

p. 33

Amazônia
Desenvolvimento Sustentável

Outras empresas fazem um trabalho semelhante ao da Native. Peça aos alunos que visitem o site abaixo, por exemplo, e encontrem essas semelhanças e/ou algum fato interessante sobre trabalhos ou projetos cujo foco principal é a Amazônia.

Empresa: NATURA
site: www.natura.net

Clique em Brasil – institucional e, em seguida, em responsabilidade corporativa.

p. 34

1. Veja o conceito de desenvolvimento sustentável e acesse os sites sugeridos abaixo caso queira aprofundar a discussão sobre o tema.

Conceito de Desenvolvimento Sustentável

O desenvolvimento sustentável é aquele que atende às necessidades do presente sem comprometer a possibilidade de as gerações futuras atenderem a suas próprias necessidades. Ele contém dois conceitos-chave: 1 - o conceito de "necessidades", sobretudo as necessidades essenciais dos pobres no mundo, que devem receber a máxima prioridade; 2 - a noção das limitações que o estágio da tecnologia e da organização social impõe ao meio ambiente, impedindo-o de atender às necessidades presentes e futuras. Em seu sentido mais amplo, a estratégia de desenvolvimento sustentável visa a promover a harmonia entre os seres humanos e entre a humanidade e a natureza.

Fonte: www.economiabr.net

Outros sites:
www.fbds.org.br
www.educar.sc.usp.br/biologia/textos/

2. Ex. 3 — Antes de fazer esse exercício, peça aos alunos que completem o quadro abaixo. Peça-lhes que considerem, no mínimo, duas metas profissionais e duas metas pessoais.

| Minhas metas profissionais a serem realizadas no prazo máximo de dois anos | Estratégias para tornar essas metas possíveis | Táticas para viabilizar essas metas | Observações relevantes que devo levar em consideração para a realização dessas metas |
|---|---|-------------------------------------|--|
| | | | |
| | | | |
| Minhas metas pessoais a serem realizadas no prazo máximo de dois anos | Estratégias para tornar essas metas possíveis | Táticas para viabilizar essas metas | Observações relevantes que devo levar em consideração para a realização dessas metas |
| | | | |
| | | | |

3. Agora faça o exercício 3 conforme instrução do livro e peça aos alunos que pesquisem um caso semelhante ao de José Luiz Zagati. Dê exemplos de pessoas famosas que tiveram uma trajetória difícil, mas de sucesso como Sílvio Santos, de camelô ao famoso homem de negócios e maior apresentador brasileiro de TV. Veja o interessante site sobre a trajetória de sua vida em www.paginadosilviosantos.com. Nesse momento, você pode colocar uma outra questão para discussão: Dar-se bem na vida é questão de sorte? O que é "dar-se bem na vida"?

p. 35

1. Culinária

Veja no encarte **Guia, Dicas e Roteiros de Panorama Brasil** alguns destaques e informações interessantes sobre a culinária brasileira.

Para conhecer mais sobre os produtos ou pratos típicos de cada região brasileira, acesse nosso site:

www.editoragalpao.com.br

2. Prepare um teste rápido com seus alunos sobre a culinária brasileira. Escreva:

- (1) para a região sul
- (2) para a região sudeste
- (3) para a região centro-oeste
- (4) para a região norte
- (5) para a região nordeste

Os pratos abaixo são conhecidos, predominantemente, como originários da região.

Para elaborar o exercício, escolha pratos entre os sugeridos abaixo:

Região Norte Pratos Típicos: caldeirada de tucunaré, tacacá, tapioca, pato no tucupi, carne de búfalo

Caldeirada de Tucunaré: o tucunaré é um peixe extremamente saboroso, de carne branca e com sabor suave. Ele é preparado de diversas formas, mas a maneira mais apreciada na região é a caldeirada. Esta é feita utilizando-se de preferência o tucunaré de tamanho médio, o qual é repartido em postas grandes (três em média por peixe) e colocado para cozinhar em uma panela grande com bastante tempero (coentro, cebolinha, tomate, cebola e chicória). Pode ser acompanhado de pirão feito com o próprio caldo e farinha. No Amazonas, os pratos típicos são **mixira**, que pode ser feito com peixe-boi, tartaruga ou anta assados na própria banha e conservados em pote de barro bem fechado, **mujanguê**, tipo de mingau de ovos de tartaruga e farinha mole, **paxicá**, que é um picadinho de fígado de tartaruga com sal, pimenta malagueta e limão, **maniçoba** feito com folhas socadas, cheiros, língua de vaca, cabeça de porco, chouriço e pimenta, **caldeirada de pirarucu**, **sopa de tartaruga** e **macaco ensopado** com inhame.



