRICA: A ESCOLHA DE UMA CARACTERÍSTICA CULTURAL E SUA INFLUÊNCIA NO NORTE PARANAENSE.....	37
4 É HORA DA DESCOBERTA: ATIVIDADES QUE ESTIMULAM A INVESTIGAÇÃO DOS TRAÇOS CULTURAIS REFLETIDOS NA ALIMENTAÇÃO DO NORTE DO PARANÁ... ..	39
REFERÊNCIAS.....	57



1 APRESENTAÇÃO DO GUIA DIDÁTICO

A área de Ensino (número 46) contempla a grande área multidisciplinar e, segundo o documento da Capes de 2016, “envolve todos os níveis e modalidades do ensino formal do país, da creche ao doutorado, nos diversos campos do conhecimento, bem como as modalidades de ensino não formal”.

De acordo com dados da Capes, o maior número de programas de pós-graduação em Ensino é ofertado como “Profissional”, fato esse que se explica pela emergência em formação de professores conscientes de suas atribuições profissionais e que desenvolvam o ensino de modo a expressar os conhecimentos necessários à aprendizagem do aluno. Necessário destacar que os mestrados profissionais devem, impreterivelmente, apresentar um produto de sua dissertação, ou seja, algo que permita e seja comprovada a aplicabilidade prática do que fora concebido teoricamente.

A presente Produção Técnico Educacional, desenvolvida no Mestrado Profissional em Ensino da Universidade Estadual do Norte do Paraná (UENP) – Campus Cornélio Procopio, constitui-se como um Guia- Didático para professores, com o objetivo de capacitar docentes dos anos iniciais do Ensino Fundamental, a trabalharem com o ensino de História, ressaltando a culinária como aspecto constitutivo da História microrregional. Essa produção é parte integrante da Dissertação “A FORMAÇÃO DE PROFESSORES PARA O ENSINO DE HISTÓRIA NOS ANOS INICIAIS: CONSIDERAÇÕES DA CULTURA DO NORTE PARANAENSE POR MEIO DA CULINÁRIA”, disponível em <http://www.uenp.edu.br/mestrado-ensino>. Para maiores informações, entre em contato com a autora: Brenda Raíza Domingos Mendes, e-mail: brendarmendes.prof@gmail.com

Nesse sentido, com o objetivo de desenvolver um Produto Técnico Educacional obtivemos como resultado da investigação este Guia Didático.

Diferente do Manual, que está mais atento às ações procedimentais, o guia é definido, segundo Barros (2009), como um material referencial com elementos metodológicos que deixa claramente definidos os temas que serão aprendidos mediante o trabalho docente em sala de aula. Pode ainda ser entendido como síntese

documental dos principais temas de um conteúdo específico a ser desenvolvido.

Por tratar-se de um material que pode ser utilizado por docentes dos anos iniciais do Ensino Fundamental, a produção enquadra-se na Categoria 1 da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES):

Produtos educacionais podem ser categorizados segundo os campos da plataforma Sucupira como: (1) Desenvolvimento de material didático e instrucional (Propostas de ensino tais como sugestões de experimentos e outras atividades práticas, sequências didáticas, propostas de intervenção, roteiros de oficinas; Material textual tais como manuais, guias, textos de apoio, artigos em revistas técnicas ou de divulgação, livros didáticos e paradidáticos, histórias em quadrinhos e similares, dicionários, relatórios publicizados ou não, parciais ou finais de projetos encomendados sob demanda de órgãos públicos)[...]

O Guia Didático é um suporte ao trabalho do professor e é constituído por investigações, curiosidades, atividades, fotos e depoimentos de imigrantes ou familiares, contando a história de suas famílias em território paranaense. Ressalta-se que todas as atividades terão por finalidade o reconhecimento da importância do outro para formação do sujeito, de modo que este se sinta também participante da História. Salientamos ainda, que o material produzido não é deliberativo e, tampouco, engessa o trabalho docente. Mas apresenta possibilidades do desenvolvimento de atividades e intervenções que poderão ser substituídas e adaptadas a depender da concepção e contexto do professor.

Intencionamos que os professores dos anos iniciais do Ensino Fundamental, bem como os docentes em formação conheçam o Guia Didático e realizem as atividades propostas para que possam utilizá-las em sala de aula com seus educandos. Ademais, o guia é composto de diversas curiosidades e memórias de imigrantes e descendentes que compõem o norte do estado do Paraná.

Desta forma, além de se constituir como um instrumento de trabalho do professor, o Guia corrobora para a preservação da História Oral, muitas vezes não considerada pela História Oficial e que enriquece o arsenal de fontes de pesquisa para construção de uma memória coletiva, tão importante para os aspectos culturais e sociais.

Este Guia Didático está dividido em três seções, além desta apresentação. A primeira tem como objetivo apresentar as características gerais dos povos selecionados para a pesquisa no norte do Paraná. Está dividida em subseções: cada uma destas trata de uma das etnias presentes no norte paranaense. Está contido no guia além do início da vivência dos povos no estado, traços culturais próprios, hábitos alimentares, vestuário, curiosidades e palavras utilizadas no vocabulário paranaense e suas respectivas origens.

Salientamos que a ênfase deste material está associada aos aspectos alimentares da população do norte do Paraná. Assim, a segunda seção trata da alimentação e apresentando-a como categoria histórica.

A terceira seção contempla 8 atividades. Estas podem ser desenvolvidas pelo professor em sala de aula. Cada uma está subsidiada por documentos obrigatórios como a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) e o Referencial Curricular do Paraná: princípios, direitos e orientações (RCP). Desta forma, indicamos os objetivos de aprendizagem determinados para cada conteúdo especificado nas subseções.

ATENÇÃO

Nos textos que fundamentam os tópicos selecionados há termos e expressões de outras etnias que foram incorporados no vocabulário do povo paranaense. Quando proceder a leitura, encontre-os.

Palavras utilizadas no vocabulário paranaense e suas respectivas origens

Palavra	Significado	Origem
Zoeira	Brincadeira, bagunça	Africana
Cafuné	Carinho no cabelo	Africana
Fubá	Farinha de milho	Africana
Canjica	Papa de milho verde cozido	Africana
Moleque	Menino, garoto	Africana
Zumbi	Fantasmas	Africana
Paraná	Entre rios, semelhante ao mar	Indígena
Mandioca	Raiz fonte principal de alimentação dos indígenas	Indígena
Abacaxi	Fruta	Indígena
Paçoca	Doce feito de amendoim	Indígena
Curitiba	Lugar do pinhão- capital do estado do Paraná	Indígena
Biboca	Lugar de difícil acesso	Indígena
Banquete	Muita comida	Italiana
Capuccino	Bebida a base de café	Italiana
Cantina	Local onde se consome alimentos	Italiana
Boletim	Documento de registro de algo	Italiana
Tchau	Cumprimento de despedida	Italiana
Maestro	Pessoa que rege, que comanda um grupo musical	Italiana
Tsunami	Fenômeno natural que altera a posição das placas tectônicas no mar	Japonesa
Karaôke	Jogo de acompanhamento de ritmo e timbre musical	Japonesa
Shoyo	Molho de origem japonesa	Japonesa
Assaí	Sol nascente	Japonesa
Uraí	Sol Poente	Japonesa
Cabotiá	Abóbora de origem japonesa (Kabocha)	Japonesa
Alicate	Instrumento de capacidade cortante	Árabe
Azulejo	Peça de porcelana utilizada para revestimento de pisos e paredes	Árabe
Chafariz	Objeto de ornamentação que possui água em sua estrutura	Árabe
Alambique	Local onde se produz bebidas alcóolicas	Árabe
Armazém	Local de venda de mantimentos	Árabe
Talco	Pó utilizado para perfumar	Árabe

Fonte: As palavras e origem foram selecionadas a partir de obras indicadas nas referências. O significado dos termos foi elaborado pela autora, considerando sua utilização no Paraná.



2 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

2.1 O INÍCIO DA HISTÓRIA DO ESTADO DO PARANÁ

PR.EF04HI10.a.4.19 Analisar diferentes fluxos populacionais e suas contribuições para a formação da sociedade brasileira, reconhecendo a diversidade étnica e cultural que formou a população paranaense.¹

PR.EF05HI01.c.5.06 Conhecer e valorizar a cultura dos povos indígenas, africanos e europeus que formaram a população brasileira e do Estado do Paraná.

O estado do Paraná é uma das vinte e sete unidades federativas do Brasil. Ganhou a emancipação política somente em 1853 quando, por razões ideológicas e administrativas, desmembrou-se da província de São Paulo, antiga capitania de São Vicente. Deste modo, o estado constituiu-se como a última província emancipada da época em que o Brasil era ainda governado por um rei português, ou seja, Brasil Império. Em termos de história geral do estado, essa independência aconteceu de forma tardia, já que a região já era ocupada por indígenas, africanos, portugueses e espanhóis. Possuía modos de produção econômicos distintos de outras regiões do território brasileiro.

Nesse sentido é impossível discorrer acerca da constituição do território paranaense, tomando por base apenas os acontecimentos posteriores ao final do século XIX, época em que aconteceu o desmembramento do Paraná. Mas deve-se considerar toda a trajetória social e étnica do estado, já que diversas populações habitaram o território mesmo antes de sua emancipação política.

Ciclos econômicos, influências arquitetônicas, incorporações no vestuário e culinária local são apenas exemplos dos muitos traços culturais que a diversidade étnica proporciona aos habitantes de uma determinada localidade. Partindo do pressuposto de que o território brasileiro é constituído por uma diversidade de povos que constituem essa amálgama étnica do país, é possível afirmar que o Paraná é um dos estados que apresenta essas relações de forma bastante marcante.

¹ O mais recente documento “Referencial Curricular do Paraná: princípios, direitos e orientações” apresenta os **OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM** para cada um dos conteúdos (PARANÁ, 2018). Desta forma, com a intenção de orientar os leitores, estes são indicados inicialmente, antes de abordar os tópicos selecionados.

Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Paraná conta com vinte e oito etnias, as quais são representativas de toda a tradição cultural do estado. Reconhecer a importância desses povos na constituição da identidade do povo paranaense contribui para que além da preservação da memória seja possível construir uma valorização do sentimento de pertencimento a uma localidade e povo. A trajetória cultural pela qual o Paraná percorre associa-se diretamente a um conjunto de processos sociais, religiosos, políticos e econômicos que corroboraram para a presença desses povos no estado.

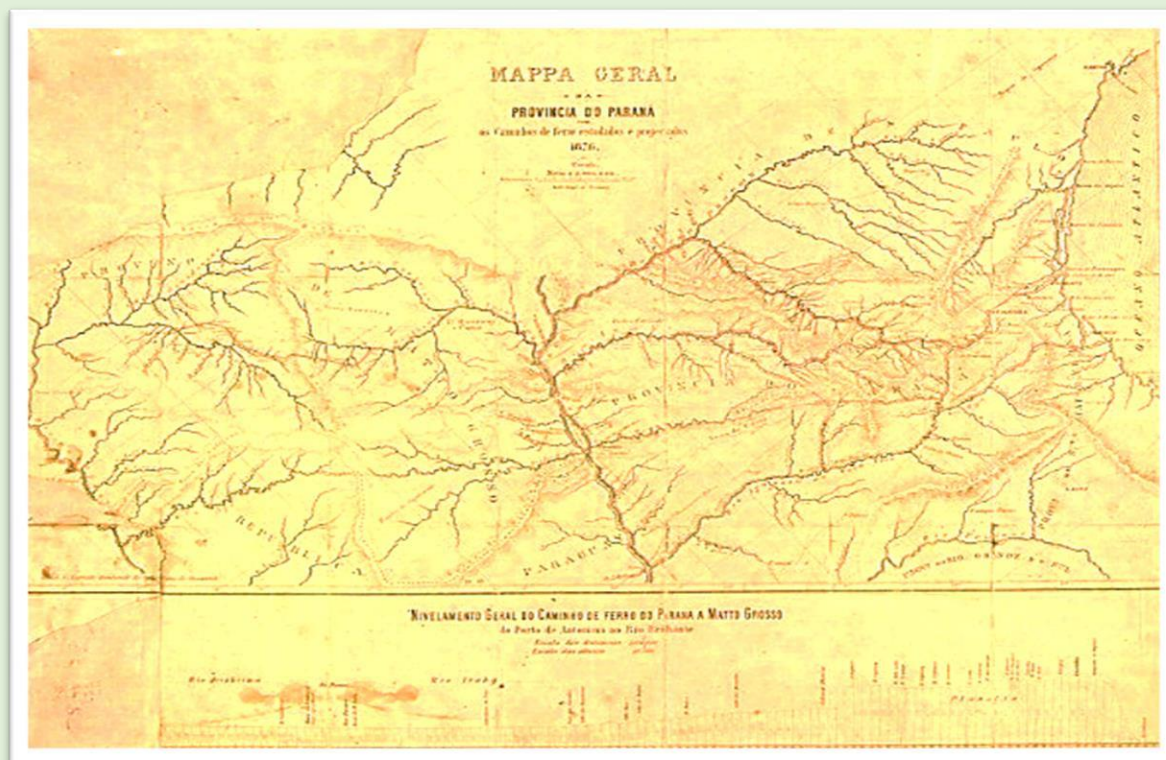
Dentre essas vinte e oito etnias optamos por discorrer acerca das cinco de maior representatividade em termos populacionais e de influência cultural no estado. Deste modo, analisamos a presença de indígenas, negros, italianos, japoneses e árabes. Ratifica-se, no entanto, que o trabalho não tem por finalidade classificar qual a etnia com maior ou menor importância para a constituição do povo paranaense, pois se considera que as relações estabelecidas formam uma amálgama de repertório cultural de um povo que jamais seria solidificado sem a presença de cada um dos integrantes do estado.

