

Vamos utilizar a tecnologia de forma responsável para aprimorar nossos estudos.



Olá, queridos estudantes.  
Eu organizei este bloco com muito carinho para você.  
Aqui, tu vais conhecer um pouco mais sobre o lugar onde tu vives.  
Você poderá encontrar o bloco no formato digital, na sua sala do Classroom ou impresso na sua escola.  
Também estará disponível no blog da escola.  
Bons estudos a todos.



Escola: \_\_\_\_\_  
Nome: \_\_\_\_\_  
Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ Série: \_\_\_\_\_ Turma: \_\_\_\_\_ Idade: \_\_\_\_\_  
Professora<sup>a</sup>: \_\_\_\_\_ Disciplina: \_\_\_\_\_

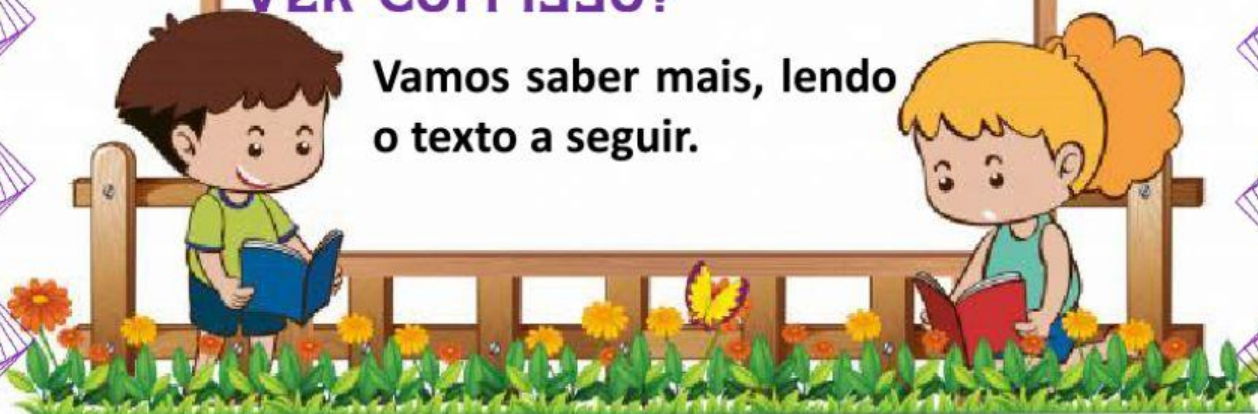


## VAMOS CONHECER UM POUCO MAIS SOBRE A HISTÓRIA DO NOSSO LUGAR.



A MAIOR FOME DA  
HISTÓRIA DO CAPÃO. O QUE  
OS ESTADOS UNIDOS TÊM A  
VER COM ISSO?

Vamos saber mais, lendo  
o texto a seguir.



### A Crise Econômica de 1929 e a fome no Capão

A maior crise financeira do século XX foi a quebra da Bolsa de Valores de Nova York em 1929. Ela se espalhou por todo o mundo, chegando até nós aqui no Vale do Capão.

Nessa época, a principal fonte de renda era o café. Os Estados Unidos era o maior comprador de café do Brasil.



A nossa principal fonte de renda foi perdendo o seu valor no mercado. Passamos então a conhecer o real significado da palavra miséria.

O presidente do Brasil na época comprou todo o café e colocou fogo para que diminuísse a oferta e pudesse ter valor no mercado novamente.

Foi nesse período que São Paulo começou a investir nas indústrias, por medo de investir no café e ter prejuízo novamente.

Os produtores de café daqui do Capão, também arrancaram todos os pés de café. Assim, muitas famílias começaram a passar por muitas dificuldades. A maioria dos chefes das famílias daqui foram embora para São Paulo a fim de conseguir emprego e melhorar um pouco a situação dos que ficavam aqui na comunidade. Muitos homens foram embora deixando suas esposas grávidas, outros os seus filhos ainda pequenos e ao retornarem, nem reconheciam seus filhos.

No ano de 1932, ocorreu aqui na comunidade uma fome que chegou a seu extremo. Crianças morriam por causa da fome e outras por doenças relacionadas à falta de alimento. A desnutrição passou a ser uma doença comum aqui. Foi neste período que as mulheres começaram a cozinhar banana verde para comer, surgindo assim o godo. Muitas temperavam a banana cozida apenas com sal e sebo e este era o seu principal alimento.

Muitas mulheres deixavam seus filhos pequenos em casa e subiam a serra para colher a flor de macela para vender. Era com esta flor que se enchiam os colchões e elas viram aí uma nova oportunidade para se recuperarem financeiramente.



