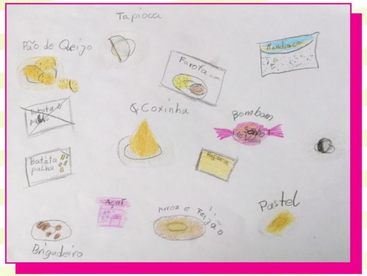
ESPELHO DA CULTURA

Nossa comida na música brasileira



Trabalho de Emelie

Que tal lembrar e cantar alguns trechos de composições da MPB que falam de nossos alimentos e hábitos na hora de cozinhar ou de comer?

FEIJOADA COMPLETA CHICO BUARQUE

"Mulher
Você vai fritar
Um montão de torresmo pra acompanhar
Arroz branco, farofa e a malagueta
A laranja-bahia ou da seleta
Joga o paio, carne seca, toucinho no caldeirão
E vamos botar água no feijão"

FARINHA DJAVAN

"A farinha tá no sangue do nordestino
Eu já sei desde menino o que ela pode dar
E tem da grossa, tem da fina, se não tem da quebradinha
Vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau"

BANANA NANÁ VASCONCELOS, JOYCE MORENO, MAURÍCIO MAESTRO

"Manga, caju, maracujá, sapoti
Fruta-de-conde, jenipapo, graviola, açaí
Jaca, pitanga, amora e abacaxi
Ah, não há terra generosa como as terras daqui"

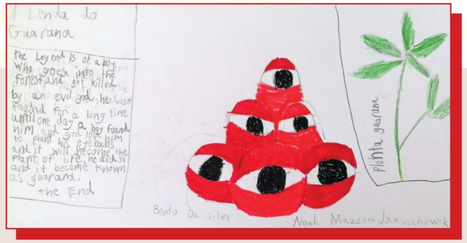
NÃO É PROIBIDO MARISA MONTE

"Jujuba, bananada, pipoca
Cocada, queijadinha, sorvete
Chiclete, sundae de chocolate / Uhh...
Paçoca, mariola, quindim
Frumelo, doce de abóbora com coco
Bala juquinha, algodão doce e manjar / Uhhh...
Venha pra cá, venha comigo!
A hora é pra já, não é proibido
Vou te contar: Tá divertido
Pode chegar!"

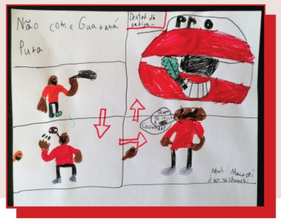
Gráficos: Vecteezy.com

A lenda do guaraná

Trabalhos de Bento e Noah



O guaraná é um fruto originário da Amazônia, região Norte do Brasil, de onde vem uma das histórias mais populares de nosso folclore. Diz a lenda que um casal de indígenas desejava muito ter um filho e, por essa razão, decidiu pedir ajuda a Tupã, uma das principais divindades da mitologia tupi-guarani. Tupã deu-lhes um menino, que então cresceu saudável e veio a se tornar alguém amado e estimado por todos. No entanto, toda bondade, pureza e beleza do pequeno índio causaram a inveja de Jurupari, a entidade do mau perante a tribo. Após virar uma cobra venenosa, Jurupari picou o rapaz, matando-o. Tupã teria anunciado a morte do garoto soltando relâmpagos e trovões no céu. Apesar de muito triste, a mãe do índio morto acreditou que aquilo se tratava de um sinal - para que ela enterrasse os olhos do filho no solo próximo à aldeia. Justamente no local em que ela fez isso nasceram plantas nunca antes vistas, que deram frutos semelhantes aos olhos do jovem indígena.

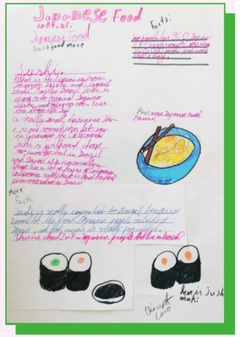


COZINHAS INTERNACIONAIS

Como os imigrantes influenciaram a culinária brasileira?