O primeiro ciclo econômico do Paraná teve início com a atividade de tropeirismo e o interesse em transportar mantimentos para as Minas Gerais, local onde a extração mineral do ouro representava a principal fonte de renda do país. O tropeirismo, segundo conceito do Instituto Purunã (2019):

Surgiu como uma nova atividade comercial com finalidade de promover a interligação dos pólos econômicos do Brasil. As mercadorias importadas e alimentos eram trazidos no lombo de mulas e cavalos que cortavam várias trilhas capazes de integrar diferentes pontos da geografia nacional.

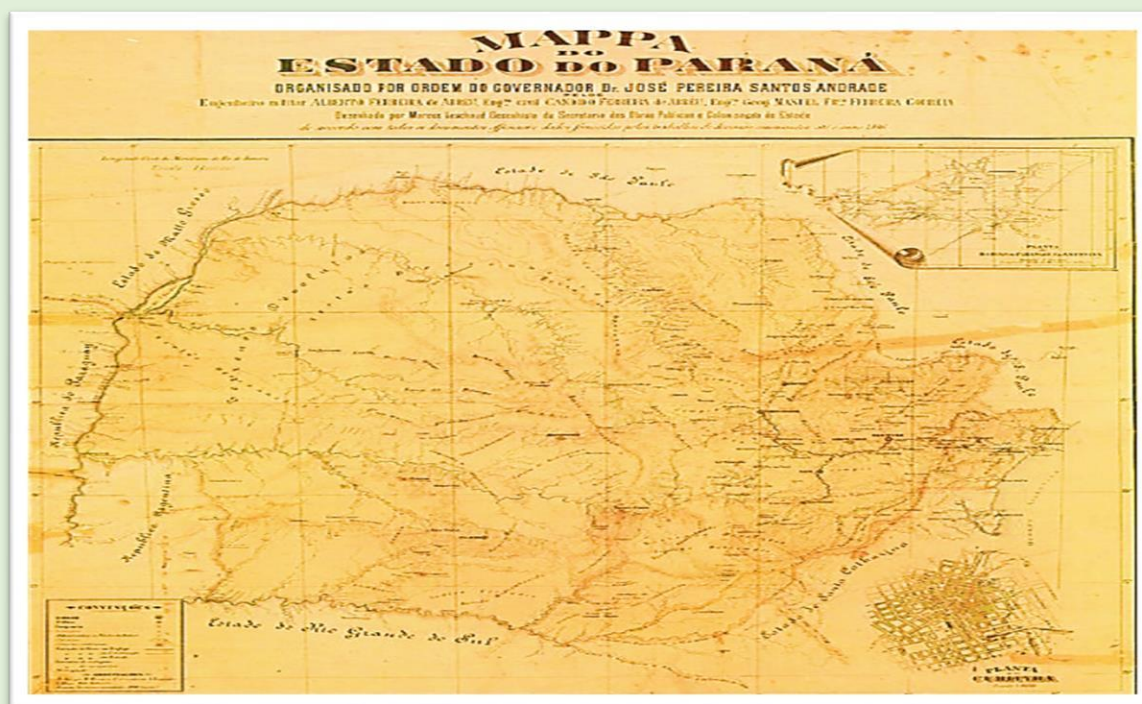
Tal atividade corroborou não apenas para a constituição da economia, mas também para a formação dos primeiros traços culturais paranaenses pois muitas cidades constituíram-se por meio da integração entre sul e sudeste do país, já que os tropeiros montavam alojamentos em determinados locais que mais tarde constituir-se-iam em vilas e cidades

Figura 1 – Província do Paraná - 1876



Fonte: Museu Paranaense (2020)

Figura 2 – Estado do Paraná - 1896



Fonte: Museu Paranaense (2020)

Figura 3 – Estado do Paraná - 1948



Fonte: Museu Paranaense (2020)

As Figuras 1, 2 e 3 apresentam mapas geográficos que evidenciam as alterações no decorrer dos anos: (1) Província do Paraná (1876) após a emancipação da Província de São Paulo; (2) Estado do Paraná (1896) e (3) as alterações neste após cerca de 50 anos (1948).



2.2 OS VERDADEIROS DONOS DA TERRA: O POVO INDÍGENA NO ESTADO DO PARANÁ

“Prefiro virar adubo dessa terra do que parar de lutar por ela”

2

PR.EF04HI05.d.4.11 Compreender as razões da luta pela posse da terra em diferentes contextos espaciais e temporais.

PR.EF05HI01.d.5.04 Reconhecer os povos indígenas como primeiros habitantes do território brasileiro e as relações de trabalho que se estabeleceram com chegada dos portugueses

Assim como todo o território brasileiro, o Paraná foi inicialmente habitado pelos indígenas. A etnia indígena, que recebe diversas indagações acerca de sua origem segundo pesquisas realizadas por historiadores deriva de povos asiáticos que por meio de uma pequena faixa de terra que ligava a Ásia à América, o estreito de Bhering, chegaram em terras americanas. Até então denominados como nativos americanos, os indígenas receberam essa nomenclatura devido à suposta confusão de Cristóvão Colombo quando acreditou ter encontrado as Índias (BRASIL 500 anos - IBGE).

Diferente do que muitos acreditam, os indígenas não faziam parte de um mesmo grupo, pois existiam muitas diferenças entre os mais de cinco milhões de nativos que habitavam o território brasileiro, desde a língua que se dividia em diversos troncos linguísticos até costumes sociais e culturais. Aqueles que tinham seus costumes conhecidos e semelhantes aos demais eram denominados de Tupinambás ou simplesmente tupis enquanto os desconhecidos eram chamados de Tapuias, portanto entre os Tapuias existiam diversos grupos indígenas.

Segundo dados do IBGE, a região onde hoje se localizam os estados do Paraná e Santa Catarina contava com cerca de 152.000 indígenas no século XVI, provenientes principalmente dos grupos Carijó, Kaingang, Guarani e Xetá, entre outros. No final do século XX esse número era de aproximadamente 4000 indígenas, uma redução de mais de 97% da população original dos nativos. O grupo Carijó, por exemplo, foi extinto.

² Frase de origem indígena.

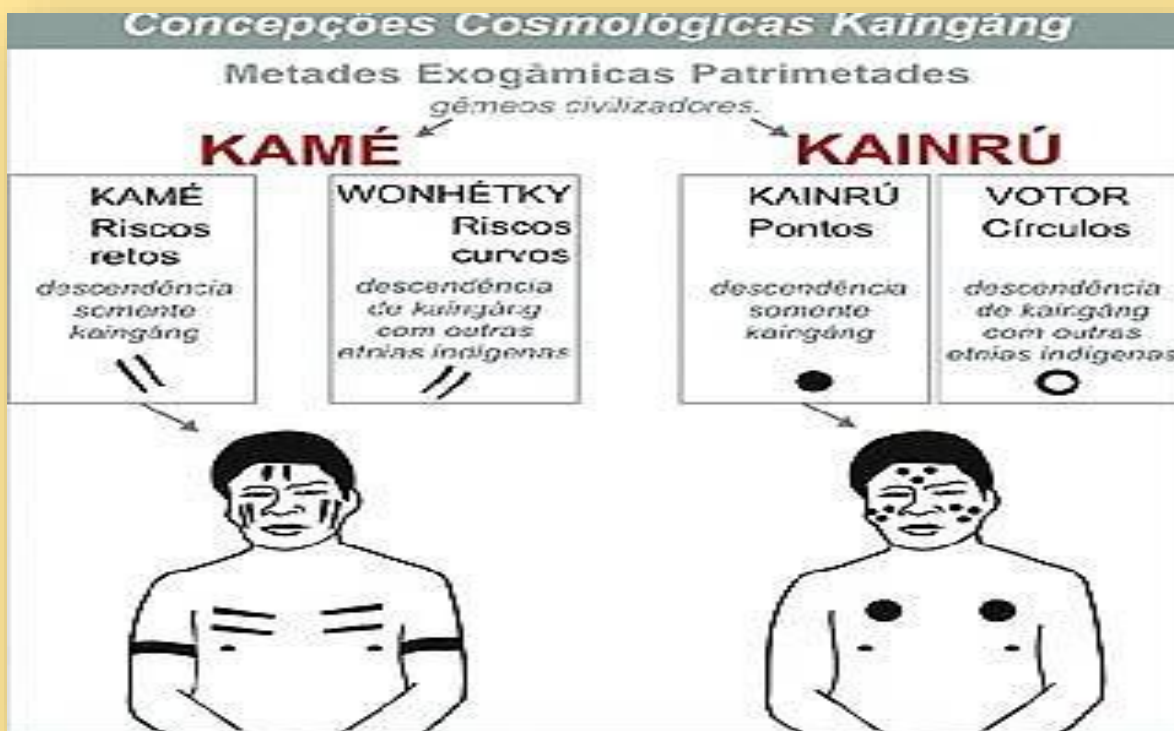
Os indígenas foram os primeiros escravizados no Brasil, logo que os portugueses aqui chegaram o que justifica essa redução em massa da população, além das formas de imposição da cultura europeia sobre a indígena, diversos conflitos pelo uso da terra e ainda as doenças trazidas pelos europeus, já que os nativos não tinham resistência imunológica necessária para combater tais doenças, o que acabou dizimando grande parte da população.

O surgimento de um Serviço de Proteção ao Índio surgiu apenas quando o país já era uma república, em 1910, época em que o Brasil tutelava os indígenas. Tal serviço é substituído pela criação da Fundação Nacional do Índio (FUNAI) em 1967, que passa a administrar as questões indígenas.

O estado do Paraná hoje conta com 17 terras indígenas e, de acordo com números do Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social (IPARDES) possui por volta de 10000 indígenas, representados principalmente pela etnia Kaingang (oriundos do tronco linguístico Macro-Jê), seguidos pelos Guaranis (oriundos do tronco linguístico Tupi-Guarani) e pequenos grupos remanescentes dos Xetás e Xoklengs (tronco linguístico Tupi-guarani e Macro-Jê, respectivamente). O estado tem diversas influências indígenas, desde a alimentação com raízes como mandioca e bebidas como a erva-mate até o uso de palavras provenientes de dialetos indígenas. Como forma de preservação cultural, os indígenas contam com escolas nas quais são ensinados além da Língua Portuguesa, a Língua Materna indígena.

É importante destacar que ensinar o modo de vida indígena idêntico as características do século XV e XVI, além de ser ultrapassado é preconceituoso, haja vista que, embora alguns aspectos culturais precisam ser respeitados e preservados, é necessário refletir acerca das diversas mudanças incorporadas pelos indígenas e de como a importância destes se consolida não apenas nos traços culturais mas também políticos e econômicos do Brasil. É imprescindível que os estudantes consigam identificar o que permanece dos traços culturais e o que já se modificou, de modo que este compreenda a História de modo dialético.

Figura 4 – Tipos de Pinturas indígenas



Fonte: Godoy (2007).

Vale lembrar que as pinturas indígenas expressam as diferenças de laços sanguíneos e são assim realizadas para que não haja o risco de casamento entre consanguíneos

VOCÊ SABIA???

As pinturas corporais e faciais realizadas pelos indígenas são representações culturais e dizem respeito a significados associados a guerra, festas, religiosidade, entre outros. Os Kaingangs, principal grupo indígena do Paraná, se pintam com as cores preto e vermelho com riscos ou círculos. Os desenhos representam os considerados “pais fundadores de todos os elementos” Kaimé e Kairú. Os Kaingang marcam o tempo conforme o nascimento da flor da Taquara, que acontece a cada 30 anos do calendário cristão e morre quando um bicho nasce de seu interior, chamado de Vugá. (GODOY, 2007).



HORA DA MEMÓRIA

Nascida na etnia Kaingang e casada com um guarani, a entrevistada Tatieli Guimarães afirma que a luta é o que sempre marcou sua trajetória. Segundo ela, ainda hoje para os indígenas não há nada garantido, é um processo de luta constante para que não haja a perda ou retirada principalmente de suas terras. Quando se casou, precisou se mudar devido as divergências de território, já que seu esposo não pertencia a etnia Kaingang.

