



Escola Municipal de Educação Básica Alfredo Gomes.
Diretora: Ivania Nora
Assessora Técnica Pedagógica: Simone Carl
Assessora Técnica Administrativa: Tania Nunes
Turma: 5º ano

Professora: Ana Andréia Bortese Silvestri

(Não precisa copiar todo o texto, somente ler com atenção, anotar as partes mais importantes e realizar a atividade prática)

Atividade de Artes: Chimarrão
(Atividade para semana de 17/08 a 21/08)

O hábito de tomar chimarrão esta presente no cotidiano da maioria das famílias que habitam Catanduvas. Esta é uma Identidade Cultural de grande destaque no município, que é conhecido como a capital catarinense do chimarrão.

Nesta semana vamos conhecer uma pouco mais sobre o chimarrão!

Origem do Chimarrão

O chimarrão é uma bebida tradicional da região sul da América do Sul e tem um consumo forte no Brasil na região do sul do país. Os primeiros povos de que se tem conhecimento de terem feito uso da erva-mate são os índios que habitavam a região sul do país e existem relatos de colonizadores desse local que contam que o consumo da erva era comum entre os moradores dali. Os indígenas tomavam a bebida no Tacuapi (bomba antiga criada pelos índios com taquara).

Com o passar do tempo, o hábito de tomar chimarrão foi passado dos índios para os colonizadores que experimentaram e gostaram do chimarrão e então foram criados utensílios para aprimorar e enfeitar essa prática.

Benefícios do Chimarrão

Tradicionalmente o chimarrão é cevado sem açúcar preparado em uma cuia (obtida a partir do porongo ou cabaça) e injerido através de uma bomba.

A constituição do chimarrão é fácil. É composto por uma cuia, uma bomba, erva-mate e água quente. A erva-mate é o segredo do chimarrão, ela define o sabor da bebida, que em geral tem um amargor típico, também podendo ser defumada ou ainda contar com misturas de chás (hortelã, camomila, erva doce, dentre outros). Essa erva é originária das folhas e caules finos da árvore *Ilex paraguariensis* e para estar pronta para o uso, passa por vários estágios de secagem, torragem e trituração.

A erva mate tem algumas propriedades medicinais e, com isso, traz uma série de benefícios para a nossa saúde, confira alguns deles:

- Facilita a digestão
- Elimina o cansaço e proporciona mais energia
- Auxilia na perda de peso
- Melhora a circulação do sangue
- Fonte de vitaminas e sais minerais

Atividade Prática: Vamos fazer um chimarrão?

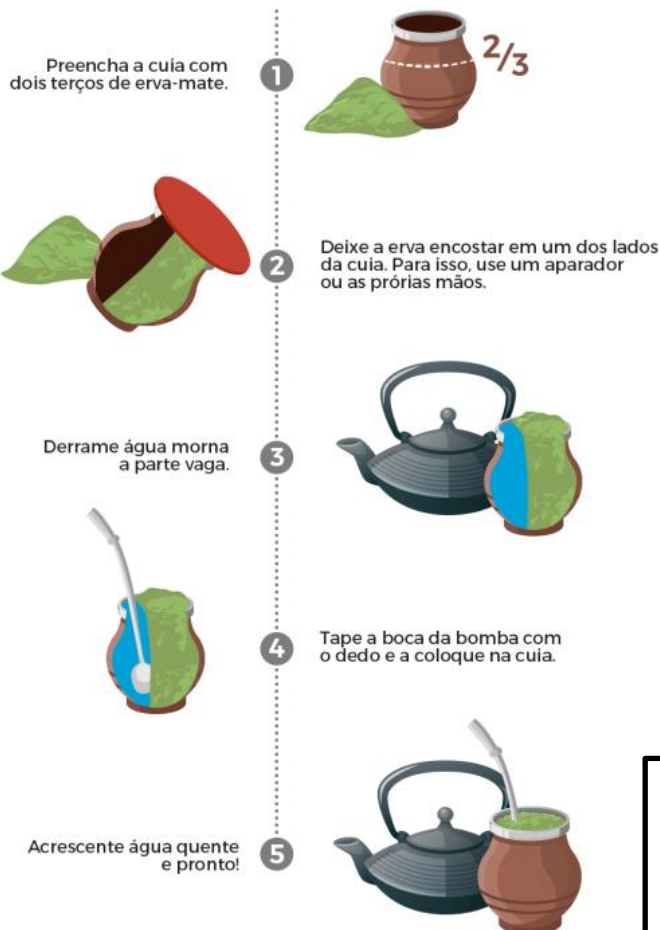
Obs: Peça ajuda para um adulto para realizar a atividade.

Para preparar o chimarrão você vai precisar de:

- Erva-mate para chimarrão;
- Cuia;
- Bomba;
- Um aparador (pode ser uma tampa plástica lisa);
- Uma térmica ou chaleira com água quente.

Modo de preparo

- 1º Aqueça água (Sem esquecer que a água, embora quente, não pode estar fervendo para que, com seu calor excessivo, não “queime” a erva (nem a boca) e tire as propriedades medicinais da bebida)
- 2º Colocar na cuia (recipiente) 2/3 de erva-mate para chimarrão.
- 3º Tapar a cuia e incliná-la ao ponto de encostar a erva-mate num lado. Pode-se utilizar um aparador, prato ou até mesmo as próprias mãos para tapar a cuia.
- 4º Na parte vaga você deve colocar a água morna (apenas para começar seu chimarrão). Colocando água morna você não queima a erva-mate e não deixa seu chimarrão amargo
- 5º Tape a boca da bomba com seu dedo polegar e coloque-a dentro da cuia descendo-a rente à sua parede, para que não fique ao meio da erva e não tranque seu chimarrão. Se a água descer após você retirar o dedo da bomba, seu chimarrão estará pronto.



NÃO ESQUEÇA DE ENVIAR FOTOS
OU VÍDEO DA ATIVIDADE PARA A
PROFESSORA **WHATSAPP**
991673815.