Por ser umas das maiores nações do mundo, o Brasil tem hábitos alimentares que variam de norte a sul. Isso ocorre porque o território brasileiro é muito grande e também porque o país teve diversas ondas imigratórias. Hoje é possível encontrar no Brasil diversas receitas populares trazidas de fora - influências de diversas culturas que, ao longo do tempo, se misturaram e estenderam na culinária brasileira.

Além de possuirmos fortes heranças indígenas em nossa alimentação (por exemplo, com o consumo de açaí e demais frutas, bem como de peixes e verduras), os imigrantes portugueses nos trouxeram o pão, os italianos a pizza, a massa e as sopas, os alemães as cervejas, as batatas, as carnes salgadas e defumadas, as linguiças e as salsichas. Já os japoneses nos influenciaram com o famoso sushi. Porém, haja criatividade! Os brasileiros gostam de inovar e criaram sushis bem inusitados - até de chocolate tem! Será que isso existe no Japão? De qualquer maneira, no Brasil, os rodízios de comida japonesa são uma delícia e trazem uma imensa variedade de sushis.



Trabalhos de Vincent e Caio

Para aprender brincando...

Você sabe de onde vieram outras receitas trazidas por imigrantes que se tornaram populares no Brasil? Ligue o prato ao país de origem.

1. Bacalhoada	A. Itália
2. Salada de batata	B. Japão
3. Fondue	C. Espanha
4. Paella	D. Portugal
5. Quibe	E. Rússia
6. Nhoque	F. Líbano
7. Estrogonofe	G. Egito
8. Homus	H. Alemanha
9. Sushi	I. França

Respostas: 1D, 2H, 3I, 4C, 5F, 6A, 7E, 8G, 9B

As pesquisas e informações que compõem este número foram elaboradas por Andréia Salame, Camila Nobiling Urbanz, Denise Mandowsky e Thaís de Andrade Lima. Obrigado!

Impressum

Dies ist ein Projekt des Vereins für Zwei Sprachen BILINGUA mit den Kindern der Lerngruppen „Corujas" und „Tucanos".

Es wurde mit der freundlichen Unterstützung der Brasilianischen Botschaft in Berlin realisiert.

Die Verteilung erfolgt kostenlos.

250 Exemplare auf nachhaltigem Papier gedruckt

Konzept & Produktion: Agentur für Information und Kulturaustausch Brasilien-Deutschland (ACIBRA.de)

Alle Rechte vorbehalten:
www.berlin-bilingua.de

Expediente // Este projeto da organização berlinense **Bilingua - Verein für Zwei Sprachen** envolveu alunas e alunos dos grupos "Corujas" e "Tucanos", na faixa etária dos 7 aos 11 anos. Ele foi concretizado com o apoio da Agência para Cultura e Informação Brasil-Alemanha (ACIBRA.de) e recebeu patrocínio da **Embaixada do Brasil em Berlim**. Foram impressos 250 exemplares. A distribuição é gratuita.

BRASILIEN
BRASILIANISCHE BOTSCHAFT IN BERLIN

PÁTRIA AMADA BRASIL
DIE BRASILIANISCHE BUNDESREGIERUNG

Bicentenário
DA INDEPENDÊNCIA DO BRASIL
1822 · 2022

Comidas do Brasil

Jornalzinho da BILINGUA

Die Kleine Zeitung des Vereins Bilingua | auf brasilianischem Portugiesisch | Thema dieser Ausgabe: Unser Essen | 08-2022

Imagens de nossa produção editorial

Editorial // Quando a cultura está na boca de todos nós

O assunto foi escolhido em conjunto pelas crianças da Bilingua e, desta vez, nosso jornal traz uma das melhores coisas do Brasil: nossa comida!

Quando falamos da comida do Brasil, não falamos somente de culinária, mas também da história de um povo formado por tantos outros povos. Quais heranças traz um prato de feijoada? E um pote de açaí?

Ao longo dos anos aprendemos que o Brasil não tem sua raiz apenas na cultura portuguesa, de onde vem nossa língua materna, mas também em diversas culturas indígenas anteriores à colonização, bem como nas práticas (também alimentares) de milhões de imigrantes africanos, europeus e asiáticos que foram chegando ao país. Esse desenvolvimento gerou a alimentação diversificada que existe hoje no Brasil. Uma cultura alimentar "para dar e vender"!