Hoje, trabalha como professora numa escola indígena na terra indígena de Laranjinha no município de Santa Amélia-Paraná, onde vive. Formada em Pedagogia por uma universidade pública Tatieli, carinhosamente chamada de Tati pelos mais próximos, enfatiza a importância da educação no processo de construção de humanidade e apropriação do conhecimento, valores esses que transmite a sua única filha de sete anos.

Indagada sobre a manutenção dos costumes indígenas nos dias atuais, Tati afirma que infelizmente a cultura dos “brancos” não valoriza as tradições indígenas, o que dificulta a manutenção da desta, ressaltando inclusive a preocupação em relação a língua materna, Kaingang ou Guarani, que é pouco falada pelo próprio indígena devido ao extremo contato com a Língua Portuguesa.

No que tange à alimentação, Tati aponta para a variedade de alimentos indígenas consumidos em território paranaense e que já se difundiram como alimentos pertencentes ao estado como por exemplo, os peixes assados, farinhas de milho e de mandioca que servem para o acompanhamento de diversas refeições, a canjica que também deriva de um preparo com milho, mandioca e outras raízes e etc . Ela afirma que, muitas vezes quando comemos, nem pensamos de onde vem aquele alimento e porque é consumido, por isso a importância de contextualização e pesquisa acerca do que consumimos.

Tatieli apregoa que a alimentação integralmente pertencente a cultura indígena é realizada apenas em celebrações festivas em alguns momentos durante o ano, momentos os quais segundo a entrevistada deveriam ser mais presentes justamente para a manutenção e fortalecimento da cultura indígena em território paranaense.

DE AGORA COMENDO UMA DAS NOSSAS
COMIDAS TÍPICAS. BROTO DE ABOBRINHA
COM FUBA TORRADO GOSTOSO. ÈG JÊN Û
VÊ GÊ PÉHO FÉJ MRÉ FUMA TÓTOR TI KO
HÃ PÉ TÓG TÍGÍ ÈG MYN 😊😊



TÂN H TYNR VÊ
SUCO DE COCÔ 🌿



De agora Èmi com porco.
#Èmi
#Bolo azedo com porco 😊😊



Fonte: acervo da autora (2020) - imagens enviadas pela entrevistada.

Figura 6: Pratos típicos da alimentação indígena difundidos pelo Paraná



Fonte: pequenoshistoriadores.blogspot (2021)



2.3 O CAMINHO DE UM POVO QUE MARCARIA PARA SEMPRE O PARANÁ: A PRESENÇA NEGRA NO ESTADO

*Hoop is die pilaar van die wêreld.*³

PR.EF04HI06.c.4.13- Pesquisar sobre a utilização do trabalho escravo no estado do Paraná e a resistência dos escravizados.

PR.EF04HI10.c.4.20 Compreender como se deu a chegada dos portugueses e africanos às terras brasileiras e à localidade paranaense associando à exploração das terras e recursos.

Até o final dos anos 2000, o Paraná foi visto como um estado predominantemente branco, colonizado por europeus e uma pequena parcela de orientais, no entanto, dados de censos revelaram que os paranaenses constituem a parcela mais negra da região sul. Tal dado se dá pelo motivo de que no século XIX o estado, então província do Paraná contava, segundo Costa (2008) com cerca de 40% da população negra cuja era escrava e trabalhava na extração da erva-mate para posteriormente madeira e lavouras de café.

Os negros chegaram ao Brasil a partir do século XVI e se o Paraná é o estado sulista com maior população negra, o Brasil é o país americano com maior tráfico de escravos negros advindos da África, especialmente de Moçambique e Costa do Marfim no início da escravidão e posteriormente da Angola. O trabalho dos indígenas foi rapidamente substituído pela mão de obra escrava africana devido a maior rentabilidade para os portugueses, haja vista que o comércio era muito vantajoso.

Diferente das imigrações que aconteceram de outros continentes, nas quais a população era motivada por fatores econômicos ou políticos para deslocarem-se a outros países, no caso da imigração dos africanos pode-se afirmar que ocorreu por fatores coercitivos sem possibilidades de resistência, e o trabalho que exerciam aqui era extremamente exaustivo, repleto de castigos físicos e humilhações das mais diversas ordens, portanto, embora a cultura trazida pelos africanos seja imensamente encontrada em nosso país e estado, é necessário refletir acerca dos fatores que contribuíram para a disseminação do povo negro no território.

³ Frase de origem africana cuja tradução é: “A esperança é o pilar do mundo”.

Vale salientar que nos séculos XVIII e XIX, o Brasil passou por uma política de europeização, na qual a única cultura valorizada era aquela advinda dos europeus, enquanto os outros povos eram vistos como inferiores, ainda que a matriz étnica brasileira seja tripla: indígena, europeia e africana.

Como resquícios históricos, o país, ainda hoje, sofre com diversas práticas de discriminação e pensamentos preconceituosos que precisam ser discutidos em sala de aula como forma de elucidação para que o racismo possa ser minimizado na sociedade. No Paraná existem 36 comunidades quilombolas que visam a manutenção das tradições e cultura africana, além desses, outras comunidades que reúnem negros mas não são reconhecidas como quilombos existem no estado. Os quilombos são terras onde vivem as comunidades africanas que na época da escravidão eram utilizadas como local de refúgio e proteção, geralmente localizados em locais de difícil acesso para que os escravos não fossem encontrados por seus donos.

Segundo dados do IBGE, somando a população preta e parda, que compõem a parcela negra dos brasileiros o Brasil tem hoje mais de 50% de negros e o Paraná por sua vez apresenta cerca de 30% de sua população negra. Como contribuições culturais é possível destacar as palavras utilizadas no vocabulário, danças e músicas típicas, influências religiosas, uso de instrumentos, além da culinária e enriquecimento econômico do estado, que dependeu também da mão de obra africana.

É importante destacar que a história da África e a cultura afro-brasileira são partes integrantes e obrigatórias no currículo do Ensino Fundamental e Médio, especialmente nas disciplinas de História do Brasil, Literatura e Educação Artística e foi implementada pela Lei n. 10639/2003, sendo posteriormente substituída pela Lei 11645/2008 que exige também a obrigatoriedade da cultura indígena, modificando assim o Art. 26 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDBEN) n. 9394/1996 que versa acerca do currículo.

VOCE SABIA???

Os primeiros navios negreiros foram trazidos pelo português Martim Afonso de Sousa, em 1532. A contabilidade oficial estima que, entre essa data e 1850, algo como 5 milhões de escravos negros entraram no Brasil. Porém, alguns historiadores calculam que pode ter sido o dobro.



HORA DA MEMÓRIA

Inácio Fernandes era escravo e, com a abolição, foi trabalhar em uma fazenda em Minas Gerais. Foi onde conheceu Maria Laudelina e, com ela, tiveram: Alencar, Gisele, Ana, Sebastiana e Turibe. Com a morte de Inácio, Alencar, o filho mais velho, com 16 anos, foi trabalhar em uma fazenda; não se sabe se em Ourinhos ou em Jacarezinho. O intuito era ajudar a mãe e os irmãos.

Na fazenda, em Ourinhos (ou Jacarezinho), Alencar conheceu Patrocínia e começaram a namorar. Como ela tinha 13 anos, foi necessário aumentar sua idade para casarem-se. Patrocínia vivia com o pai, Luis, e seus irmãos: Onorfa, José e mais um. O pai dela, com a morte da mulher, adquiriu um trauma que acabou interferindo em sua condição intelectual. Assim, envolvido com nova família, Alencar não se preocupou mais com sua família de origem, perdendo todo o contato.

Nesta fazenda, algumas vezes, coronéis iam em busca de fugitivos ou negros para escravizar. O proprietário escondia toda a família, protegendo-os.

A família veio para Cornélio Procópio em busca de melhores condições de vida. O primeiro filho faleceu de maleita, doença muito comum na época. Ao todo tiveram 9 filhos. Foi um período conturbado, o pai da Patrocínia fugiu e a família não tinha recursos, inclusive para pagar o valor cobrado como aluguel.

A vida era muito difícil e, muitas vezes, não havia o que colocar na mesa. A base da alimentação era quirera (arroz quebrado) e bandinha (feijão pela metade, com muita casca). Fazia muita polenta, pois o fubá era mais barato. Usava os miúdos e a tripa do porco e do boi. A tripa era lavada, ferventada e depois frita, o que as crianças gostavam muito. Consumiam também a cabeça do porco (por ser mais barata). A cabeça era cortada com um machado, com o miolo fazia farofa ou fritava junto com ovo.

Gostavam de mandioca cozida com açúcar. Com osso (sem carne alguma) ou pés e miúdos de frango, Patrocínia fazia sopa. A gordura da barrigada era usada para guardar alguns pequenos pedaços de carne, para conservá-la. A tarde, no lanche, misturava farinha de trigo com água e sal e fritava. Tudo que era dispensado por outros, era aproveitado pela Patrocínia para alimentar seus filhos. Tempos muito difíceis.

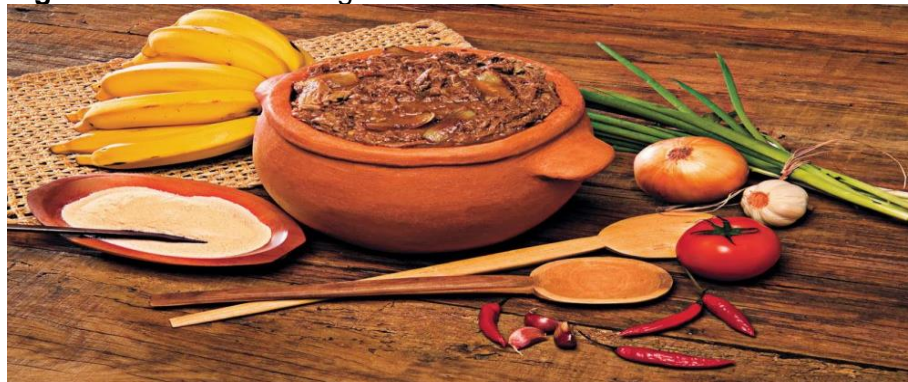
Obs.: Infelizmente não há registros. As informações foram obtidas pelo relato oral de Ana Maria Fernandes, uma das filhas de Alencar e Patrocínia.

Figura 7 – Culinária Africana



Fonte: soescola.com

Figura 8- Comidas de origem africana



Fonte: Circulando Aqui- Web (2021)



2.4 BRAÇO FORTE, MÃO AMIGA: A CONTRIBUIÇÃO DOS ITALIANOS NO PARANÁ NAS LAVOURAS DE CAFÉ

Um uomo non è dove vive, ma dove ama⁴

PR.EF04HI05.a.4.10- Relacionar os processos de ocupação do campo a intervenções na natureza, avaliando os resultados dessas intervenções para a população e o meio ambiente.

Após a queda do Império Romano, em 476 d.C., a região da Itália passou a ser dividida em vários territórios com dominações distintas. Durante muito tempo essa foi a situação enfrentada pela região, no entanto no século XIX após diversos movimentos de defesa pela unificação o território italiano é unificado e posteriormente outras regiões são incorporadas no país. O acontecimento que parecia contar somente com fatores positivos, na verdade gerou um processo bastante complexo que envolveu diversos fatores, entre eles a diferença econômica das regiões italianas, a noção de pertencimento do povo, decisões políticas e religiosas. Assim, a unificação não deveria ser apenas do território, mas de todos os aspectos de uma nação.

No final do século XIX, o norte da Itália já apresentava vultuoso processo de industrialização, enquanto no sul do país predominava a mão de obra agrária. Semelhantemente com o que ocorreu em Portugal, com excedente de trabalhadores e poucas opções de trabalho o governo passou a incentivar a emigração dos italianos para outros países e o Brasil tornou-se um dos principais destinos.

Enquanto na Europa o clima e a vegetação não favoreciam, em larga escala, a agricultura, no Brasil o que faltava eram pessoas para serem trabalhadores predominantemente rurais. Essa associação desencadeou um fluxo imigratório de italianos para o Brasil muito grande, especialmente entre os anos de 1860 e 1930. Registros apontam que cerca de 7 milhões de italianos aportaram no Brasil nesse período.

O Paraná, que passou a ser considerado como Província em 1957, buscava uma política de ascensão econômica e por isso incentivou a vinda dos imigrantes

⁴ Frase de origem italiana cuja tradução é : “Um homem não é onde ele mora, mas onde ele ama”.

italianos para trabalharem principalmente nas lavouras de café, além de dedicarem-se também a produção de uvas e fabricação de queijos. As colônias italianas na região de Curitiba foram as que mais obtiveram sucesso, haja vista a possibilidade de escoamento da produção pela facilidade maior de contato com os portos. Hoje, cerca de 40% da população paranaense é descendente de italianos e os hábitos alimentares, arquitetônicos e religiosos são bastante perceptíveis (PISSURNO, 2018).



