

**AULA:** Sociedades africanas

**Data:** 03 e  
07/04/2020

**Ano:** 7º Ano

**Professor:** Socorro Batista

**ATIVIDADES**

**BOM ESTUDO!**

## ATIVIDADE DE HISTÓRIA

Leia o texto e depois responda as questões interpretativas:

### CULTURA AFRO-BRASILEIRA

#### Religião

A África é o continente com mais religiões diferentes de todo o mundo. Ainda hoje são descobertos novos cultos e rituais sendo praticados pelas tribos mais afastadas. Na época da escravidão, os negros trazidos da África eram batizados e obrigados a seguir o Catolicismo. Porém, a conversão não tinha efeito prático e as religiões de origem africana continuaram a ser praticadas secretamente em espaços afastados nas florestas e quilombos.

Na África, o culto tinha um caráter familiar e era exclusivo de uma linhagem, clã ou grupo de sacerdotes. Com a vinda ao Brasil e a separação das famílias, nações e etnias, essa estrutura se fragmentou. Mas os negros criaram uma unidade e partilharam cultos e conhecimentos diferentes em relação aos segredos rituais de sua religião e cultura.

As religiões afro-brasileiras constituem um fenômeno relativamente recente na história religiosa do Brasil. O Candomblé, a mais tradicional e africana dessas religiões, se originou no Nordeste. Nasceu na Bahia e tem sido sinônimo de tradições religiosas afro-brasileiras em geral. Com raízes africanas, a Umbanda também se popularizou entre os brasileiros. Agrupando práticas de vários credos, entre eles o catolicismo, a Umbanda originou-se no Rio de Janeiro, no início do século 20.

#### Culinária

Outra grande contribuição da cultura africana se mostra à mesa. Pratos como o vatapá, acarajé, caruru, mungunzá, sarapatel, baba de moça, cocada, bala de coco e muitos outros exemplos são iguarias da cozinha brasileira e admirados em todo o mundo.

Mas nenhuma receita se iguala em popularidade à feijoada. Originada das senzalas, era feita das sobras de carnes que os senhores de engenhos não comiam. Enquanto as partes mais nobres iam para a mesa dos seus donos, aos escravos restavam as orelhas, pés e outras partes dos porcos, que misturadas com feijão preto e cozidas em um grande caldeirão, deram origem a um dos pratos mais saborosos e degustados da culinária nacional.

1) Que religião os escravos africanos quando chegavam no Brasil eram obrigados a seguir? No entanto, como eram as suas conversões?

---

---

2) Como o culto dos africanos eram desenvolvidos aqui no Brasil?

---

---

3) Escreva algumas culinárias da cultura africana. Quais delas você ainda conhece ou já comeu?

---

---

4) A feijoada também tem raízes da cultura africana, mas como foi a origem desta deliciosa refeição?

---

---

5) Com suas palavras, faça um relato sobre a cultura afro-brasileira.

---

---

---

---

**OBS:** Direcionamentos para a apostila: Continue a leitura dos textos da página 484 até a 486, destacando as informações consideradas mais importantes na sua compreensão.

O texto acima deve ser utilizado como complemento dos conhecimentos adquiridos sobre o tema.