

# Ficha de trabalho sobre chocolate belga

## Diretrizes para educadores/as

- **Contexto e área de património cultural:** Património cultural imaterial da Bélgica
- **Descrição e justificação:** A história do chocolate belga começa no século XVII, quando os exploradores espanhóis trouxeram grãos de cacau da América do Sul. Na altura, o chocolate era considerado um luxo. O chocolate só ganhou popularidade junto da população em geral na segunda metade do século XIX, quando o rei Leopoldo II da Bélgica colonizou o Congo. Na ficha de trabalho, serão abordados os momentos mais importantes da história do chocolate belga, pessoas importantes na história do chocolate belga, e iremos aprender a fazer pralinés.
- **Duração:** 45 minutos
- **Nível linguístico:** A2
- **Conhecimentos prévios:** vocabulário básico relacionado com chocolate e comida, conhecimento de tempos verbais como o presente e o pretérito perfeito e imperfeito, capacidade de compreensão escrita e oral de frases e vídeos simples
- **Área temática, fenómenos sintáticos e gramaticais (objetivos de aprendizagem):**  
Com esta ficha de trabalho, os formandos:
  - Irão aprender vocabulário relacionado com chocolate, a história do chocolate belga, a produção de chocolate
  - Praticar a utilização de verbos no pretérito perfeito e imperfeito
  - Praticar falar de eventos que ocorreram no passado

○ **Competências desenvolvidas (ou benefícios para os/as alunos/as):**

No fim desta ficha de trabalho, os/as alunos/as irão:

- Adquirir conhecimentos sobre chocolate belga e a sua história
- Enriquecer o seu vocabulário relacionado com o tema
- Melhorar as suas competências de expressão oral através da discussão com os pares
- Desenvolver as suas competências de comunicação e colaboração

○ **Material necessário:** Caneta e lápis, cópias das fichas

○ **Referências e recursos:**

- Belgian Chocolate Village: <https://www.belgianchocolatevillage.be/home/>
- Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'The history of Belgian chocolate'. Available at: <https://www.bravodiscovery.com/brussels/the-history-of-belgian-chocolate/>
- Cassidy, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. *Inform*, 23(5), pp.282-313.
- CHOCOLAK Inc. (November 20<sup>th</sup>, 2018) 'How to Make Belgian Chocolate Praline' [Video]. Youtube. [https://www.youtube.com/watch?v=kgf\\_bN2NRrU](https://www.youtube.com/watch?v=kgf_bN2NRrU)
- Chocolate Nation Museum: <https://www.chocolatenation.be/en>
- Garrone, M., Pieters, H. and Swinnen, J.F., (2016). From Pralines to Multinationals the Economic History of Belgian Chocolate. Available at SSRN 2785572.
- Hunt, D. (November, 30<sup>th</sup>, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Available at: <https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/>
- Rivera, R. (February 28<sup>th</sup>, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Available at: <https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/>

# Ficha de trabalho para o aluno

## EXERCÍCIO 1: Pretérito (Perfeito ou Imperfeito)

(Duração: 20 minutos)

**Tarefa 1: Completa o texto sobre a história do chocolate belga. Coloca os verbos entre parêntesis no pretérito perfeito ou imperfeito. (5 minutos)**

Os exploradores espanhóis \_\_\_\_\_ (trazer) grãos de cacau para a Bélgica no século XXVII. Na altura, o chocolate \_\_\_\_\_ (ser) um luxo que apenas os ricos \_\_\_\_\_ (poder) comprar. Com o passar dos anos, a situação \_\_\_\_\_ (mudar) e hoje em dia muitas pessoas podem comer chocolate.

Jean Neuhaus é uma pessoa muito importante na história do chocolate belga. Ele \_\_\_\_\_ (abrir) uma farmácia em Bruxelas em 1857. Na farmácia, ele \_\_\_\_\_ (vender) medicamentos revestidos de chocolate. Por causa disto, o seu neto Jean Neuhaus Jr. \_\_\_\_\_ (ter) a ideia de criar um praliné. Cinquenta e cinco anos mais tarde, ele \_\_\_\_\_ (fazer) o primeiro praliné. Praliné é um chocolate com um recheio mole. Existem muitos tipos diferentes de praliné.



Fonte: Food vector criado por redgreystock – [www.freepik.com](http://www.freepik.com)

**Tarefa 2: O André sabe muitas coisas sobre o chocolate belga e a Ana quer saber mais. Completa a conversa entre a Ana e o André (10 minutos).**

Ana: Olá! Eu gostava de saber mais sobre o chocolate belga. Podes ajudar-me?

André: Claro! O chocolate belga tem quase 400 anos e é muito famoso por todo o mundo. Pergunta-me qualquer coisa que queiras saber.

Ana: Quem é que \_\_\_\_\_ (inventar) o primeiro praliné?

André: Jean Neuhaus Jr. \_\_\_\_\_ (criar) o primeiro praliné.

Ana: E quando é que \_\_\_\_\_ (ser) isso?

André: Em 1912. Depois disso, em 1915 Louise Agostini \_\_\_\_\_ (fazer) o primeiro “ballotin”. “Ballotin” é uma caixa específica para embalar praliné. Em francês, “ballot” significa uma pequena embalagem de bens.