HORA DA MEMÓRIA

Neto dos quatro avós italianos, o senhor Izauro Calovi conta que a família chegou no Brasil no ano de 1895. O avô Danielle Calovi, nasceu na região de Trento na Itália, na cidade de Faedo e veio para o Brasil devido as consequências da unificação da Itália que assolou a região de origem de Daniele devido à fome e outras dificuldades socioeconômicas. Quando chegou em terras brasileiras, fixou-se a princípio na região de Matão, estado de São Paulo, dedicando-se ao cultivo das lavouras de café.

Izauro conta que os italianos não acordavam em relação a porção de terra que pertencia a cada um. Segundo o entrevistado eles “se matavam por causa de um pé de café”.

Daniele Calovi, veio então para o Paraná em 1945, chegando na Seção Horizonte, município de Uraí em busca de terras paranaenses. A família conta que foi roubada pelos japoneses pois teriam realizado um acordo cujo seria emprestado um valor de 20 contos de réis (moeda da época) e que em troca receberia 10 alqueires de terra. O valor foi pago pela família japonesa mas depois de muitos anos, quando a valorização estava muito superior.

A família por parte materna de Izauro Calovi, de sobrenome Rota, originários de Bérgamo veio para o Brasil em navios que demoravam seis meses para atracar em solo brasileiro. O descendente recorda que os avós contavam que quando algum passageiro falecia era lançado ao mar, o que causava muita tristeza na família.

De economia basicamente agrária o estado atraía os imigrantes para trabalharem nas lavouras de café. Izauro conta que os costumes e tradições italianas foram mantidos no estado, por exemplo o consumo de polenta (fubá com água) com leite e muito vinho. A

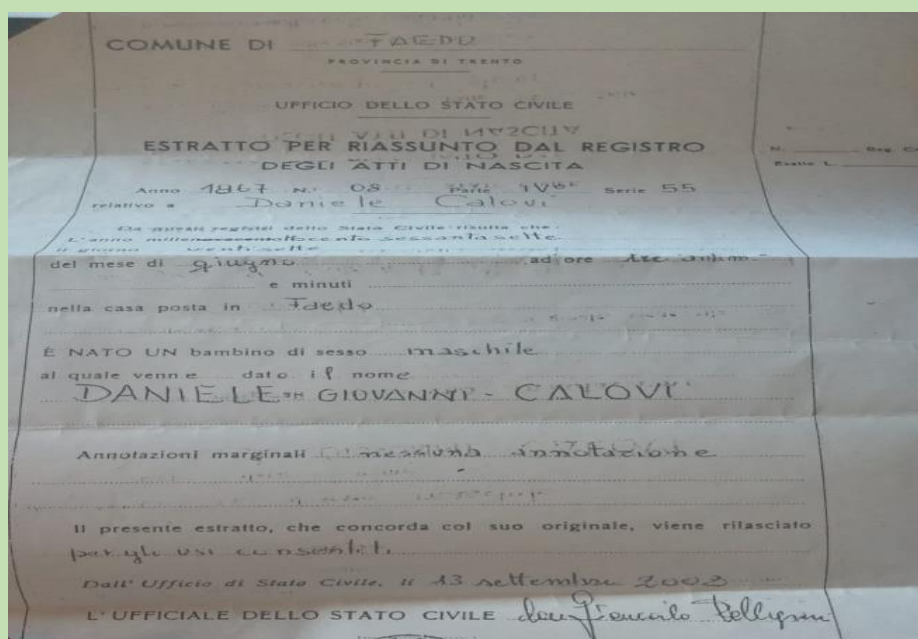
De costume tradicional italiano os alimentos não são cortados com faca e mesmo que vivendo no Brasil há anos mantinha-se a língua italiana nas conversas entre as famílias. De tradições bastante marcantes, todas as datas comemorativas eram celebradas pela família à base de muita comida e música tocada no acordeón e viola. Em todos os dias de festa cada italiano deveria levar um pouco do que fora produzido durante o ano como sinal de agradecimento a Deus. A matriarca da família era bastante solidária e doava alimentos àqueles considerados mais pobres. A base religiosa era exclusivamente católica e festejavam todos os dias de santos

O entrevistado destaca que a família era bastante preconceituosa e “não se dava” com negros, colocando também que se a primeira pessoa vista no início do ano novo fosse negra seria “atraso de vida”, em contrapartida todos os netos deveriam aparecer às 6h da manhã do dia 01 de janeiro na casa do patriarca para ganharem presentes dos avôs.

Conhecidos por uma sólida integridade em relação ao valor dos compromissos feitos, a família destacou que os horários sempre deveriam ser cumpridos com pontualidade e caso algum compromisso tivesse que ser adiado deveria ser esclarecido o motivo, o pai de Izauro usava o exemplo: “Se teu pai morrer, avise porque não poderá cumprir seu compromisso”

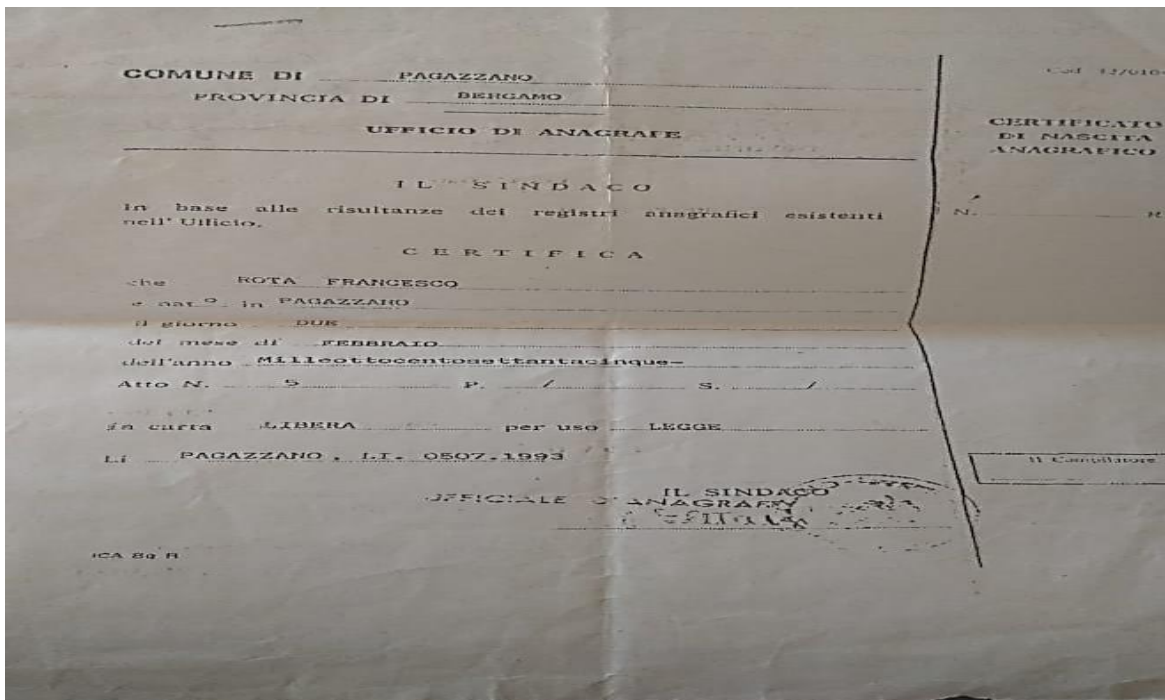
Embora nunca faltasse nenhum mantimento ou roupa na casa, os italianos eram a favor de jamais gastarem além do necessário: “Se ganhar dez, gaste até oito”.

Figura 9 – Certidão de Nascimento Italiana (1875)- Família Rota



Fonte: Família Calovi (2020)

Figura 10 – Certidão de Nascimento Italiana (1867) - Família Calovi



Fonte: Família Calovi (2020).

Figura 11 – Cartaz de Propaganda: Terras no Brasil para os italianos (s/d)



Fonte: Vernabol.net (2020).

Figura 12 – Comidas de origem italiana



Fonte: Prefeitura Municipal de Curitiba (2021)

VOCE SABIA???

○ Brasil está entre os três maiores produtores de queijo do mundo. No estado do Paraná é produzido grande parte do queijo consumido no país, perdendo apenas para o estado de Minas Gerais. Que um queijinho fresco com cafezinho é uma delícia todo mundo sabe, mas de onde é que vem essa produção de queijo?

A Itália é o país campeão de produção dessa delícia e como todo bom italiano os imigrantes que vieram para o nosso país começaram a produzir queijo. Por meio da criação de gado e retirada do leite os italianos iniciaram a produção dessa iguaria no estado do Paraná no início do século XX. Gorgonzola, ricota, parmesão e muçarela são apenas alguns dos inúmeros queijos trazidos como herança dos italianos.



2.5 A ESPERANÇA DO NOVO RAIAR DO SOL AVERMELHADO: O PARANÁ COMO UM DOS PRINCIPAIS DESTINOS DOS JAPONESES

困難は山のようなものです。それらが我々の上に進むときだけ彼らは平らになる⁵

PR.EF05HI05.c.5.22 Reconhecer grupos de imigrantes e migrantes que formam a população da cidade, do estado e/ou do país e suas contribuições.

PR.EF05HI05.c.5.23 Conhecer, respeitar e valorizar as diferenças étnicas, regionais, ambientais e culturais que caracterizam o território paranaense relacionando-as aos movimentos migratórios.

Até o final do século XX é evidente a hegemônica presença dos imigrantes europeus no Brasil em detrimento daqueles advindos de outros continentes, com exceção dos africanos que foram obrigados a praticar uma imigração contra a própria vontade. Tal fato é evidenciado por fatores econômicos, sociais e também políticos, haja vista que o Brasil passava por uma abordagem social de branqueamento da população para igualar a nação aos países desenvolvidos, fato esse que implicou na publicação do Decreto 528 de 28/06/1890, que proibia a entrada de imigrantes asiáticos no Brasil.

No Japão, a substituição da mão de obra pela inovação das máquinas como consequência do fim do *Xogunato*⁶ propiciou que o país incentivasse a saída de seus habitantes em busca de novos lugares para viver. Inicialmente os japoneses destinavam-se aos Estados Unidos. Por conseguinte, a vinda dos japoneses para o Brasil inicia-se apenas em 1908 com a chegada do navio *Kasato Maru*, aportando na cidade de Santos. Na ocasião a cidade festejava as festas de São João, o que fez

⁵ Frase de origem japonesa cuja tradução é: “Dificuldades são como montanhas. Elas só se achatam quando ficamos acima delas”.

⁶ Sistema de governo predominante no Japão de 1192 a 1867, baseado na crescente autoridade do *xógum*, supremo líder militar, que terminaria por submeter até mesmo a autoridade do imperador. Também chamado de feudalismo do Japão

com que os nipônicos se sentissem homenageados como se a festa acontecesse em função de sua chegada.

Posteriormente, além da prerrogativa de que o Brasil teria potencial para transformar-se numa população exclusivamente branca, os japoneses eram acusados de serem contra os trabalhadores que aqui já se encontravam e representarem os inimigos, devido a oposição de Japão e Estados Unidos na Segunda Guerra Mundial. Nesse sentido, tais imigrantes sofreram diversos tipos de preconceito e não somente enfrentaram dificuldades no que tange ao idioma, clima e diferenças culturais e sociais evidentemente marcadas, mas no início foram também vilipendiados pelo próprio governo brasileiro.

O Paraná foi o segundo estado do território nacional que mais recebeu japoneses. Muitos deles vinham por meio de companhias e já chegavam no país com destino certo. Destacam-se as cidades de Assaí e Uraí, ambas fundadas no ano de 1936 cujos nomes significam, respectivamente, sol nascente e sol poente. Os municípios começaram a se formar pela presença da companhia Nambei Tochi Kubushiki Kaisha. Gradativamente os japoneses formavam colônias de povoamento, ou seja, pequenos grupos populacionais que partilhavam dos mesmos costumes na tentativa de preservação da identidade de origem.

Ainda hoje, os traços culturais associados à alimentação, respeito aos ascendentes, cultos religiosos, danças e músicas marcantes da etnia fazem parte das celebrações dos municípios que também tiveram contribuição substancial dos japoneses na constituição de suas economias à exemplo o cultivo de fibras de tecido, que deu a Uraí o título de capital mundial do *Rami*⁷, propiciando ao município um contingente populacional entre 1960 e 1980 cerca de cinco vezes superior ao existente hoje.

⁷ Planta têxtil proveniente da Ásia Oriental com folhas em formato de coração e espécie de pelos nas folhas que não provocam queimaduras.