Nossas comidas são deliciosas e apreciadas por muita gente ao redor do mundo. E os brasileiros se orgulham bastante de sua culinária, não é verdade? O brigadeiro, por exemplo, é praticamente um patrimônio nacional - e ai de quem falar mal dele!

Outro tema que surge ligado à nosssa comida são as lendas indígenas que narram o surgimento de um alimento típico do Brasil. Afinal, você sabe como surgiu o guaraná, segundo a tradição indígena? E o nosso tão famoso arroz e feijão, onde se originou?

Te convidamos a adentrar neste delicioso universo culinário brasileiro com a visão que nossas crianças, nascidas e criadas aqui na Alemanha, têm de nossa comida ancestral e cotidiana. Prepare seu cafezinho e seu pão de queijo para acompanhar esta saborosa viagem gastronômica!

DENISE MANDOWSKY e ANDRÉIA SALAME, educadoras da Bilingua Berlin e.V.

VOCÊ SABIA?

Nossos mais antigos ancestrais a ter o hábito de cozinhar foram provavelmente indivíduos da espécie "Homo erectus". Ossos e restos de ferramentas datando cerca de 1,9 milhão de anos atrás indicam que eles já tinham dentes molares menores e uma massa corporal maior que seus antepassados – uma evolução lógica quando se prepara a comida com fogo e utensílios próprios.

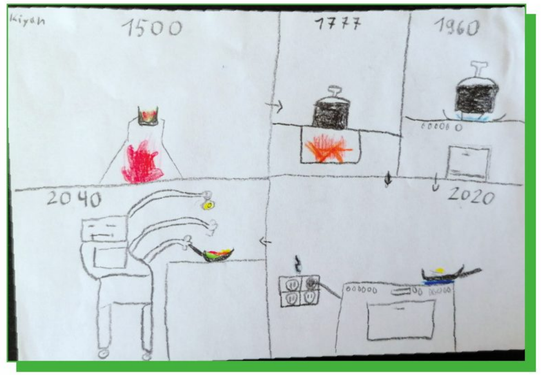
Quais alimentos ou pratos típicamente brasileiros você conhece? E de quais tem saudade vivendo na Alemanha?

Alimentos e pratos típicos

açaí
brigadeiro
caju
cocada
coxinha
cuscuz
feijoada
guaraná
jabuticaba
limão
mamão
mandioca
moqueca
munguzá (popular também como canjica)
paçoca
pamonha
pão de queijo
quindim
tapioca (popular também como beiju)
tutu

O hábito de cozinhar

Trabalho de Kiyan



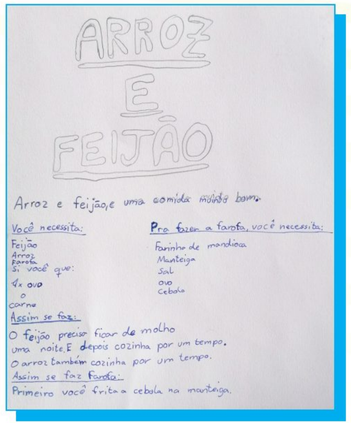
Nestes quadrinhos, Kiyan mostrou o preparo da comida ao longo dos séculos. Primeiro, em torno dos anos 1500, em fogo aberto. Depois, em 1777, no forno à lenha e, em 1960, no fogão a gás. Em 2020, vemos um fogão elétrico e, em 2040, um robô assume o papel de cozinheiro.

CAÇA-PALAVRAS

A	P	A	C	O	C	A	Q	J	F	T	B
M	O	Q	U	E	C	A	U	A	E	M	R
C	A	J	U	P	B	T	I	B	I	U	I
G	U	A	R	A	N	A	N	U	J	N	G
L	I	M	A	O	A	P	D	T	O	G	A
M	S	C	E	D	C	I	I	I	A	U	D
A	B	O	I	E	A	O	M	C	D	Z	E
N	A	X	H	Q	R	C	L	A	A	A	I
D	C	I	J	U	A	A	N	B	E	H	R
I	A	N	T	E	J	P	M	A	M	A	O
O	I	H	U	I	E	C	O	C	A	D	A
C	G	A	T	J	P	A	M	O	N	H	A
A	S	R	U	O	C	U	S	C	U	Z	B

PRATOS DO DIA A DIA

Um, dois... feijão com arroz!