Região Nordeste • Pratos Típicos: vatapá, caruru, acarajé, peixadas, galinha à cabidela, carne-de-sol, sarapatel, buchada, frutos do mar, caranguejo, tapioca, cocada e quindim.

Os doces brasileiros surgiram na região que por muito tempo liderou a produção de açúcar. O **bolo de macaxeira (mandioca)** não falta no Dia de São João. São típicos do Ceará, a **peixada** (espécie de caldeirada), **paçoca de carne** com banana, **carne-de-sol assada** com pirão de leite e a **cajuína**, um refresco de caju. A **carne-de-sol**, especialidade da cozinha sertaneja nordestina, também é conhecida como carne-de-vento, do sertão, ou do Ceará. É uma carne de gado, que é exposta ao sol e ao vento. Pode ser servida com farofa, coentro, cebola, abóbora, pirão de leite ou feijão verde.

Região Centro-oeste Pratos Típicos: peixes, empadão goiano e galinhada.

Sua culinária baseia-se em **peixes**, como por exemplo, caldo de piranha, dourado assado em folha de bananeira, pintado frito com molho escabeche e moqueca ou pirão de pintado além do **pequim**, fruto do cerrado, amarelo, de sabor forte e de ótimo aroma, usado na culinária e também para fazer licor.

A proximidade do Mato Grosso do Sul com o Paraguai facilita a troca da cultura representada pelo gosto do **mate gelado** ou **tererê** e pelas **chipas**, massa de polvilho, ovos e queijo ralado. As comidas típicas são os **peixes do Pantanal**, que são valorizados internacionalmente no campeonato de pesca que acontece todo ano. Um dos pratos mais tradicionais é a **mojica** - um ensopado de filé de pintado. O peixe é cortado em cubos e cozido junto com mandioca, cebolinha, cheiro-verde e coentro. O **filé de piraputanga** frito serve como entrada para o prato principal, que pode ser uma **ventrecha** que é que a costela de pacu frito. Geralmente os pratos vêm acompanhados de uma farofa de banana, arroz e pirão. **Carne de sol com pirão de leite** é uma carne em pedaços grandes com pirão, cheiro verde e a cebola por cima. **Moqueca à Corumbá** é o filé de pintado feito com leite de coco, acompanhado por arroz branco e pirão. **Cumandá Queseu (Feijão com queijo)** é um prato de feijão cozido com temperos, nata, sal, salsa e queijo ralado.

Região Sudeste Pratos típicos: tutu de feijão, feijoada, feijão tropeiro, peixes, ostras, virado à paulista.

A história da comida da região veio com os imigrantes que chegaram ao Brasil nos séculos XIX e XX. Os italianos trouxeram o **macarrão** e a **pizza**. Os árabes, o **quibe** e a **esfiha**. Os ingleses, o **sanduíche**. Em Minas Gerais, o **pão de queijo** se tornou tradicional com o crescimento da pecuária leiteira. A **feijoada** é o mais popular dos pratos da cozinha brasileira. Varia de uma região para outra, mas a feijoada **carioica** é a mais popular. É feita com feijão preto e servida com couve picada, laranja e farinha de mandioca, crua ou como farofa. Trata-se de um prato muito nutritivo. O feijão é cozido com várias carnes salgadas: costela, lombo, rabo, pé e orelha de porco, carne-seca, vários tipos de lingüiça, paio e toucinho defumado. O Brasil adotou a **feijoada** como **prato nacional**. A **caipirinha** é o aperitivo tradicional para acompanhar uma feijoada, feita de aguardente de cana, açúcar e limão. Apenas Minas Gerais tem uma cozinha realmente típica. O fato de Minas Gerais ter vivido um longo tempo cercado por tropas portuguesas, para evitar o contrabando do ouro, evitou o intercâmbio da cultura deste estado com a de outros estados. A cozinha mineira é uma das que mais valoriza suas raízes, o que a torna uma das mais autênticas do Brasil. No Rio de Janeiro é forte a influência das cozinhas portuguesa e de outros países com os quais o Brasil negociava e dos quais recebeu imigrantes.