Figura 13 – Bandeira Brasil-Japão



Fonte: BBC News Brasil (2018)

VOCE SABIA???

As cidades de Londrina e Maringá concentram a maior quantidade populacional de japoneses do estado, mas são os municípios de Assaí e Uraí que tem as maiores representatividades do Brasil em relação a densidade demográfica do povo nipônico. Fundadas pelas colônias de imigração essencialmente japonesas, o povo representa cerca de 15% da população geral das mesmas.

Não é difícil encontrar um filho, neto ou até mesmo imigrante japonês nos diversos locais das cidades e a preservação cultural é bastante influente. Todos os anos nas comemorações de aniversário do município, Uraí promove desfiles de trajes japoneses além das apresentações de Bon-Odori, uma dança originária do Japão que é apresentada geralmente em festivais realizados em praça pública. Em Assaí os munícipes celebram a prática do Taiko, música tocada ao vivo que utiliza tambores como principal instrumento.

Figura 14 – Praticantes de Bon-Odori em praça pública



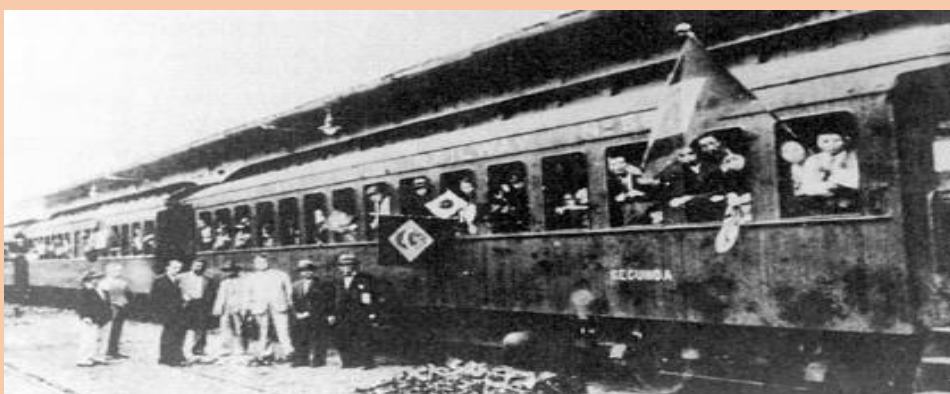
Fonte: Prefeitura Municipal de Assaí (2020)

Figura 15 – Praticantes de Taiko em frente a réplica do templo nipônico em Assaí



Fonte: Prefeitura Municipal de Assaí (2020).

Figura 16 – Japoneses chegando no Brasil



Fonte: Assembleia Legislativa do estado de São Paulo (2008).



HORA DA MEMÓRIA

Logo no início da conversa quando questionado acerca da sua nacionalidade o senhor Alberto surpreendeu dizendo ser “marciano”. Quando indaguei sua resposta, ele logo explicou dizendo que nasceu “no mar”, na viagem entre Japão e Brasil, por isso marciano. Quando questionado sobre sua idade, bem-humorado e muito preciso ele afirmou ter (na época da conversa) 87 anos, 3 meses e seis dias.

Os pais do entrevistado, ambos japoneses, gostaram do nome brasileiro e o deram ao filho como segundo nome, que acabou sendo mais utilizado no país. A família chegou no Brasil em 1933, no estado de São Paulo, e logo em seguida vieram para o Paraná. O senhor Alberto reside no município de Cornélio Procópio, dedicou-se durante muitos anos à agricultura e hoje aposentado, vive com a esposa.

A comunicação do casal entre si é apenas em japonês, já que segundo ambos, na casa dos pais pouco se conversava em Língua Portuguesa. Assim a preservação da língua materna manteve-se solidificada mesmo após anos do distanciamento local.

No que se refere à alimentação, senhor Alberto afirma que a família tenta preservar os costumes do país de origem, tendo não somente a manutenção de alimentos mas ainda a preservação de hábitos alimentares referentes aos momentos reservados ao preparo e consumo dos alimentos, forma e quantidade de ingestão, entre outros.

Figura 17 – Comidas de origem japonesa



Fonte: Prefeitura Municipal de Curitiba (2021)



2.6 O PARANÁ COSMOPOLITA: A PRESENÇA DOS ÁRABES PARA CONSTITUIÇÃO DA DIVERSIDADE ÉTNICA DO ESTADO

المنزل ، المنزل الجميل ... ، أنت تخفي كل عيوبك!⁸

PR.EF05HI05.c.5.22 Reconhecer grupos de imigrantes e migrantes que formam a população da cidade, do estado e/ou do país e suas contribuições.

PR.EF05HI05.c.5.23 Conhecer, respeitar e valorizar as diferenças étnicas, regionais, ambientais e culturais que caracterizam o território paranaense relacionando-as aos movimentos migratórios.

A inserção dos árabes no cotidiano brasileiro é preponderante a partir do início do século XX mas antes disso os registros de imigrantes já contavam com um pequeno número de população árabe no Brasil. É importante destacar que o povo árabe não representa um único país, antes refere-se às pessoas que falam a língua árabe, com maior concentração em países do leste europeu e Ásia. Os imigrantes inclusive preferem que sejam reconhecidos por seus países de origem e não de formageral. No território brasileiro, o maior número de imigrantes árabes corresponde aos que vieram do Líbano e da Síria e alguns do Egito.

Comumente também existe um estigma de que todos os árabes pertencem a religião islâmica, no entanto, a verdade é que existe uma diversidade religiosa pertencente a cada grupo árabe mas o maior número de imigrantes que vieram para o Brasil professavam o cristianismo como fé, fator esse que justifica-se como impulsionador para a saída dessas populações de seus países de origem pois o Império Otomano⁹ recusava qualquer fé diferente da islâmica.

Lesser (2001, p. 92), apresenta que:

No século XIX, grandes números de imigrantes, tanto do Levante (Mashriq) como do Norte da África de línguas francesa e espanhola (Magreb), passaram a transformar o Brasil num dos centros do mahjar (literalmente, “países de emigração”, mas usado para significar a “diáspora” árabe). Ao contrário das levas de imigrantes italianos, espanhóis e portugueses, tão ativamente buscadas pelos que tentavam mudar a composição social do Brasil, os sírios e libaneses vieram por conta própria, e sem alarde.

⁸ Frase de origem árabe cuja tradução é: “Lar, doce lar..., que escondes todos os meus defeitos”.

⁹ Império fundado por Otman ou Osman, também conhecido como Turco-Otomano, responsável por unificar diversos povos nômades numa única dinastia.

Já que a chegada dos árabes foi posterior a dos demais imigrantes, a maioria destes não se dedicou ao trabalho na agropecuária. Assim, foi por meio das atividades do comércio que os árabes se destacaram no território brasileiro. No início, muitos trabalhavam como mascates, vendendo roupas e tecidos em diversos lugares até montarem comércios em locais fixos, geralmente onde residiam. Os maiores comércios de rua populares sofreram influência árabe. A estrutura arquitetônica muito comum no estado do Paraná de construir um comércio em baixo e a moradia no prédio de cima é caracterizado por uma herança cultural árabe. Após a redução de importações de países europeus e Estados Unidos, a indústria brasileira ganhou espaço e os imigrantes árabes que já estavam na área, especialmente dos tecidos destacaram-se.

No estado do Paraná as principais colônias localizavam-se na região de Curitiba e como forma de preservação cultural e religiosa fundaram associações. Os árabes muçulmanos criaram a Primeira Mesquita do Paraná na capital do estado. Após algum tempo a região de Foz do Iguaçu recebeu um maior contingente populacional de imigrantes árabes e hoje concentra a maior proporção de população árabe do estado.

VOCÊ SABIA???

Comida e bebida são pontos centrais de quase todas as culturas do mundo. A cultura árabe não é diferente e o seu povo eleva o amor pelo chá e café a um novo patamar. No mundo árabe, o chá desempenha um papel importante na sociedade, pois pode ser servido quando um anfitrião deseja mostrar hospitalidade a um convidado, ou como parte integrante das reuniões de negócios. O café também é extremamente importante e é consumido após quase todas as refeições.

Figura 15 – Árabes no Paraná



Fonte: H2 Foz- SABEN (2020)

Como foi possível observar, a população paranaense é bastante miscigenada e com a contribuição de diversos povos, hoje concentra traços culturais de etnias distintas que corroboram para a constituição do estado. É importante ressaltar que quando tratamos de povos não é possível dizer que a importância de um é maior ou menor que de outro, isso porque características culturais são específicas e próprias e, portanto, não podem ser comparadas com atribuição de juízo de valor.

Temos por finalidade assim, que os estudantes compreendam o processo de colonização do estado e se mobilizem a reconhecer a importância de cada povo por meio da identificação das influências diárias desses em nossas vidas. É fundamental que o aluno associe fatos de suas vivências com os conteúdos ensinados em sala, pois somente deste modo a História cumpre seu objetivo principal, isto é, a investigação como caminho para compreensão social.



HORA DA MEMÓRIA

A entrevistada Helade Abib Melek, com 76 anos, conta que seu pai era sírio, da região de Hasbaya e veio para o Brasil aos 12 anos de idade junto com os pais, devido a difícil situação econômica em que o país de origem se encontrava, desembarcando no estado de São Paulo. Foi onde seu pai conheceu sua mãe, libanesa, nascida na capital Beirute, que também veio para cá acompanhando os pais que, vislumbraram em terras brasileiras possibilidades de reconstrução de suas vidas.

Os pais, já falecidos, se conheceram em São Paulo e vieram para o Paraná trabalhando com comércio de tipo armazém, aqueles que vendiam diversos tipos de produtos. Helade conta que o traço árabe mais marcante que permaneceu na família é a alimentação, destacando que prepara com frequência alimentos como esfirras, tabule, charuto de repolho e outros.

Segundo a senhora Helade, a família pronuncia algumas palavras em árabe, no entanto, a língua fluente é a Língua Portuguesa, já que os pais viveram a maior parte da vida no Brasil e ela e seus irmãos nunca foram ensinados formalmente acerca da língua. Outra característica mencionada pela entrevistada, mas que segundo a mesma “está mais para brasileiro do que árabe”, é o vestuário.

Figura 16 – Pratos típicos de origem árabe



Fonte: tripadvisor/Restaurante Oriente Árabe (2020)



3 A ALIMENTAÇÃO COMO CATEGORIA HISTÓRICA: A ESCOLHA DE UMA CARACTERÍSTICA CULTURAL E SUA INFLUÊNCIA NO NORTE PARANAENSE

Sem dúvidas cada povo constitui sua identidade por fatores intrínsecos aquela determinada cultura, mas também em grande parte por influências de outros povos que fazem ou fizeram parte de suas experiências. Assim, existem diversos aspectos que podem ser considerados quando falamos sobre a constituição cultural de um determinado local como vestimentas, jogos e brincadeiras, danças, festas populares, músicas, língua, lendas, locais, alimentação, entre outros. Discorrer acerca de todos sem estudar algum com propriedade seria catastrófico no sentido histórico, haja vista que é necessário realizar um recorte de um determinado tempo e local para entender determinada categoria segundo o ponto de vista daquelas pessoas, de modo a considerar a temporalidade.

Nesse sentido, para a realização deste Guia Didático, a alimentação foi elencada como categoria histórica por se tratar de um elemento presente no cotidiano de todos, inclusive das crianças dos anos iniciais do Ensino Fundamental, as quais são público alvo para a implementação das atividades contidas no material. É evidente que nem todas as crianças possuem a alimentação de modo idêntico, destaca-se que existem as diferenças advindas das tradições familiares e também da classe social, já que a economia também é um fator que influencia na alimentação. Ainda assim, por meio desta é possível associar diversos elementos da História, inclusive daqueles que fazem parte do estado onde vivemos.

É mister destacar que toda forma de alimentação revela um contexto em que foi inserida. O estado do Paraná, por exemplo, é predominantemente agrário pelo fato de contar com a presença de diversos imigrantes e, devido a isso, se destacar na produção agrícola, já que, como evidenciado nas seções anteriores, a maioria destinava-se ao Brasil com o intuito de dedicar-se as lavouras. Ainda, os fatores de carestia e escassez contribuíram para o atraso do Paraná como a última unidade federativa a tornar-se independente no período do império (SANTOS, 2007).

A alimentação é um ato biológico, necessário para satisfazer as demandas fisiológicas do ser humano, no entanto, é engano concebê-la apenas como uma

possibilidade de ensino de Ciências já que alimentar-se não vincula-se apenas com o alimento que é ingerido mas refere-se também as diversas formas de produção, ingredientes primário para dar origem a determinado prato, formas de consumo na atualidade e possíveis mudanças que aconteceram em relação a como era consumida anteriormente, os motivos que relacionam-se ao início e difusão do consumo do prato, os materiais e utensílios que são utilizados na manipulação e preparo dos alimentos. Nesse sentido, é possível entender que, mais que uma necessidade biológica, a alimentação permite o ensino e investigação histórica, tornando possível

Importante destacar que o ensino de História deve partir do cotidiano do estudante pois este deve estar associado a vivência cotidiana do mesmo. História pressupõe investigação, assim é necessário que o modo de ensinar impulse no estudante o anseio por descobertas. Embora a História seja uma ciência que tenha como objeto de estudo o passado, é preciso que o aluno busque nas fontes históricas possibilidades de associação com o que acontece em seu cotidiano.