Trabalho de Julia

Arroz e feijão é um prato tipicamente brasileiro, consumido quase que diariamente por muitas famílias por todo o território nacional. Diz-se que o prato se popularizou no final do século 19, quando o arroz ganhou espaço na alimentação brasileira, substituindo as farinhas de milho e de mandioca.

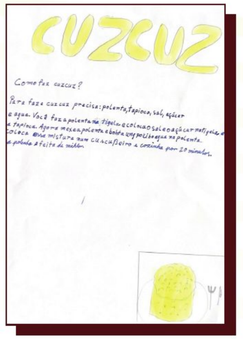
Os indígenas já consumiam feijão. Já o arroz é originário da Ásia e foi levado ao Brasil pelos colonizadores portugueses.

Fora o Brasil, a famosa dupla arroz e feijão também é bastante consumida em Cuba.

Muitos de nós, brasileiros, quando imigramos, levamos esse costume alimentar para outros países. E há brasileiros que afirmem que não conseguem viver sem a famosa e deliciosa combinação!

Mas quem teve a ideia de misturar os dois? Ninguém sabe. Uma das hipóteses levantadas pelo pesquisador brasileiro Luís da Câmara Cascudo (1898-1986), em seu livro História da Alimentação no Brasil, é a de que o arroz com feijão começou a ser consumido em 1808 com a chegada de Dom João 6º, que introduziu o arroz no rancho dos soldados. De qualquer forma, a mistura é fonte de nutrientes e evita até mesmo cáries. "Ou seja, um sucesso de nutrição e de sabor."

Vamos fazer cuscuz?



Trabalhos de Charlotte

O cuscuz é um prato clássico na mesa dos brasileiros e brasileiras. Ele vai bem com acompanhamentos variados e é a base da alimentação de muitas famílias, sobretudo no Nordeste do Brasil. É especialmente servido no café da manhã – quentinho com manteiga, com leite ou com ovos – mas também pode estar presente no jantar ou em outra refeição, devido à sua versatilidade. Em São Paulo, o cuscuz é igualmente apreciado. A receita do chamado "cuscuz paulista" é diferente da receita nordestina: ele é temperado, salgado e servido gelado como um bolo e em fatias. O cuscuz brasileiro é rico em nutrientes e seu consumo atravessa gerações. Ele é forte, saudável e acessível, o que faz dele um rei ao saciar a fome de muita gente. Mas como se faz esse cuscuz, afinal? Ele é feito com farinha de milho em flocos, umedecida e cozida no vapor. Tem o formato parecido com um bolo quando é cozido na cuscuzeira. Mas, se não houver cuscuzeira, também é possível cozinhar à moda antiga, com um prato envolto em um pano, sobre o vapor de uma panela com água. Fofinho, amarelinho e com gostinho de milho... só de falar dá até vontade de comer agora mesmo!

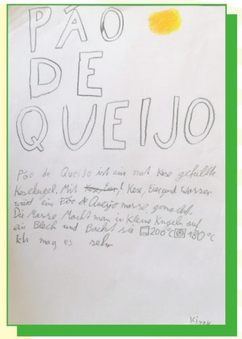
No primeiro quadrinho, Charlotte desenhou o pai fazendo cuscuz – uma receita que aprendeu com a mãe. No segundo, ela se retratou indo ao quarto chamar sua mãe para tomar o café da manhã. "O cuscuz já está pronto!" Sua mãe comenta que é comum "os dois me deixarem dormir enquanto preparam o café da manhã no domingo, que tradicionalmente tem cuscuz aqui em casa".

QUITUTES CORRIQUEIROS

Trem "bão" demais: nosso pão de queijo

Trabalhos de Kiyan

Pão de queijo é uma bola de queijo com queijo recheada Com queijo, ovos e água Uma massa de pão de queijo é feita e moldada A massa então resfriada antes de ser transformada em pequenas bolas Em uma forma colocada e a 200 ou 180 graus dependendo do forno assada. Eu gosto muito!