Ana: Eu não \_\_\_\_\_ (saber) disso! A Louise também \_\_\_\_\_ (descobrir) como transportar chocolate líquido?

André: Não, Charles Callebaut \_\_\_\_\_ (inventar) esse método. O chocolate líquido é transportado em recipientes especiais.

Ana: Tanta informação nova! Obrigada pela tua ajuda!

André: De nada!

**Tarefa 3:** Olha para a linha cronológica na imagem. Em pares, baseiem-se na imagem para falar da história do chocolate belga (5 minutos):

- O que é o **Manon**? Quem o inventou?
- O que é o **ballotin**? Quando foi criado?
- **Quando** criou Jean Neuhaus o primeiro praliné?
- **Quando** foi lançada a primeira barra de chocolate recheada?

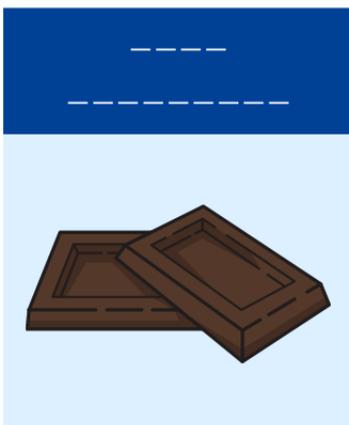
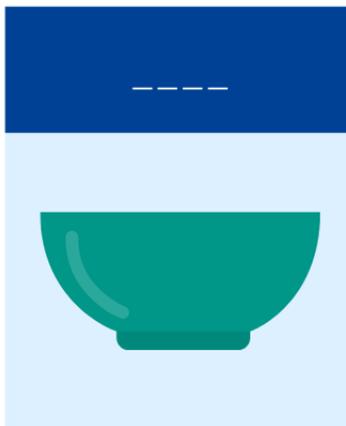
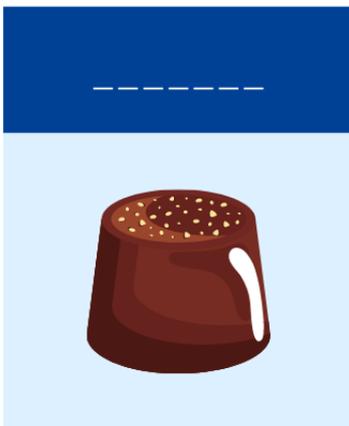


## EXERCÍCIO 2: Pralinés belgas

(Duração: 25 minutos)

**Tarefa 1:** Legenda as seguintes figuras com as palavras abaixo (5 minutos)

praliné, manteiga, tigela, açúcar, chocolate preto, papel vegetal



**Tarefa 2:** Vê o vídeo e descobre como fazer praliné de chocolate belga (10 minutos):

- [Como fazer praliné de chocolate belga](#)

**Tarefa 3:** Finaliza a lista de ingredientes que viste no vídeo:

Para fazer praliné belga irás precisar de:

- 300g \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_ml de natas;
- 150g \_\_\_\_\_;
- 10ml \_\_\_\_\_

Para decoração:

- \_\_\_\_\_g de chocolate preto;
- 100g \_\_\_\_\_;
- 80g \_\_\_\_\_;
- 20g \_\_\_\_\_;
- \_\_\_\_\_g pó de cacau



### Novo vocabulário:

Ingrediente (nome masculino): qualquer substância que entra em preparações culinárias, medicamentosas, etc. (Infopédia – Dicionários Porto Editora)

**Tarefa 4:** Coloca as instruções da receita na ordem correta. Adiciona o número (1-6) à frente da frase (5 minutos).

	Coloque o tabuleiro no frigorífico para arrefecer e solidificar
	Primeiro, coloque o chocolate no micro-ondas até este derreter. Depois, bata as natas e adicione manteiga.
	Coloque papel vegetal no tabuleiro e forme bolas pequenas.
	Desfrute dos seus pralinés!
	Retire-os do frigorífico e decore-os.
	Adicione chocolate derretido e misture tudo. Depois, adicione licor e misture novamente.

**Tarefa 5:** Discute com um parceiro (5 minutos):

- Já provaste praliné? Se sim, gostaste? Se não, gostarias de provar?
- Qual é a tua sobremesa favorita? Do que precisas para fazê-la?
- Preferes comida doce ou salgada? Porquê?

## SOLUÇÕES

### Exercício 1

**Tarefa 1:** trouxeram, era, podiam, mudou, abriu, vendia, teve, fez

**Tarefa 2:** inventou, criou, foi, fez, sabia, descobriu, inventou

### Exercício 2

**Tarefa 1:** Praliné, tigela, açúcar, chocolate preto, papel vegetal, manteiga

**Tarefa 3:** chocolate preto, 80, manteiga, licor, 100, chocolate branco, nozes, coco em pó, 20

**Tarefa 4:**

4	Coloque o tabuleiro no frigorífico para arrefecer e solidificar
1	Primeiro, coloque o chocolate no micro-ondas até este derreter. Depois, bata as natas e adicione manteiga.
3	Coloque papel vegetal no tabuleiro e forme bolas pequenas.
6	Desfrute dos seus pralinés!
5	Retire-os do frigorífico e decore-os.
2	Adicione chocolate derretido e misture tudo. Depois, adicione licor e misture novamente.