Destacam-se a feijoada, o mais típico dos pratos nacionais, e a **sopa Leão Veloso**. No Espírito Santo é famosa a **frigideira capixaba, com peixes, mexilhões e crustáceos**. Já em São Paulo, com forte influência da tradição italiana e japonesa, ainda é encontrado no interior, o **virado**, um prato à base de feijões, e o **leitão assado**.

Fonte: <http://www.e-aprender.com.br/Folclore>



Região Sul Com influência portuguesa, alemã, italiana, polonesa-ucraniana.

O **barreado** é o prato típico do Paraná. A preparação é feita em panela de barro. É preparado com charque, toucinho e temperos, servido com banana assada, batata, farinha ou pirão. Entre outros pratos, podemos destacar a **tainha na telha** e a **caçarola italiana**. Assim como no Paraná, Santa Catarina tem influência portuguesa, italiana e polonesa-ucraniana. Podemos encontrar **broinha de fubá, marreco recheado, costela de porco cozida, repolho roxo refogado, strudel de maçã**, pratos à base de frutos do mar, siris, camarões, lagostas, etc. **Rio grande do Sul** – Churrasco, este é o prato tradicional. É feito com pedaços grandes de carnes, em fogo de lenha. Conforme vai assando as partes externas, essas partes são fatiadas até que as partes internas assem também. O único tempero utilizado é o sal grosso, para que permaneça o gosto original da carne assada no calor da brasa. **“Na culinária do sul, podemos destacar os efeitos benéficos encontrados na erva do chimarrão e no vinho, que é consumido com frequência”** O chimarrão é outro marco do Rio Grande do Sul, é uma erva com sabor amargo, servido quente e sorvido pela bomba, contido numa cuia. É uma tradição entre os gaúchos. Não podemos deixar de falar também do **arroz de careteiro, puchero, feijão campeiro, ambrosia, papo de anjo, doce de ovos e frutas cristalizadas** e em **calda**.

Fonte: <http://www1.uol.com.br>

3. Ex. 4 — Se possível, leve outras ilustrações da tapioca e fale onde podem ser encontradas hoje em dia (em quiosques nos shoppings, em barraquinhas ou carrinhos espalhados por várias ruas da cidade, em pontos fixos em frente de escolas e faculdades). Mencione que, atualmente, concorre até mesmo com o tão tradicional cachorro-quente.

RECEITA BÁSICA DE TAPIOCA

Ingredientes

| Massa | Recheio de calabresa | Recheio de goiabada com queijo | Recheio de doce de leite | Recheio de leite condensado | Recheio de coco |
|--|---|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1/2kg de farinha para tapioca (bijou) ▪ Água o suficiente para dar o ponto ▪ Sal a gosto | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1kg de lingüiça calabresa cortada em rodela bem finas ou trituradas ▪ 2 colheres (sopa) de óleo ▪ 4 dentes de alho ▪ 1 cebola média picada ▪ 1/2 xícara (chá) de cheiro verde | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 220g de goiabada em fatias ▪ 220g de queijo coalho ou outro de sua preferência | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 lata de doce de leite cremoso (350g) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 125ml de leite condensado | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 100g de coco ralado fresco ▪ 175ml de leite de coco |

Modo de preparo

Massa

Numa tigela, coloque o polvilho e vá adicionando a água até que esteja coberto por dois dedos de água. Deixe de molho de um dia para o outro. Retire toda a água com a ajuda de um pano limpo sem deixar excesso. A massa parecerá um bloco. Esfarele essa massa com as mãos. Passe-a pela peneira e acrescente o sal. Numa frigideira antiaderente, modele a tapioca como uma panqueca. Quando estiver pronta, a massa estará unida. Não a deixe-a escurecer. Vire-a rapidamente e deixe secar do outro lado. Deve ser retirada do fogo ainda branquinha. Recheie a tapioca a gosto.

Recheio de calabresa

Numa panela com o óleo, doure o alho e a cebola, adicione a lingüiça e deixe-a ficar bem crocante. Por último, coloque o cheiro verde e desligue o fogo. Utilize o recheio quente.

Recheio de goiabada com queijo

Quando a tapioca estiver pronta, retire-a da frigideira e coloque duas fatias de goiabada e duas fatias de queijo sobre. Dobre-a e sirva-a quente.

Recheio de doce de leite

Retire a tapioca da frigideira, dobre-a e recheie-a de doce de leite com uma colher.

Recheio de leite condensado

Retire a tapioca da frigideira e, com uma colher, recheie-a com o leite condensado, dobre-a e sirva-a.