Ao chegarem da serra, cansadas, iam preparar o alimento, que costumava ser banana verde com caldo de andu, bredo, quiabinho, capeba, palma, cortadinho de mamão verde... O godó que se conhece hoje, nada tem a ver com o inventado por aquelas mulheres do passado.

Não foram os garimpeiros que inventaram o godó. Os alimentos dos garimpeiros costumavam ser feijão, arroz, farinha e carne. Diziam que garimpeiro trabalhava pesado e que precisava comer alimento que proporcionasse sustância e por isso sempre cozinhavam no feijão, ossos de perna bovina. Porém o godó, surgiu devido a falta de alimento e em um período em que estes mesmos homens não estavam conseguindo **subsistir** suas famílias.

**AUTORA:** Enilzete Mendes

**1-** O texto acima é:

- A) ☐ Poético
- B) ☐ Informativo
- C) ☐ Instrucional
- D) ☐ Epistolar

**2-** O principal assunto tratado no texto é:

- A) ☐ A quebra da Bolsa de Valores do Brasil.
- B) ☐ O ressurgimento do garimpo devido a crise.
- C) ☐ A maior fome que aconteceu no Capão.
- D) ☐ A saída de homens do Capão.

**3-** O texto tem a função de:

- (A) Informar    (B) Divertir    (C) Instruir



Veja abaixo a receita do godó.

Para fazer o godo, você vai precisar dos seguintes ingredientes. Aqui é para a quantidade referente a uma penca.

## INGREDIENTES

- 1 penca de banana d'água ainda verde.
- 1 pitada de sal
- 1 colher das de sopa de óleo
- 1 cebola média em cubinhos
- ½ pimentão em cubinhos
- 1 colher das de chá de cominho
- 1 colher das de chá de açafrão
- 4 dentes grandes de alho amassados
- Um pedaço de carne do sol cortada em pedaços pequenos
- Um tablete de tempero sabor galinha
- 1 xícara de tempero verde a gosto.



Veja como é feita esta delícia muito apreciada aqui no Capão!



Imagem: Godozeiras do Vale

## MODO DE FAZER

Descasque a banana em água corrente, colocando-a dentro de uma vasilha com água para que não fique escura e corte-a em rodela.

Corte a carne e reserve.

Amasse o alho com o sal e reserve.

Em uma panela de pressão coloque todos os ingredientes, acrescente água até cobrir as bananas e deixe cozinhar por meia hora a partir do momento em que a panela pega a pressão.

Servir ainda quente, acompanhado com arroz. Quando for servir acompanhado com frango, peixe ou carne cozida, é recomendado não acrescentar carne no preparo do godo.



Procure no caça-palavras, apenas os ingredientes do godó.

Ç	M	X	T	O	X	I	D	Ç	I	Ã	Q	D	G	H	P	M
A	Ç	A	F	R	Ã	O	T	W	R	E	E	Z	D	N	I	S
T	E	M	P	E	R	O	E	M	T	A	B	L	E	T	E	Q
Z	Ç	X	T	E	M	P	E	R	O	V	E	R	D	E	A	G
F	A	D	W	H	N	X	I	M	J	Z	A	R	F	P	N	K
Ã	K	A	X	U	X	C	F	P	U	B	J	O	A	K	P	H
O	P	M	Q	X	P	N	O	A	Q	G	W	M	L	W	Z	D
V	V	N	Y	Q	H	L	L	M	E	L	J	T	H	P	Q	A
S	I	Z	C	G	S	O	Ç	Ç	I	A	I	H	O	Y	F	B
Z	T	T	F	I	B	Q	A	X	P	N	Ã	Z	C	V	Q	T
Ã	C	J	R	E	J	D	Ç	J	W	I	H	Z	G	W	S	R
E	W	F	C	X	Ã	A	Y	Z	E	S	M	O	D	B	Ç	L
L	J	H	H	F	Q	A	D	O	D	A	H	E	B	T	Z	H
E	P	V	J	U	Ã	Ç	V	Ã	F	L	R	O	N	R	U	G
B	A	N	A	N	A	V	E	R	D	E	V	I	M	T	B	A
J	Ç	T	G	C	N	X	G	Y	E	O	K	T	J	F	Ã	T
V	Ã	Y	C	P	F	X	K	K	F	K	H	T	A	G	P	O

Releia o texto e anote abaixo os nomes citados de alguns pratos que o povo do Capão comiam na época da fome.

---



---



---



---



---