A alimentação nem sempre foi considerada como categoria histórica, antes era concebida como uma característica muitas vezes folclórica. No entanto, historiadores como Luiz da Câmara Cascudo, Carlos Roberto Antunes dos Santos e Antônio Candido, na segunda metade do século XX corroboraram para a quebra do paradigma de desvalorização da alimentação como categoria histórica. É justamente a propriedade cotidiana da alimentação que a constitui como importante elemento para o trabalho em sala de aula no que tange ao ensino de História. Segundo Da Matta, "Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere" (DA MATTA, 1986, p.56).

É possível, por exemplo, ensinar sobre a chegada da família real portuguesa no Brasil em 1808 a partir do típico prato brasileiro que constitui a alimentação de senão toda, a majoritária população do norte do estado do Paraná que é o arroz e feijão. Investigando o início desse prato no país que coincide com a preparação das tropas de exército que defenderiam a colônia de possíveis guerras, já que a combinação possibilita energia a quem a consome e era rentável ao governo.



4 É HORA DA DESCOBERTA: ATIVIDADES QUE ESTIMULAM A INVESTIGAÇÃO DOS TRAÇOS CULTURAIS REFLETIDOS NA ALIMENTAÇÃO DO NORTE DO PARANÁ

Elaboramos oito atividades: uma relacionada à origem da família e seis relacionadas à alimentação. Estas podem ser desenvolvidas com estudantes do Ensino Fundamental. É sempre importante lembrar que a História não está pronta e acabada por tratar de fatos passados, antes é um movimento contínuo de investigação e descoberta, no qual o estudante deve sentir-se participante e reconhecer o seu potencial de transformação de seu entorno.

Deste modo, a primeira atividade tem por finalidade mobilizar o aluno ao reconhecimento de características próprias em pratos de seu cotidiano e outros não tão comuns, associando-os as diversas etnias que compõem o estado do Paraná.

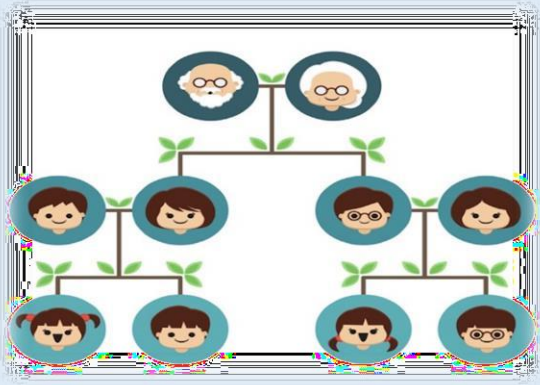
Na segunda atividade, é possível que o professor escolha uma ou mais receitas para trabalhar com o estudante, destacando a influência dos povos na culinária com o trabalho interdisciplinar com Língua Portuguesa e também Matemática.

A terceira atividade é vinculada a comida predileta dos estudantes. Assim, objetiva fazer com que esses identifiquem a origem dos alimentos que consomem e como essas relacionam-se com as respectivas etnias presentes no norte do estado do Paraná. Outra atividade apresenta como proposição de pesquisa a origem e formas de preparo dos alimentos que consomem aos domingos. Nessa atividade, o estudante pode associar como traços culturais de uma alimentação considerada diferente ou especial vincula-se aos povos presentes no norte do estado do Paraná.

Ainda, propõe-se como atividade a investigação de um alimento considerado esquisito pelos estudantes, mas que é consumido em algumas localidades do estado do Paraná ou de outras regiões do Brasil para que o aluno consiga identificar as diferenças culturais existentes entre diversos povos e como os hábitos alimentares relacionam-se com a cultura de um povo em determinado tempo e local, influenciado pelos fatores econômicos, políticos e sociais.

Após realizar as atividades com os estudantes, o professor pode adequar as proposições de discussão e reflexão a depender de seus objetivos. A categoria histórica alimentação, é tão presente no cotidiano dos estudantes que permite o ensino de diversos outros aspectos da História por meio de um ensino que tenha coerência e seja capaz de mobilizar o estudante. É de extrema relevância que o aluno se sinta sujeito participante dessa História, de modo que compreenda que investigará e estudará o que aconteceu no passado, mas não de forma dissociada, sempre com o intuito de análise das formas sociais, políticas e econômicas que se revelam em seu cotidiano.

Engana-se quem pensa que a criança não é capaz de compreender a História. A proposta desse material consiste em pensar numa proposição de ensino que permita não só a compreensão, mas a participação do aluno na História que se constrói no cotidiano individual para uma posterior memória coletiva. É importante dizer que a História não é apenas aquela narrada por grandes heróis, distante do nosso chão e do nosso povo, mas sim aquela que está presente no que vivemos, por meio do lugar e das relações estabelecidas!



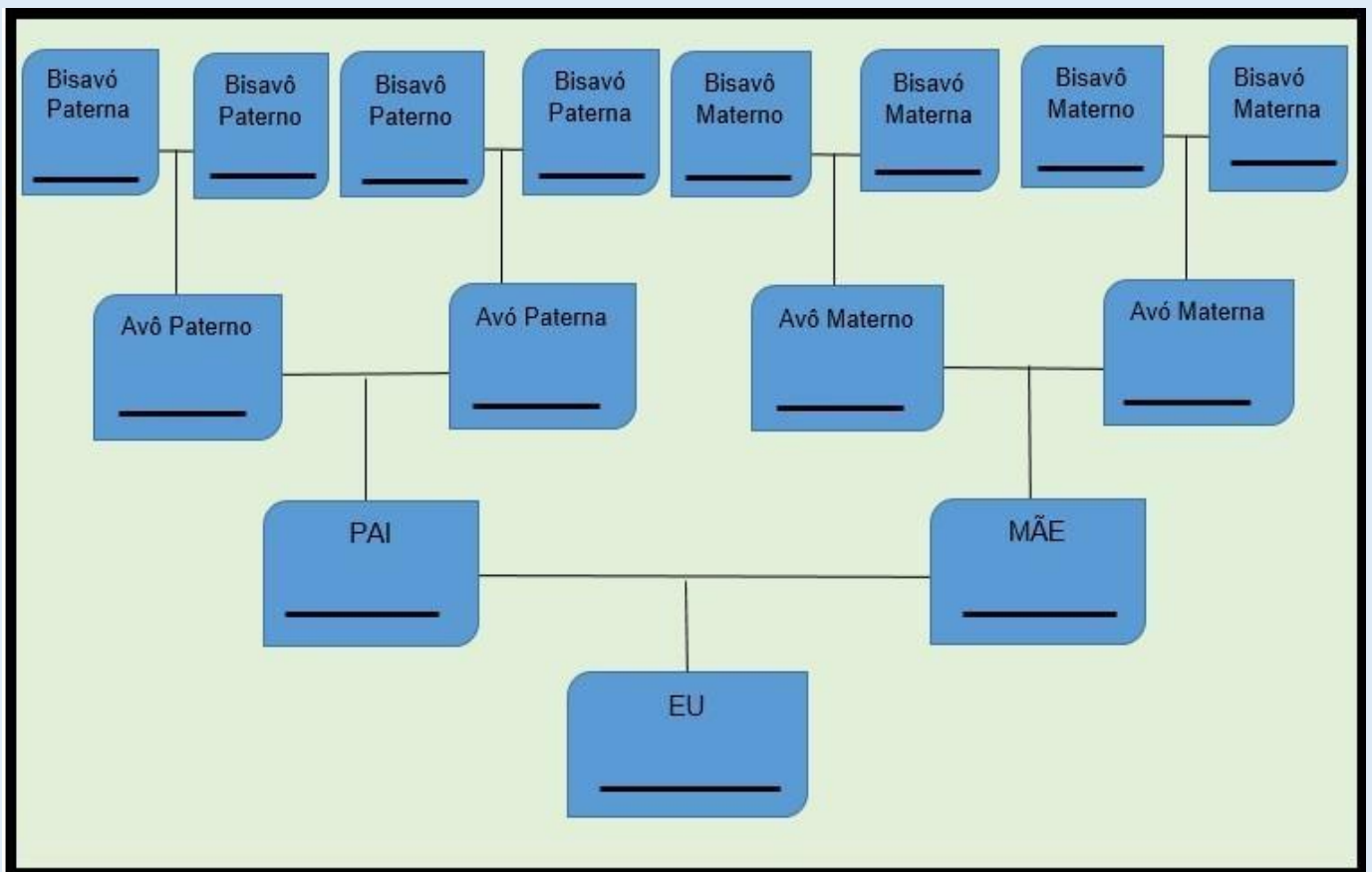
ATIVIDADE 1

ÁRVORE GENEALÓGICA

Você conhece a história da origem da sua família? Monte uma árvore genealógica e descubra a origem do seu sobrenome e de seus familiares. Escreva nas linhas correspondentes a cada familiar seu sobrenome e pesquise na internet ou em livros a origem desse sobrenome.

PR.EF05HI01.s.5.01 Identificar os processos de formação das culturas e dos povos, relacionando-os com o espaço geográfico ocupado.

PR.EF04HI11.c.4.23 Pesquisar e conhecer aspectos atuais da sociedade paranaense (população, trabalho, economia, educação, cultura, entre outros).



Parentesco	Sobrenome	Origem
Bisavô Paterno		
Bisavó Paterna		
Bisavô Paterno		
Bisavó Paterna		
Bisavô Materno		
Bisavó Materna		
Bisavô Materno		
Bisavó Materna		
Avô Paterno		
Avó Paterna		
Avô Materno		
Avó Materna		
Pai		
Mãe		
Eu		

Sabendo das origens da minha família, sei que tenho ascendentes:

ATIVIDADE 2

CARDÁPIO MISCIGENADO



PR.EF05HI03.c.5.16 Conhecer povos e comunidades tradicionais do Paraná e suas relações de trabalho.

PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem. Diversidade cultural no Paraná.

Em 1913 Curitiba recebeu um bar chamado Atlântica que ofertava um cardápio diferente a cada dia da semana. Observe algumas refeições abaixo e relacione com as possíveis origens de cada uma.

1- Árabe	() Cuscuz
2- Indígena	() Charuto de repolho
3- Italiano	() Manjú
4- Negro	() Farinha
5- Japonesa	() Lasanha
	() Cabotia
	() Farofa
	() Tabule
	() Polenta
	() Peixes Assados
Gabarito: 4-1-5-2-3-5-4-1-3-2	

ATIVIDADE 3

RECEITAS



Escolhemos uma receita de cada etnia para que o professor possa trabalhar com seus alunos. Além do conhecimento histórico é importante destacar a possibilidade do trabalho com vocabulário, gênero textual e grandezas e medidas.

PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem.

PR.EF05HI03.c.5.16 Conhecer povos e comunidades tradicionais do Paraná e suas relações de trabalho.

CUZCUZ

Ingredientes:

1 lata de milho verde
1 pimentão
2 latas de sardinha ou atum
Cheiro verde a gosto
Sal e temperos a gosto
1 tablete de caldo de legumes ou do seu sabor preferido
3 xícaras de farinha de milho grossa
3 ovos cozidos
Tomate para decorar
1/2 xícara (chá) de azeite
1 cebola picada
1 lata ou caixa de molho de tomate
2 latas de água
1 lata de ervilha

Modo de Preparo:

Refogue no azeite, a cebola, o pimentão, as azeitonas, a ervilha, o milho verde, o molho de tomate, o cheiro-verde, a sardinha, os temperos e o tablete de caldo. Coloque a água, deixe ferver, coloque a farinha de milho e cozinhe. Unte a forma com azeite, e coloque os ovos, os tomates e a sardinha por baixo. Coloque a massa na forma, deixe esfriar e desenforme.

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:

Coloque o trigo de molho na água fervente (misture bem) por 1 hora (não precisa espremer).

Misture a carne moída com o trigo, junte os temperos e misture bem.

Pegue porções dessa mistura, amasse bem com as mãos (evita que se abram ao fritar), modele e frite em óleo quente.

Escorra em papel absorvente.

Pode substituir a carne moída por peito de frango moído.

LASANHA

Ingredientes:

Lasanha:
Meio quilo de massa para lasanha
Molho Bolonhesa:
2 colheres (sopa) de óleo
meio quilo de carne moída
1 cebola pequena picada
1 cenoura pequena ralada no ralo fino
meia xícara (chá) de salsão picado
1 lata de polpa de tomate
2 tabletes de Caldo Carne.

