

Documentos da estação 5

Alimentação maia

Entre os principais ingredientes da culinária maia estavam o milho, o feijão, a pimenta, tomates, cacau e abacate. O que chamamos atualmente de “comida mexicana” é uma culinária muito parecida com a da antiga cozinha maia. Os maias preparam uma bebida amarga, feita à base de cacau que chamavam de xocoatl, esta é a origem da palavra chocolate. Com o milho preparam tortilhas, o prato básico de toda a população maia. No estado de Chiapas no México e na Guatemala ainda existem muitas comunidades maias, elas ainda têm a tortilha como alimento básico. Além de produzir o xocoatl, as sementes do cacau eram secas e utilizadas como moedas pelos maias. O fato de utilizarem moedas demonstra que os maias tinham uma economia desenvolvida.

Fonte: Banco Nacional da Bélgica, disponível em

<https://www.nbbmuseum.be/en/2013/03/kakao.htm> Acesso em: 23 de janeiro de 2018.

Alimentação maia

Entre os principais ingredientes da culinária maia estavam o milho, o feijão, a pimenta, tomates, cacau e abacate. O que chamamos atualmente de “comida mexicana” é uma culinária muito parecida com a da antiga cozinha maia. Os maias preparam uma bebida amarga, feita à base de cacau que chamavam de xocoatl, esta é a origem da palavra chocolate. Com o milho preparam tortilhas, o prato básico de toda a população maia. No estado de Chiapas no México e na Guatemala ainda existem muitas comunidades maias, elas ainda têm a tortilha como alimento básico. Além de produzir o xocoatl, as sementes do cacau eram secas e utilizadas como moedas pelos maias. O fato de utilizarem moedas demonstra que os maias tinham uma economia desenvolvida.

Fonte: Banco Nacional da Bélgica, disponível em

<https://www.nbbmuseum.be/en/2013/03/kakao.htm> Acesso em: 23 de janeiro de 2018.