Recheio de coco

Cubra a tapioca com o coco ralado e regue-o com leite de coco. Dobre-a e sirva-a.

Rendimento: 30 tapiocas (com 20 cm de diâmetro)

Fonte: *Programa Mais Você*

p. 36

Ex. 5 — Para ajudar seus alunos com as perguntas de **a a f**, sugira a leitura do texto de Roberto Monti sobre: Onde está o público alvo? / O Mercado conhece sua empresa? / Pesquise seu cliente, entre outros.

Os artigos estão disponíveis no site:
www.acesa.com

Roberto Monti é consultor de Marketing. Co-autor do livro (IN)Fidelidade, Uma Questão de Qualidade Clientes Sonham, Empresas Concretizam Editora Virgo

p. 37

ERRATA: corrija o enunciado: A criatividade é fator essencial dos profissionais de *Marketing*. É comum, contudo, depararmos com **idéias** imbatíveis, desenvolvidas por pessoas que nem sempre têm estudos específicos na área.

1. Ex. 8 — Peça aos alunos que façam o exercício conforme a instrução do livro e ilustre-o com mais informações sobre o restaurante Brocoió e sobre a Literatura de Cordel.



Brocoió – restaurante, Natal, Ponta Negra, cozinha regional, típica, tapioca, cachaça, bode, carneiro, cabrito, bodega, cachaçaria, tapiocaria, galinha, caipira, matuto, brocoió, camarão, carne-de-sol, sarapatel, buchada, panelada, forró, xote baião

Cheiro e sabor da terra – restaurante de comida regional, cachaçaria e tapiocaria, música ao vivo, gastronomia potiguar, chorinho, forró, poesia, e comida sertaneja

Brocoió é também o nome de uma ilha em Natal, no Rio Grande do Norte. Veja fotos:



Brocoió
Ilha de Brocoió vista de Paquetá.



Brocoió
Ilha de Brocoió vista da
Praia da Moreninha, em Paquetá.



Brocoió
Ilha de Brocoió vista da
Praia da Moreninha, em Paquetá.

CURIOSIDADE Literatura de Cordel

A literatura de cordel é assim chamada pela forma como são vendidos os folhetos, dependurados em barbantes (cordões), nas feiras, mercados, praças e bancas de jornal, principalmente das cidades do interior e nos subúrbios das grandes cidades. Essa denominação foi dada pelos intelectuais e é como aparece em alguns dicionários. O povo se refere à literatura de cordel apenas como *folheto*. A tradição dessas publicações populares, geralmente em versos, vem da Europa. No século português a expressão da lei promulgada por Dom Irmandade dos Homens esse tipo de publicação, apenas no Brasil, mas, Espanha, no México e em chamada de *pliego de soltas*). Em todos esses locais Atualmente, a literatura de mercado no Brasil, como quando foram impressos e vendidos, por exemplo, dois milhões de folhetos sobre a morte de Getúlio Vargas, num total de 60 títulos. Hoje, os folhetos podem ser encontrados em alguns mercados públicos, como o Mercado de São José, no Recife, em feiras, como a de Caruaru, e em sebos (venda de livros usados). Há uma coleção de folhetos de cordel disponível para consulta, no acervo da Biblioteca Central Blanche Knopf e no Museu do Homem do Nordeste, da Fundação Joaquim Nabuco.



XVIII, já era comum entre os *literatura de cego*, por causa João V, em 1789, permitindo à *Cegos de Lisboa* negociar com Esse tipo de literatura não existe também, na Sicília (Itália), na Portugal. Na Espanha é *cordel e pliegos sueltos* (folhas há literatura popular em versos. cordel não tem um bom acontecia na década de 50,

Fontes consultadas: CURRAN, Mark J. *A Página Editorial do Poeta Popular*. Revista Brasileira de Folclore, Rio de Janeiro, a. 12, n.32, p.5-16, jan./abr. 1972. VILA NOVA, Sebastião. *Literatura de cordel*. Recife: IJNPS. Instituto de Pesquisas Sociais, 1976. (Folclore 19).

Fonte: www.fundaj.gov.br

4. Ex. 9

Algumas informações adicionais
sobre a cachaça podem ser obtidas no site:
www.furg.br/portaldeembalagens/quatro/cachaca.html

p. 38

1. Ex. 11 — Antes de apresentar esse exercício, escreva as perguntas e respostas em cartões para que os alunos as relacionem. Num segundo momento, após terem praticado o diálogo em pares, distribua novos cartões, mas agora somente com algumas palavras-chave, como no modelo a seguir. Os alunos devem, então, praticar o diálogo novamente, usando somente as palavras-chave e as informações que conseguirem lembrar para dar sentido ao diálogo.