Modo de Preparo:

Cozinhe a massa de acordo com as instruções da embalagem e coloque em um recipiente com água fria até o momento de montar. Em uma panela, aqueça o óleo e refogue a carne. Junte a cebola, a cenoura, o salsão e deixe refogar até murchar. Acrescente a polpa de tomate e o tablete de caldo, dissolvido em 1 xícara (chá) de água quente. Deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, ou até apurar o molho. Reserve.

CANJICA

Ingredientes:

500 g de canjica branca.
1 lata de leite condensado.
1 vidro de leite de coco.
50 g de coco ralado úmido e adoçado.
1 litro de leite.
8 colheres (sopa) de açúcar
canela em pó a gosto.

Modo de Preparo:

Lavar a canjica em água corrente. Deixar de molho por aproximadamente 4 horas com o açúcar. Cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia. Coloque em outra panela se necessário maior, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado.

Deixe ferver por 10 minutos mexendo sempre para não grudar no fundo da panela. Desligue o fogo quando estiver bem cremosa. Polvilhe a canela em pó.

MANJU

Ingredientes:

Doce de Feijão:

300 g de feijão azuki
1 ½ copo de açúcar cristal

Massa:

1 pitada de sal
1 copo de açúcar refinado
1 colher (sopa) cheia de margarina
2 ovos
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio ou fermento em pó
2 copos de farinha de trigo

Modo de Preparo:

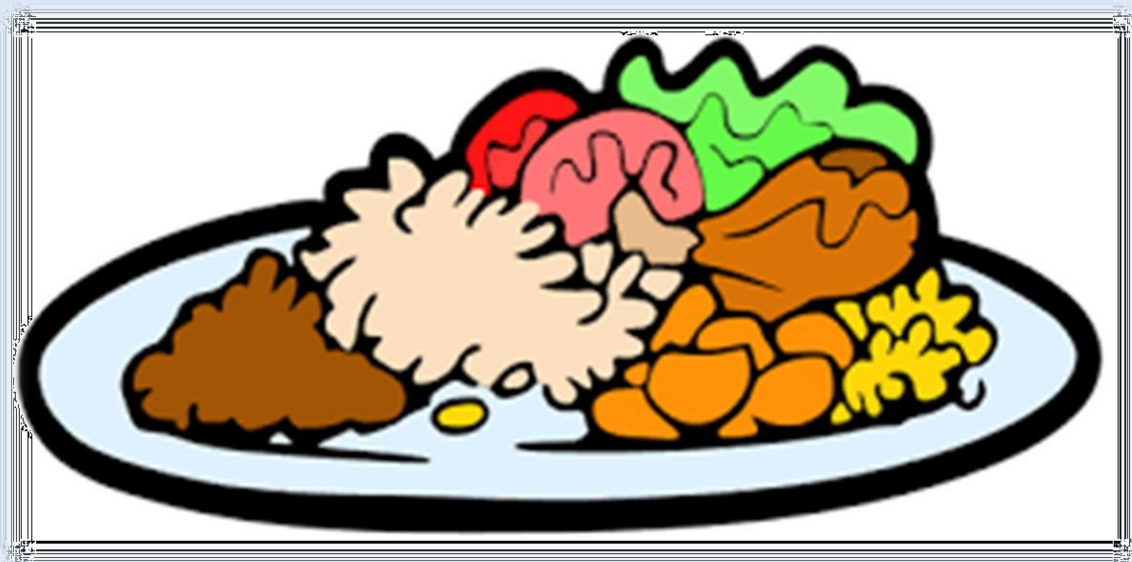
Lave o feijão e deixe um bom tempo de molho. Em seguida, cozinhe-o na panela de pressão por aproximadamente 30 minutos, igual ao feijão comum. Depois de cozido, bata todo o feijão no liquidificador. Com um pano tire o líquido da massa. Em seguida, deve ser levada ao fogo com o açúcar e o sal. Em poucos minutos está pronto o doce, que costuma ser enrolado em pequenas bolinhas.

Para a massa primeiro misture o açúcar e a margarina. Junte os outros ingredientes até que a massa fique no ponto, não muito dura. Estique a massa, corte em pedaços e coloque o recheio. Na forma as bolinhas ganham um formato diferente. Depois é só levar para assar.

ATIVIDADE 4



PRATO PREDILETO



PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem.

PR.EF05HI03.c.5.16 Conhecer povos e comunidades tradicionais do Paraná e suas relações de trabalho.

Nesta atividade o aluno precisará pesquisar sobre a origem, forma de preparo e possíveis mudanças no prato que mais gosta de comer. Ainda, é possível a proposição da realização e degustação dos pratos pelos estudantes em suas casas ou até mesmo na escola.

Execução da atividade por alunos do 5º ano¹⁰.



Fonte: acervo da autora (2020)



Fonte: acervo da autora (2020)



Fonte: acervo da autora (2020)



Fonte: acervo da autora (2020)

¹⁰ O direito à utilização de imagem é assinado pelos pais/responsáveis no ato da matrícula. Considerando que a atividade foi desenvolvida em uma turma da escola, todos desta têm o termo acondicionado na Secretaria Escolar.

ATIVIDADE 5

ALMOÇO DE DOMINGO



A atividade consiste na investigação de um prato consumido pelos estudantes aos domingos. Cada aluno deverá descrever o que come no almoço de domingo e a origem e forma de difusão desses alimentos no Paraná.

PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem.

PR.EF05HI03.c.5.16 Conhecer povos e comunidades tradicionais do Paraná e suas relações de trabalho.

Exemplo de atividade desenvolvida por uma professora participante do curso:

Minha comida de domingo:

Macarronada: Acredita-se que, as primeiras massas surgiram nas civilizações babilônicas e assírias, cerca de 2.500 a.C, pois, segundo registros históricos, foi nessa época em que o homem começou a moer cereais e mistura-los com água para obter pastas que eram cozidas e assadas. As massas foram se aperfeiçoando com o passar do tempo e a primeira macarronada que se assemelha com a que costumamos comer hoje foi criada no século v em Jerusalém. Com o passar dos anos, e com a evolução do comércio o macarrão foi parar na Itália, e, lá criou suas principais características. Os italianos inventaram cerca de 500 tipos de macarronadas diferentes, envolvendo molhos e queijos.

Arroz : Os historiadores e cientistas dizem que o sudeste da ásia é o local da origem do arroz , o arroz foi o principal alimento e a primeira planta cultivada na ásia. As mais antigas referências ao arroz são encontradas na literatura chinesa, há cerca de 5.000 anos. O arroz é uma das culturas mais importantes a serem domesticadas a nível mundial, sendo a Ásia, a África e a América discutidas como os berço da domesticação.

Maionese ou salada de batatas: Como a origem de quase tudo no mundo, a história de como surgiu a salada de batatas possui várias versões. A mais aceita é que essa iguaria teria surgido na Alemanha, e recebeu o nome de "Kartoffelsalat", ela era composta de batatas cozidas misturadas a todo o tipo de ingredientes, dependia do que tinha para formular a receita. Claro que cada ingrediente a ser incluso no meio das batatas cozidas variava de acordo com a região, o que fez com que essa salada ficasse famosa e ganhasse várias versões.

Frango assado : O costume de comer frango se intensificou no período medieval. Motivação religiosa criou esse hábito. Não entendeu? Nós vamos explicar. No período medieval a igreja católica tinha muito influência na vida cotidiana e ditava algumas práticas. Sendo assim, surgiu uma proibição para os cristãos, de não consumir animais de quatro patas durante as épocas de jejum. Cabras, cordeiros e outros animais estavam rigorosamente banidos do cardápio dos cidadãos que levavam os costumes e doutrinas à risca. Essa proibição teve grande repercussão e atingiu a alimentação de diversos países católicos. Com isso, a saída encontrada foi alimentar-se de animais com duas patas: o nosso tão querido frango! A partir daí o frango passou a ser bastante consumido, principalmente nos períodos de jejum que podiam chegar a contabilizar um terço do ano.

Farofa: A farofa surgiu entre os índios tupis-guaranis e sua invenção antecedeu a colonização do Brasil pelos portugueses. Historiadores gastronômicos acreditam que para os índios satisfazerem a fome, precisariam de um alimento mais nutritivo. Sendo assim, jogaram farinha de mandioca na carapaça vazia de uma tartaruga e colocaram para assar. Com isso a gordura da carapaça se soltou e misturou a farinha. Dessa forma nasceu a farofa! Depois do início da colonização, os portugueses começaram a usar essa mistura para suas viagens, afinal, o que seria melhor do que gordura, carne e temperos misturados a farinha seca para não perecer e suportar as adversidades do dia a dia nas expedições? Engana-se quem pensa que a farofa é coisa de "povão" e não da realeza. Dom João VI não saía sem sua farofa em punhos. Hoje, a farofa é usada como acompanhamento e seu ingrediente principal é a farinha de mandioca ou a de milho, além de ingredientes como o bacon, cebola, alho entre outros. Em alguns casos, chega a ser prato principal, quando generosamente incrementada.

Fonte: acervo da autora (2020)

ATIVIDADE 6

ESQUISITICES!



PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem.

PR.EF05HI03.c.5.16 Conhecer povos e comunidades tradicionais do Paraná e suas relações de trabalho.

Os alunos deverão pesquisar algum alimento considerado esquisito por não consumirem no contexto em que vivem. Assim, é possível confrontar como algum alimento consumido pelos estudantes pode ser considerado estranho por pessoas pertencentes a outras culturas, viabilizando ainda mais o aspecto histórico e cultural da alimentação.

Exemplo de atividade desenvolvida por uma professora participante do curso:

Comidas brasileiras exóticas que nem todo mundo conhece

Caldo de Turu



O caldo de turu, ou sopa de turu, é mais uma daquelas comidas brasileiras exóticas que você ama ou odeia. Para se ter ideia, o ingrediente principal é um molusco encontrado em troncos de árvores podres nos mangues.

Inicialmente, o turu precisa descansar em uma tigela por aproximadamente uma hora, até soltar um líquido leitoso e de cor roxo claro, que é essencial na hora do cozimento. Mesmo levando alho, cebola, pimentões, limão e outros temperos, o aspecto final do prato não é tão atraente assim...

Tal iguaria é parte das culinárias paraense e amazônica, principalmente na ilha de Marajó e arredores, sendo também apreciado no Maranhão e no Amapá. É um alimento rico em cálcio e ferro, cujo sabor é descrito como semelhante ao de mariscos como as ostras

https://diaonline.jg.com.br/2020/04/03/11-comidas-brasileiras-exoticas-que-nem-todo-mundo-conhece/?utm_source=Isabela+Gon%C3%A7alves&utm_campaign=

Fonte: a autora (2020)

ATIVIDADE 7

CARDÁPIO DE RESTAURANTE



Para saber como a cultura de diversos povos está presente na alimentação do norte paranaense, essa atividade consistirá na pesquisa de um cardápio de algum restaurante do município. Cada alimento encontrado deve ser investigado!

PR.EF05HI03.c.5.15 Conhecer festas populares no Paraná e/ou no Brasil e contextos de origem.

PR.EF04HI09.s.4.05 Identificar as motivações dos processos migratórios em diferentes tempos e espaços e avaliar o papel desempenhado pela migração nas regiões de destino.

Atividade desenvolvida por uma participante do curso de implementação do produto.

Cardápio
Arroz - feijão - bife acebolado - frango
assado, farofa - panqueca e mandioca
frita.

Arroz - Os historiadores e cientistas
dizem que o sudeste da Ásia é o
local da origem do arroz.

Feijão - Os feijões estão entre os alimentos
mais antigos, remontando aos primeiros
registros da história da humanidade.
Eram cultivados no antigo Egito e na
Grécia, sendo, também, cultuados como
símbolo da vida.
Os grandes exploradores ajudaram
a difundir o uso e o cultivo de feijão
para as mais remotas regiões do
planeta.

Farofa - É um prato bastante popular
no Brasil, tendo origem registrada no
período colonial. Surgiu entre os índios
tupis-guaranis e sua invenção antecedeu
a colonização do Brasil pelos portugueses.

Panqueca - São muito antigas; surgiram
há mais de nove mil anos na França.
Acredita-se que a primeira panqueca
nasceu quando uma mulher derramou,
de forma acidental, um pouco de mingau
no fogo e percebeu que tal substância
cozinhava rapidamente.

Mandioca frita - A mandioca é de
origem brasileira e desde quando Pedro
Alvares Cabral chegou ao Brasil, já
era apreciada pelos índios que viviam
por aqui. Sendo originária do Nordeste
e das regiões centrais do país, o Brasil
é o maior produtor mundial da mandioca.

