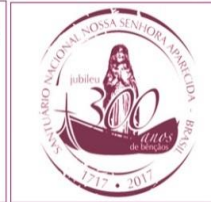




**COLÉGIO NOSSA SENHORA CONSOLATA**

INSTITUTO IRMÃS MISSIONÁRIAS DE NOSSA SENHORA CONSOLADORA

Av. Imirim, 1424 - Imirim | CEP 02464-200 | São Paulo - SP  
www.colegioconsolata.com.br | consolat@colegioconsolata.com.br | (11) 2238.4848  
f/Consolata Oficial



## **Projeto Jovem Allamaniano 2017**

### **Tema: “Brasil um país pluricultural”**

- **Subtema:** A feijoada como tradição cultural, alimentícia e gastronômica no Brasil, revelando a mistura das culturas afro, lusitana, indígena e hispânica.

- **Turma envolvida:** 7º ano B.

- **Professores responsáveis:** Cláudio Felix Lopes, Fabiana Guimarães e Fábio José da Silva.

- **Disciplinas relacionadas:** Educação Física, Matemática, História.

#### **➤ Justificativa:**

A história da alimentação é um tema interessante por ser primordial e, ao mesmo tempo, cheio de equívocos e também um espaço sujeito a lendas urbanas. Em se tratando de Brasil colonial, uma terra com pessoas de vários continentes, com costumes, alimentos e temperos tão diferentes, o terreno para o surgimento de lendas alimentares é fértil e de fácil assimilação.

O Brasil, considerado como país, entra na história ocidental como um “acidente”, pois os portugueses não tinham o objetivo de descobrir novas terras, mas sim de se dirigir à Ásia em busca de especiarias que fariam a arte de alimentar-se mais deliciosa e prazerosa aos europeus. E mesmo o segundo ciclo econômico da colônia, o açúcar, era um fator de enriquecimento do paladar europeu, levando o doce e a arte da confeitaria a outros níveis.

Nossa intenção com esse trabalho é levantar, historicamente, a origem da feijoada, entender seu contexto e, ao mesmo tempo, mapear seu caminho, supostamente, da senzala até a Casa Grande, tornando-se, ao mesmo tempo, um exemplo de nossa propalada democracia racial, e da criação de uma cozinha tipicamente brasileira na qual se misturam, a feijoada dos escravos, com a tapioca indígena, os doces europeus, o cuscuz dos bandeirantes, dentre

tantos pratos que supostamente apontam para a mistura étnica e culinária do Brasil.

Ao mesmo tempo em que abordamos a feijoada, vamos procurar entender o Brasil como país e como as tradições, como a feijoada, foram se adaptando a tempos mais sensíveis e um prato tipicamente brasileiro foi assimilando outras formas de se relacionar com a alimentação, como a feijoada para vegetarianos e a voltada para pessoas não muito interessadas em degustar os miúdos suínos.

➤ **Objetivos:**

- Entender a origem histórica da feijoada no Brasil colonial;
- Analisar as transformações culturais que a gastronomia brasileira impôs aos povos de outras regiões do globo;
- Compreender e observar a transformação do prato bem como o surgimento de uma “lenda urbana” em torno desse prato;
- Comparar a concepção final sobre o prato durante o final do século XX e início do XXI.

➤ **Avaliação:**

- Pesquisas e relatórios sobre os aspectos da cultura gastronômica do Brasil na época colonial e nos dias atuais;
- Trabalho sobre o histórico da variante da feijoada que optaram por apresentar;
- Apresentação do trabalho no Espaço Cultural – o aluno deverá ter pleno domínio sobre os temas estudados para apresentar sua feijoada, como prato, cientes de que terão que explicá-la ao público.

➤ **Duração e etapas do Projeto:**

**1º Trimestre:** Pesquisar um histórico da feijoada e da cultura gastronômica do Brasil colonial.

**2º Trimestre:** Dar continuidade ao que foi desenvolvido na primeira parte do trabalho e aprofundar o conhecimento sobre tipos de feijoada.

**3º Trimestre:** Apresentar a feijoada para o público saborear os vários tipos de um prato brasileiro (ou seja, uma mistura de vários elementos e culturas).