

Verificação formativa de Ciências e História

Professor(a)s das Disciplinas: Elisete e Sandra Data de entrega: **01 / 06 / 2020** 1º TRIMESTRE

e-mail dos professores tutores: profsandramatos@gmail.com (7ºA)

elisetejordan@gmail.com (7ºB)

Aluno (a): _____ N° _____ Nota: _____

7º ano ____ Ensino Fundamental II Período: **Matutino** Valor da avaliação: **10,0**

Prezado aluno,

Estamos todos enfrentando momentos difíceis que têm nos desafiado tanto a ensinar quanto a aprender de maneiras diferentes, não usuais para nós. Esta verificação formativa tem como objetivo orientar, avaliar e garantir que você esteja aprendendo mesmo em distanciamento social.

Profas. Elisete e Sandra (bjs, se cuidem! #fiqueemcasa)

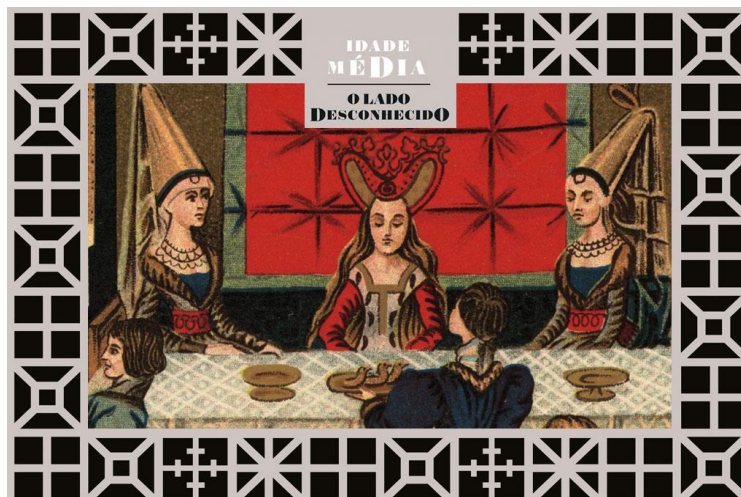
Orientações:

- Envie as respostas para o e-mail do **professor tutor da sua turma**, conforme indicado no cabeçalho;
- No assunto colocar: **Nome completo, número e série.**
- Digitar suas respostas no Word, não precisa copiar a pergunta, mas não esqueça de numerá-las;
- Anexar o arquivo no email. **Não serão aceitas respostas fotografadas.**

Os pratos medievais usavam, literalmente, de alquimia

Por **Fábio Marton**

access_time7 maio 2020, 17h56 - Publicado em 28 mar 2020, 12h35



(Hulton Archive/Getty Images)

Como tudo na Idade Média, a cozinha era dividida por classes sociais: nobres, clérigos, servos e homens livres urbanos, com os últimos copiando os modos dos nobres quando podiam. Os médicos acreditavam que os servos não só precisavam de outra dieta para fazer seu trabalho manual, como tinham outra constituição física. Os nobres, refinados, deviam comer de forma refinada; plebeus deviam comer de forma rústica. O pão dos nobres era feito de trigo branco; o dos servos, de aveia, centeio, do trigo integral que sobrava da produção.

Pratos da nobreza tendiam a ser hiperprocessados: longo tempo de cozimento, dissolvendo o conteúdo; quanto mais complicado, melhor. Pratos dos pobres eram cozidos, mingaus, angus – o pão, rústico ou não, só substituiria os pratos moles por volta do século 14. Para todas as classes, arroz e macarrão foram introduzidos no sul da Europa pelos árabes, no século 10.

A maior parte das calorias vinha de carboidratos. Bois, mais caros, eram iguaria para os nobres, mas porcos (processados em salames, presunto, toucinho), galinhas, cabras, ovelhas, frutos do mar e peixes não eram exóticos aos servos. O bacalhau era produzido pelos nórdicos – seco, mas sem sal – e levado nas viagens dos vikings. Os bascos passaram a pescá-los nas águas do Norte e o introduziram na Península Ibérica. Caça também podia ir à mesa, mas os nobres impunham penas gravíssimas para quem caçasse em suas reservas.

Regulando a alquimia

A cozinha – para quem podia pagar – seguia preceitos da alquimia. Pratos tinham de ser balanceados pelas características da teoria dos humores de Galeno, achando um ponto ideal entre quente e frio, seco e molhado. Vinho tinto, por exemplo, era quente e molhado; vinho branco, frio e molhado. A palavra “temperar” vem daí: em seu sentido original, queria dizer fazer alguma coisa passar por fases de frio e calor, como um ferreiro usa de calor e frio para criar aço temperado. Passou a significar acertar o ponto alquímico da comida, combinando diferentes ingredientes e pratos conforme essas quatro características.