Fonte: acervo da autora (2020)

ATIVIDADE 8

COMIDA NOSSA DE CADA DIA



Nesta atividade o estudante precisará realizar uma entrevista com seus avós ou conhecidos mais velhos falando sobre os alimentos consumidos no passado que ainda permanecem na alimentação cotidiana ou que foram substituídos, para que as ocorrências de mudanças e permanências sejam identificadas e os fatores que contribuíram para tais sejam elencados.

PR.EF04HI09.s.4.05 Identificar as motivações dos processos migratórios em diferentes tempos e espaços e avaliar o papel desempenhado pela migração nas regiões de destino.

PR.EF04HI02.s.4.03 Identificar mudanças e permanências ao longo do tempo, discutindo os sentidos dos grandes marcos da história da humanidade (nomadismo, desenvolvimento da agricultura e do pastoreio, criação da indústria etc.).

Nome:

Grau de Parentesco:

Idade:

Alimentação na Infância	Alimentação Atual
<p>1- Você costumava tomar café da manhã?</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p> <p><input type="checkbox"/> de 1 à 3 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> não tomava café da manhã</p>	<p>1- Você costumava tomar café da manhã?</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p> <p><input type="checkbox"/> de 1 à 3 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> não tomava café da manhã</p>
<p>2- O que você comia/bebia no seu café da manhã?</p> <p><input type="checkbox"/> pães</p> <p><input type="checkbox"/> broa de milho</p> <p><input type="checkbox"/> biscoitos</p> <p><input type="checkbox"/> bolo de fubá</p> <p><input type="checkbox"/> leite com café</p> <p><input type="checkbox"/> café preto</p> <p><input type="checkbox"/> chás</p> <p><input type="checkbox"/> queijos</p> <p><input type="checkbox"/> outros:</p> <p>Quais _____</p>	<p>2- O que você comia/bebia no seu café da manhã?</p> <p><input type="checkbox"/> pães</p> <p><input type="checkbox"/> broa de milho</p> <p><input type="checkbox"/> biscoitos</p> <p><input type="checkbox"/> bolo de fubá</p> <p><input type="checkbox"/> leite com café</p> <p><input type="checkbox"/> café preto</p> <p><input type="checkbox"/> chás</p> <p><input type="checkbox"/> queijos</p> <p><input type="checkbox"/> outros:</p> <p>Quais _____</p>
<p>3- Você almoçava?</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p> <p><input type="checkbox"/> não almoçava mais que duas vezes por semana</p>	<p>3- Você almoçava?</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p> <p><input type="checkbox"/> não almoçava mais que duas vezes por semana</p>
<p>4- Que tipos de alimentos ingeriam no almoço?</p> <p><input type="checkbox"/> arroz</p> <p><input type="checkbox"/> feijão</p> <p><input type="checkbox"/> massas</p> <p><input type="checkbox"/> saladas</p> <p><input type="checkbox"/> carne vermelha</p> <p><input type="checkbox"/> carne de porco</p> <p><input type="checkbox"/> carne de frango</p> <p><input type="checkbox"/> peixe</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cozidos</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cru</p> <p><input type="checkbox"/> outros:</p> <p>Quais _____</p>	<p>4- Que tipos de alimentos ingeriam no almoço?</p> <p><input type="checkbox"/> arroz</p> <p><input type="checkbox"/> feijão</p> <p><input type="checkbox"/> massas</p> <p><input type="checkbox"/> saladas</p> <p><input type="checkbox"/> carne vermelha</p> <p><input type="checkbox"/> carne de porco</p> <p><input type="checkbox"/> carne de frango</p> <p><input type="checkbox"/> peixe</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cozidos</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cru</p> <p><input type="checkbox"/> outros:</p> <p>Quais _____</p>
<p>5- Costumava lanchar à tarde?</p> <p><input type="checkbox"/> nunca</p> <p><input type="checkbox"/> às vezes</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p>	<p>5- Costumava lanchar à tarde?</p> <p><input type="checkbox"/> nunca</p> <p><input type="checkbox"/> às vezes</p> <p><input type="checkbox"/> todos os dias</p>

<p>6- O que era ingerido nos lanches da tarde?</p> <p><input type="checkbox"/> frutas</p> <p><input type="checkbox"/> sucos</p> <p><input type="checkbox"/> chás</p> <p><input type="checkbox"/> leite</p> <p><input type="checkbox"/> café</p> <p><input type="checkbox"/> broa de milho</p> <p><input type="checkbox"/> bolo de fubá</p> <p><input type="checkbox"/> abóbora com melado</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca com açúcar</p> <p>7- Que tipo de alimentos costumava ingerir no jantar?</p> <p><input type="checkbox"/> arroz</p> <p><input type="checkbox"/> feijão</p> <p><input type="checkbox"/> massas</p> <p><input type="checkbox"/> saladas</p> <p><input type="checkbox"/> sopa</p> <p><input type="checkbox"/> legumes</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca</p> <p><input type="checkbox"/> carne vermelha</p> <p><input type="checkbox"/> porco</p> <p><input type="checkbox"/> frango</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cozidos</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca</p> <p><input type="checkbox"/> peixe</p> <p>8- Que temperos eram usados nas refeições diárias?</p> <p><input type="checkbox"/> sal</p> <p><input type="checkbox"/> açúcar</p> <p><input type="checkbox"/> pimenta</p> <p><input type="checkbox"/> óleo</p> <p><input type="checkbox"/> banha de porco</p> <p><input type="checkbox"/> alho/cebola</p> <p><input type="checkbox"/> colorau</p> <p>9- Quantas vezes por semana ingeria frituras?</p> <p><input type="checkbox"/> nenhuma</p> <p><input type="checkbox"/> de 1 à 2 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> de 2 à 4 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> mais de 4 vezes</p>	<p>6- O que era ingerido nos lanches da tarde?</p> <p><input type="checkbox"/> frutas</p> <p><input type="checkbox"/> sucos</p> <p><input type="checkbox"/> chás</p> <p><input type="checkbox"/> leite</p> <p><input type="checkbox"/> café</p> <p><input type="checkbox"/> broa de milho</p> <p><input type="checkbox"/> bolo de fubá</p> <p><input type="checkbox"/> abóbora com melado</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca com açúcar</p> <p>7- Que tipo de alimentos costumava ingerir no jantar?</p> <p><input type="checkbox"/> arroz</p> <p><input type="checkbox"/> feijão</p> <p><input type="checkbox"/> massas</p> <p><input type="checkbox"/> saladas</p> <p><input type="checkbox"/> sopa</p> <p><input type="checkbox"/> legumes</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca</p> <p><input type="checkbox"/> carne vermelha</p> <p><input type="checkbox"/> porco</p> <p><input type="checkbox"/> frango</p> <p><input type="checkbox"/> legumes cozidos</p> <p><input type="checkbox"/> mandioca</p> <p><input type="checkbox"/> peixe</p> <p>8- Que temperos eram usados nas refeições diárias?</p> <p><input type="checkbox"/> sal</p> <p><input type="checkbox"/> açúcar</p> <p><input type="checkbox"/> pimenta</p> <p><input type="checkbox"/> óleo</p> <p><input type="checkbox"/> banha de porco</p> <p><input type="checkbox"/> alho/cebola</p> <p><input type="checkbox"/> colorau</p> <p>9- Quantas vezes por semana ingeria frituras?</p> <p><input type="checkbox"/> nenhuma</p> <p><input type="checkbox"/> de 1 à 2 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> de 2 à 4 vezes por semana</p> <p><input type="checkbox"/> mais de 4 vezes</p>
---	---

Atividade reproduzida com base no documento: A contribuição indígena na alimentação paranaense.

REFERÊNCIAS

BOSCHILIA, Roseli. **A Sociedade Portuguesa em Curitiba**: um projeto identitário (1878-1900). In: MATOS, Maria Izilda; SOUSA, Fernando de; HECKER, Alexandre (org.). *Deslocamentos e histórias: os portugueses*. Bauru: Edusc, 2008.

BRASIL 500 ANOS. **Imigrantes no Brasil**. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/>. Acesso em: 11/fev/2020.

CARNEIRO, J. Fernando. (1950) **Imigração e colonização no Brasil**. Rio de Janeiro: Universidade do Brasil.

COMIDA AFRO NO PARANÁ. **Circulando aqui**. Disponível em: <https://www.circulandoaqui.com.br/noticia/9777/aprenda-a-fazer-barreado-aprincipal-atracao-turistica-de-morretes>. Acesso em: 03/fev/2021.

COMIDAS ITALIANAS E JAPONESAS NO PARANÁ. **Prefeitura Municipal de Curitiba**. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/noticias/conheca-dez-roteiros-gastronomicos-de-curitiba/42957>. Acesso em: 04/fev/2021

DaMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

EBC. **Palavras de origem indígena utilizadas no Brasil**. Disponível em: <http://www.ebc.com.br/infantil/voce-sabia/2015/10/palavras-indigenas-nomeiam-maior-parte-das-plantas-e-animais-do-brasil>. Acesso em: 18/fev/2020.

FAUSTO, Bóris (2000) **História do Brasil**. 8 ed. São Paulo: EDUSP.

GODOY, R. P de. **A pintura e o artesanato indígena podem explicar a História dos índios Kaingang**. Disponível em: <http://www.diaadiaeducacao.pr.gov.br/portals/pde/arquivos/591-2.pdf> Acesso em: 12/mar/2020.

KODAMA, K. **O sol nascente do Brasil: um balanço da imigração japonesa**. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000.

LESSER, J. **A Negociação da Identidade Nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil**. São Paulo: Unesp 2001.

MITYE, C. "**100 anos de Japão no Brasil: O que aprendemos com os japoneses?**"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/japao/100-anos-japao-no-brasil-que-aprendemos-com-os-japoneses.htm>. Acesso em 13/fev/2020.

MOTT, M.L. **Imigração árabe: um certo oriente no Brasil**. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000.

MUPA. **Registros de imigrantes no Paraná**. Disponível em: http://www.museuparanaense.pr.gov.br/arquivos/File/biblioteca/ip1927_01.pdf. Acesso em: 27/fev/2020.

NESTLE. **Receitas de origem italiana**. (S.I.) (2020). Disponível em:

<https://www.receitasnestle.com.br/receitas/lasanha-a-bolonhesa-saborosa>. Acesso em 12/abr/2020.

NORMA CULTA. **Palavras de origem árabe utilizadas no Brasil**. Disponível em: <https://www.normaculta.com.br/palavras-de-origem-arabe/> Acesso em: 18/fev/2020.

PARANÁ. Dia a dia educação. **Indígenas no Paraná**. Disponível em: <http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/modules/conteudo/conteudo.php?conteudo>. Acesso em: 22/fev/2020.

PEQUENOSHISTORIADORES. **A influência indígena na alimentação**. Disponível em: <http://pequenoshistoriadoresjlb.blogspot.com/2016/04/influencias-culturais-indigena-no.html>. Acesso em 02/jan/2021

PISSURNO, Fernanda Paixão. **Imigração Italiana no Paraná**. Disponível em: <https://www.infoescola.com/historia/imigracao-italiana-no-parana/> Acesso em 17/abr/2020.

PORTAL GELEDÉS. **Palavras de origem africana utilizadas no Brasil**. Disponível em: <https://www.geledes.org.br/palavras-de-origem-africana-usadas-em-nosso-vocabulario/>. Acesso em: 18/fev/2020.

RECANTO DAS LETRAS. **Palavras de origem estrangeira**. Disponível em: <https://www.recantodasletras.com.br/gramatica/2914649>. Acesso em: 23/fev/2020.

SCHMIDT, M.A. **História do cotidiano Paranaense** - Curitiba, Letra Viva, 1996.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem africana**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/61325-cuscuz-paulista.html>. Acesso em 12/abr/2020.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem árabe**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/85633-quibe-pratico.html>. Acesso em 12/abr/2020.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem espanhola**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/culinaria/tudogostoso/paella-de-frutos-do-mar-confira-a-receita,be331f9321ec3b0288af24efe8308facy782njrg.html>. Acesso em 12/abr/2020.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem indígena**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/97021-canjica-com-leite-condensado.html>. Acesso em 12/abr/2020.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem japonesa**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/131224-receita-de-manju.html>. Acesso em 12/abr/2020.

TUDO GOSTOSO. **Receitas de origem portuguesa**. (S.I.) (2020). Disponível em: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/125577-pastel-de-belem.html>. Acesso em 12/abr/2020.

VENÂNCIO, R.P., **Presença portuguesa: de colonizadores a imigrantes**. In: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000.

VIAGEM ITÁLIA. **Palavras de origem italiana utilizadas no Brasil**. Disponível em: <http://viagemitalia.com/90-palavras-portuguesas-origem-italiana/>. Acesso em: 18/fev/2020.

VORTEXMAG. **Palavras de origem portuguesa utilizadas no Brasil**. Disponível em: <https://www.vortexmag.net/10-palavras-de-origem-portuguesa-usadas-em-todo-o-mundo/>. Acesso em: 18/fev/2020.