

INTERVENÇÃO

O que tem por trás dos chás?

Ana Caroline Gonçalves, Denise Rodrigues, Joseane Salau e Kevin Garcia

Plano de Intervenção

CONTEXTUALIZAÇÃO

O chá é, há muitos séculos, uma das bebidas mais consumidas mundialmente. Muitas são as lendas de como o hábito de consumo surgiu mas, uma das mais conhecidas é sobre o imperador Sheng Nung, do ano 2737 a.C. (BRAIBANTE et al., 2014).

O imperador, após surto de várias epidemias em seu reino, ordenou que todos que viviam ali deveriam ferver a água antes de consumi-la. Certa vez, o mesmo estava repousando debaixo de uma árvore e percebeu que algumas folhas caíram dentro da água fervente. Ele observou que as folhas deram um tom castanho à sua água, e ao ingerir, pôde sentir que o gosto era agradável ao paladar. A partir disto, o hábito de ferver folhas junto a água difundiu-se entre seus súditos. Ainda, há manuscritos de um curandeiro que datam 200 a.C. e que revelam, ainda mais, os benefícios dessa bebida. Já na era cristã, entre os séculos IV e V, conheceu-se ainda mais as propriedades dos chás (TREVISANATO; KIM, 2000; SENNA, 2013, apud BRAIBANTE et al., 2014).

A vinda do chá para o Brasil ocorreu no ano de 1812, por intermédio de Dom João VI, onde o cultivo foi feito no Jardim Botânico do Rio de Janeiro. O objetivo principal do cultivo visava a expansão econômica, a partir da exportação para os países europeus. Atualmente, o Brasil é um dos principais produtores de chá,

HABILIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

- Conhecimentos sobre os aspectos históricos, paleontológicos (registros através de fósseis), químicos, botânicos e sociais que envolvem os chás;
- Capacidade de diferenciar os chás de infusões comuns;
- Conhecimento sobre os benefícios bem como, os riscos que os chás trazem ao organismo;

- Conhecimento sobre os chás que são utilizados por pessoas que procuram emagrecer;
- Conhecer doenças que podem ser desenvolvidas pelo desejo compulsivo pelo corpo perfeito.

CONHECIMENTOS MOBILIZADOS

A realização dessa atividade proporcionará aos educandos que os mesmos estejam envolvidos em um momento interdisciplinar, pois abordará aspectos históricos - os quais abordarão a história do chá pelo mundo; aspectos paleontológicos - onde os alunos poderão conhecer um pouco sobre a paleobotânica, que mostra os registros fósseis de plantas; aspectos químicos - os quais mostrarão os principais componentes químicos dos chás; aspectos botânicos - onde estarão apresentados os principais chás/infusões da nossa região; e por último, aspectos sociais, que envolverão o uso dos chás na sociedade atual, sendo este uso maléfico ou não.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Em um primeiro momento, os alunos envolvidos na atividade serão direcionados ao auditório da escola, onde, antes de ministrar a palestra, eles serão convidados a responder a um questionário. O objetivo do questionário é analisar o conhecimento prévio e uso dos chás por cada um. Na sequência será ministrada a palestra, que abordará todos os temas já citados acima, dando ênfase em cada área da ciência. Aparentemente simples e pouco tratado, o chá é em um assunto repleto de aspectos biológicos, proporcionando a interdisciplinaridade entre diversas áreas, mostrando que a ciência está presente em tudo no nosso dia a dia.

Após esta etapa, os alunos participarão de duas oficinas. Uma onde os alunos (que tiverem interesse) farão uma degustação de chás e infusões, a qual trará plantas comuns em nossa região, como a pata-de-vaca, funcho, boldo, camomila, entre outros.

A segunda oficina abordará conceitos da paleontologia geral, onde os alunos realizarão uma atividade prática, simulando o processo de impressão foliar na rocha. Esta atividade exige poucos materiais, como: gesso em pó, água, colher, e recipientes reutilizados, que podem ser copo de iogurte, bandejas de isopor, ou ainda os chamados pratos descartáveis e folhas de plantas, nesse caso as plantas para uso de chás. O procedimento é bem simples, deve-se colocar o gesso no copo e ir adicionando água aos poucos, até se obter uma massa com consistência

pastosa, após deve-se transferir a massa para o prato, deixando a superfície lisa, então coloque as folhas sem afundar ela na massa, e então deixar secar, após seco remova a folha da planta, o que restou é apenas a impressão foliar no gesso. Esse processo é a simulação de como ele ocorre na natureza, já que geralmente das partes moles dos tecidos da planta, se preserva apenas a impressão. São partes frágeis, que se decompõem com muita facilidade e o processo de fossilização é extremamente lento.

Relembramos que os materiais são reutilizados e promovem a interdisciplinaridade entre a Arte e a Biologia.

Após essa atividade será realizada uma roda de conversa, expondo os comentários sobre toda a atividade realizada.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRAIBANTE, M. E. F.; SILVA, D., BRAIBANTE, H. T.; PAZINATO, M. S. **A Química dos chás.** *Revista Química Nova*, v. 36, nº 3, p. 168-175, 2014.
- CAVALCANTI, D. S. P.; JESUS, F. C. **Propriedades medicinais da cavalinha, gengibre e chá verde que auxiliam no emagrecimento,** Faculdade Alfredo Nasser, *5º Seminário Pesquisar*, 2016.
- SANTANA, A.L. **História do chá.** InfoEscola. Disponível em < <https://www.infoescola.com/curiosidades/> > Acesso em 28 de outubro de 2017.