



ROTEIRO DE ESTUDOS Mediterrâneo: comércio e cultura

Professor (a): Paulo A.

Ano /Série: 6º ano

Endereço de e-mail: paulobarros@prof.educacao.sp.gov.br

Disciplina: **História**

Habilidade:(EF06HI15) Descrever as dinâmicas de circulação de pessoas, produtos e culturas no Mediterrâneo e seu significado.

ATIVIDADE- Leia o texto e imagem para responder o que se pede abaixo.

Comércio de especiarias

O termo especiaria ou espécie, a partir dos séculos XIV e XV na Europa Ocidental, designou diversos produtos de origem vegetal, de aroma ou sabor acentuados. Isto deve-se à presença de óleos essenciais. O seu uso distingue-as das ervas aromáticas, das quais são utilizadas principalmente as folhas



Cravo-da-índia. Wikimedia Commons (CC BY-SA 3.0) Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Gewuerznelken.jpg>.



© Pixabay



Simon A. Eugster, Canela. Wikimedia Commons (CC BY-SA 3.0) Disponível em: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cinnamomum_verum_spices.jpg.



Claire Ward/Unsplash



Costa, Pimenta-malagueta. (CC BY-SA 4.0) Wikimedia Commons Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:PmalaguetaDSC3550.jpg>.



Krish Dulal, Casulos da seda (CC BY-SA 3.0) Wikimedia Commons. Disponível em: <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Cocoon.jpg>.

1ª- Escreva o nome das especiarias contidas na imagem acima.

2ª) Em sua casa usa essas especiarias? comente com os colegas de turma.

Leia atentamente os textos abaixo:

Texto 01: As Especiarias e sua Importância na Alimentação Humana

(...) A ocupação da América pelos europeus no passado, deu-se pela necessidade desses povos em traçar novas rotas para facilitar o comércio das especiarias, termo atribuído a mercadorias caras e difíceis de serem obtidas e usadas para temperar comida.

(...) No velho continente, ou seja a Europa, as especiarias eram importantes por comporem os conservantes de alimentos e por serem utilizadas como remédios, temperos, etc.

O comércio com os produtos advindos do Oriente era tão lucrativo que deu origem a homens extremamente ricos na Europa. (...)

Adaptado de: RODRIGUES, Ronaldo da S.; SILVA, Roberto R. A História sob o Olhar da Química: As Especiarias e sua Importância na Alimentação Humana. QUÍMICA NOVA NA ESCOLA. Vol. 32, N° 2, MAIO 2010

Texto 2: Rota Valiosa: Especiarias somam US\$ 26 milhões por ano às exportações baianas

Na Feira de São Joaquim, em Salvador, um dos principais entrepostos do estado, o cheiro dos condimentos se espalha pela loja Miranda dos Temperos. (...)

O local comercializa mais de 100 variedades de especiarias, entre elas alecrim, anis, cravo, cominho, gengibre, canela e amburana de cheiro.

Boa parte dos condimentos vêm do interior da Bahia, mas existem temperos de outros lugares, como o curry, comum na culinária indiana, e a páprica doce, indispensável na cozinha húngara. (...)

Na culinária baiana, os temperos se tornaram indispensáveis em quase todos os pratos, salgados ou doces. (...)

CORREIO 24 HORAS. Rota Valiosa: Especiarias somam US\$ 26 milhões por ano às exportações baianas

Após a leitura dos textos responda às perguntas.

1ª) O que chamou a atenção nos textos lidos?

2ª) O que o texto fala sobre as especiarias?

3ª) Você ou alguém em sua casa usa alguma especiaria? Se sim, escreva o nome.

4ª) Qual o nome do Estado citado no texto?

5ª) Qual comida você conhece desse Estado?