Os temperos acertavam a “temperatura”. E isso explica como as especiarias entraram em altíssima demanda. Todas elas eram consideradas “quentes e secas” em diferentes graus, exceto pelo gengibre, que era “quente e úmido”. Assim, como um doce teria natureza “fria e úmida”, a canela entrava para balanceá-lo, torná-lo mais saudável. O ponto ideal, para quem não precisava tratar de uma condição peculiar, era a refeição ser semelhante à alquimia do próprio corpo humano: moderadamente quente e úmida.



Banquete refinado, ilustrado no Romance de Ranaud de Montauban, cerca de 1450.
(Hulton Archive/Getty Images)

É um mito absurdo que especiarias fossem usadas para disfarçar gosto de carne podre. As pessoas da Idade Média entendiam de preservação, usando sol, sal, salitre, fermentação, fungos: a herança, em embutidos e queijos, está aí até hoje. Não faria o menor sentido econômico: na Inglaterra do século 15, meio quilo de cravo custava o equivalente a 18 bois.

Por causa do preço, as especiarias levaram a mais uma distinção entre a cozinha dos nobres e dos servos: açúcar, então uma especiaria vinda do Oriente. Era visto como medicinal, mas também um sinônimo de status. A partir do século 15, praticamente todos os pratos da nobreza se tornamagridoces. O manjar branco, hoje feito com coco, começou como um prato de frango.

Também da medicina vem o hábito de uma refeição em várias etapas. Acreditava-se que alimentos “pesados” podiam afundar sobre os leves, tapando a saída do estômago. Assim, surgiu a ideia de “abrir” o apetite (aperitivo), seguido por pratos leves, o prato principal e sobremesa.

Havia uma ideia de etiqueta entre os nobres, que não era esperada dos servos. Eles jantavam com guardanapos delicados e limpavam as mãos com lavanda. Taças eram compartilhadas: era um sinal de amizade e imitava o gesto da eucaristia. Comer em público era considerado algo grosseiro para uma dama.

Elas ou não participavam ou se serviam frugalmente, para complementar depois. Sopas e caldos eram servidos em pães amanhecidos escavados. Não havia garfos, só facas, e cada um trazia a sua. Garfos, invenção bizantina, chegaram à Itália no século 12, mas demoraram a se espalhar.

<https://super.abril.com.br/historia/o-que-tem-no-caldeirao/>

1) Baseando-se na leitura do texto podemos afirmar que a alimentação reproduzia a diferença existente entre os grupos sociais da Idade Média? Justifique extraindo trechos do texto demonstrando as principais características da alimentação nesse período. (2,0)

2) Leia o texto a seguir.

A casa de Deus, que cremos ser uma, está, pois, dividida em três: **uns oram, outros combatem e os outros, enfim, trabalham**. Essas três partes que coexistem não sofrem com a sua disjunção; os serviços prestados por uma são a condição da obra das outras duas; e cada uma, por sua vez, se encarrega de aliviar o todo. De modo que essa tripla associação nem por isso é menos unida, e é assim que a lei tem podido triunfar e que o mundo tem podido gozar de paz.

(Adalbéron de Laon (c. 1020). Apud LE GOFF, Jacques. *A Civilização do Ocidente Medieval*. Lisboa: Estampa, 1984. p.45-46.)

De acordo com o texto cite a quem o autor se refere quando diz: **uns oram, outros combatem e os outros, enfim, trabalham**. Caracterize a sociedade medieval. (2.0)

3) Desenhe uma pirâmide social da Idade Média destacando o lugar de cada estamento social e explicando as relações entre suseranos e vassallos e as principais obrigações servis. (2.0)

4) Está no texto: “O pão dos nobres era feito de trigo branco; o dos plebeus, de aveia, centeio, do trigo integral [...] Vinho tinto, por exemplo, era quente e molhado; vinho branco, frio e molhado [...] É um mito absurdo que especiarias fossem usadas para disfarçar gosto de carne podre”.

Dentre as iguarias preparadas no período medieval, algumas como pães, vinhos e carne podre, tem a participação efetiva de um ser vivo já estudado e de grande importância para o meio ambiente. Que ser vivo é esse e como ele atua na preparação ou putrefação desses alimentos? Explique cientificamente. (2,0)

5) A idade média não é lembrada apenas por sua nobreza, culinária ou alquimia, infelizmente foi nesse período histórico, entre 1346 e 1353 que ocorreu a peste negra. A doença na ocasião desconhecida, causou muito pânico e matou um terço da população mundial na época.

A respeito da peste negra responda:

- a) Qual é o agente causador e a que reino ele pertence? (0,5)
- b) Qual é o agente transmissor? Descreva a transmissão da doença. (1,0)
- c) Cite os sintomas da peste negra. (0,5)