Modelo de palavras-chave para o diálogo:

| PERGUNTAS de Panorama Brasil | RESPOSTAS de Cristina Maria Ribeiro Lauteman |
|------------------------------------|--|
| Desde / quando / conchas / escamas | 17 |
| Como / interessar | gostava / artesanato / 1987 / Espírito Santo / litorânea / vi / resolvi / Flor de Concha |
| Em que / mudou / tempo | qualidade / feiras portuguesas / flores de escama / Guarapari / peixaria / tentativa / criar |
| matéria-prima | costa capichaba / diferentes / praia |
| Quantas / pessoas / você | 7 |
| passos / idéia / final | Conchas: criar/catar/lavar/selecionar/fazer Escamas: pegar/tirar/lavar/enxaguar/passar/enxaguar/secar /tingir/criar |
| países / conhecimento / trabalho | EUA, I, S, F, P, C, e Argentina |
| feliz / faz | muito / gosto |

2. Ex. 11 — Agora faça o exercício conforme instruções do livro.

Saiba mais sobre Anchieta, no Espírito Santo,
visitando o site www.anchieta.es.gov.br

3. Um pouco sobre Caicó, Rio Grande do Norte

Caicó é o maior município da região do Seridó, o sexto do Rio Grande do Norte em termos de área. A distância rodoviária entre Caicó e Natal é de 269 km. Está inserido em pleno semi-árido nordestino, região caracterizada pela escassez e instabilidade das chuvas, altas temperaturas, baixa umidade e uma paisagem marcada pela vegetação de caatinga.

Os fatos históricos dão conta de que a Povoação de Caicó foi solenemente instalada na Fazenda Penedo pelo Coronel Manoel de Souza Forte em 7 de julho de 1735. Foi elevada à condição de vila em 31 de julho de 1788, sob o nome de Vila Nova do Príncipe. Em 1868 foi alçada à categoria de cidade, recebendo os nomes de Cidade do Príncipe (1868), Cidade do Seridó (1/2/1890) e, finalmente, Caicó (7/7/1890).

Fonte da História do município: Folder distribuído pela Prefeitura Municipal de Caicó www.tre-rn.gov.br

p. 39

Angola - Onde o Brasil Aprendeu a Gingar

Para saber mais sobre Martinho da Vila acesse o site:
www.martinhodavila.com.br

E para mais informações sobre a CPLP, veja os sites:
www.dhnet.org.br
www.noticiaslusofonas.com
www.cplp.org

p. 40

1. Veja algumas ilustrações das criações de Daniella Zylbersztajn.



Designer de bolsas
Daniella Zylbersztajn



Fonte: www.erikapalomino.com.br/moda

Sugestão de questões para continuar a conversa após a leitura do texto de Daniella Zylbersztajn :

Você, alguma vez, pensou que pudesse estar na carreira errada? Já sentiu vontade de "largar tudo" e se dedicar a alguma paixão de infância ou de adolescência? Já parou para pensar que talvez você possa estar carregando "no sangue" um talento ainda não descoberto por você mesmo?

2. Ex. 15 — Se possível peça aos alunos que, primeiramente, discutam as questões *a, b, c, d e e* em grupo para, somente depois, eleger um ou mais representantes de cada grupo para ler as respostas para toda a classe.

Como tarefa, sugira que os alunos anotem somente os pontos em que houve mais divergências nas respostas para que escrevam um parágrafo relatando essas diferenças.

p. 41

A Dança Brasileira Conquistando Espaços

Como alternativa na apresentação dessa entrevista, separe as perguntas das respostas colocando-as em cartões para que o aluno as relacione antes da leitura do texto.

p. 42

A última página de cada unidade de *Panorama Brasil* conta com o testemunho de estrangeiros que vieram ao Brasil a trabalho. Caso seu aluno estrangeiro queira escrever um testemunho sobre sua experiência no Brasil, você, professor, poderá encaminhá-lo ao e-mail da editora Galpão contato@editoragalpao.com.br para que o texto faça parte do "Brasil de braços abertos" on-line. Importante: o aluno deve autorizar, por escrito, a publicação de seu texto. As autoras irão, então, selecionar os melhores textos e preparar atividades complementares para discussão. Essas atividades ficarão disponíveis em nosso site para todos os professores.