HISTÓRIA – A IMPORTÂNCIA DAS ESPECIARIAS

Utilizada para curar doenças e para conservar alimentos, as especiarias no período das Grandes Navegações eram muito valorizadas.

Nessa época, na Europa, mesmo com a utilização do sal para conservar a comida, ela estragava. Então, era necessário encontrar mais produtos que servissem para a conservação dos alimentos.

|  |
| --- |
| Por que as especiarias eram muito valorizadas na época das Grandes Navegações? |

Além da conservação de alimentos, as especiarias eram usadas como amuleto para proteger as pessoas de mau-olhado e também como cicatrizantes, revigorantes e em cataplasmas para aliviar dor ou mal-estar.

|  |
| --- |
| Quais outras utilidades as especiarias possuíam além da conservação de alimentos? |

Produtos raros e caros, enriqueceram impérios, reis e comerciantes. Despertaram a cobiça e provocaram guerras. Muitos homens saíam à sua procura em longas e perigosas viagens, por terra e por mar.

Esses produtos eram de origem vegetal (flor, fruto, semente, caule, casca e raiz), originários da Ásia (Índia, China e Ceilão) e conhecidos como especiarias (os principais eram Pimenta do Reino, Gengibre, Cravo, Canela, Noz-Moscada, Açafrão, Cardamomo e ervas aromáticas).

|  |
| --- |
| Cite 4 especiarias originárias da Ásia. |

As especiarias eram adquiridas pelos comerciantes das cidades italianas de Gênova e Veneza, que as levavam para a Europa pela Rota do Mediterrâneo, por eles dominadas, e vendendo-as por altíssimo preço. A Pimenta do Reino, a mais valiosa das especiarias, só era trocada pelos hindus, na Índia, por ouro.

|  |
| --- |
| Qual era a especiaria mais valiosa? Por quê? |

Com o objetivo de romper o monopólio dos comerciantes de Gênova e Veneza e negociar diretamente a compra das especiarias na fonte, a um preço mais baixo, os portugueses desenvolveram uma nova rota para o Oriente, no que ficou conhecido como Grandes Navegações, através da costa da África.

|  |
| --- |
| Por que os portugueses desenvolveram uma nova rota para o Oriente? |

Quando chegaram ao Brasil, os portugueses trouxeram consigo as especiarias para a sua nova terra e nela iniciaram sua plantação, no que tiveram grande êxito, pois aqui as condições eram perfeitas para o desenvolvimento daquelas plantas.

Uma especiaria foi descoberta pelos portugueses no Brasil: a Pimenta Malagueta, que depois foi levada pelos mesmos à Europa, África e Ásia, que a desconheciam. A Pimenta Malagueta se integrou perfeitamente à culinária de todas aquelas regiões.

|  |
| --- |
| Qual especiaria foi descoberta pelos portugueses no Brasil? Faça uma pesquisa sobre ela falando sobre suas características, suas utilidades etc. |

Com o passar do tempo, a lista de especiarias foi aumentando e incluiu produtos da América, como a baunilha e o pimentão. No México, os índios já usavam o pimentão para curar infecção intestinal. Também tinham o costume de queimá-lo para espantar mosquitos.

|  |
| --- |
| Quais eram as utilidades do pimentão? |

Até hoje as especiarias têm muitas utilidades: dão sabor especial aos alimentos, além de conservá-los; perfumam ambientes; são usadas para fazer xarope, chiclete, balas, pasta de dente e cremes de beleza.

|  |
| --- |
| Atualmente quais são as utilidades das especiarias? Essas utilidades são as mesmas de antigamente? Por quê? |

|  |
| --- |
| Converse com seus pais, avós e familiares e relate: quais especiarias são utilizadas em sua casa? Elas são usadas para qual finalidade? |