Não se sabe exatamente quando e onde o pão de queijo surgiu mas, segundo alguns registros, ele foi criado na metade do século 18, em Minas Gerais, durante o Ciclo do Ouro.

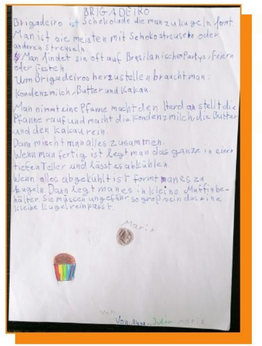
Naquela época, Minas começou a se especializar em produtos derivados do leite, como o queijo. Além disso, por estar muito longe dos portos, consumia-se mais farinha de mandioca (que crescia em abundância na região) do que farinha de trigo. Logo, juntou-se a fome e a vontade de comer, ou melhor, o polvilho e o queijo, criando-se o pão de queijo!

Essa delícia mineira possui influências europeias e indígenas e lembra uma outra iguaria trazida pelas missões jesuítas: a *chipa*, uma espécie de pão em forma de U comum no Uruguai, Paraguai e Argentina.

Quanto à receita tradicional discute-se muito; qual o jeito certo de preparar, o melhor polvilho, o queijo ideal; já quanto ao sabor... difícil não amar pão de queijo, não é mesmo?

A lenda da mandioca

O polvilho é uma farinha feita de mandioca. Você sabia que mandioca é um nome vindo do tupi *mãdi'og*, *mandi-ó* ou *mani-oca*, que significa "casa de Mani"? Conta-se a lenda que em uma tribo indígena havia uma menina chamada Mani que já veio ao mundo falando e andando. Passado algum tempo, a menina infelizmente morreu, o que deixou muita gente triste. A tradição dizia que deveria ser enterrada na própria oca, o que foi feito. E como era muita querida, as pessoas passavam todos os dias por lá para chorar por sua partida. Foi então que algo aconteceu! Exatamente onde Mani se encontrava nasceu uma planta que ninguém conhecia. Por isso, decidiram cavar um buraco e ver que planta era aquela. Descobriram uma raiz escura por fora e branca por dentro que, quando cozida sem a casca, era muito gostosa. Deus Tupã havia mandado um conforto que acabaria com a fome da tribo. Mani deu origem à *Mani-oca* ou mandioca, como conhecemos. Essa é apenas uma bonita lenda indígena. Mas uma grande verdade é que, hoje em dia, essa raiz originária da América do Sul e que tem muita vitamina B, cálcio, ferro e carboidratos, alimenta milhões de pessoas em todo o mundo.



Trabalho de Alana, Julia e Marie

Ah, céu de brigadeiro!

O brigadeiro é um doce típico do Brasil, muito comum em todo o país, bastante famoso nas festas de aniversário. Acredita-se que surgiu no Rio de Janeiro, na época da campanha eleitoral do Brigadeiro Eduardo Gomes, que concorreu à presidência em 1945. Diz a lenda que o docinho foi criado para arrecadar fundos para a campanha, que ficou conhecida como "o docinho do brigadeiro". Com o passar do tempo, o nome "brigadeiro" se tornou tão associado ao doce que o mesmo passou a ser conhecido apenas como "brigadeiro", e rapidamente foi difundido por todo o território brasileiro.

Na versão mais comum, o docinho é feito com leite condensado, manteiga e chocolate (ou cacau) em pó.

Atualmente, encontramos diversas versões de brigadeiro e, além das mais populares, temos as "gourmets", como brigadeiro branco, trufado, com castanhas e até mesmo apimentados ou em versões alcoólicas, para celebrações entre adultos.

E o chamado "céu de brigadeiro" – o que essa expressão tem a ver com a história? Conta-se que, uma vez que brigadeiro é a patente mais alta da Aeronáutica Brasileira, os oficiais foram deixando de pilotar diariamente com o intuito de alcançar o posto. Assim, eles passaram a fazer voos somente quando não havia nuvens no céu...