

A solid red vertical bar runs along the left edge of the page.

Projeto:Arte e História com Tecnologia.

Biografia



Meu nome é Isabelle Araújo Fernandes de Souza,tenho 10 anos,moro na cidade de Coxim-MS,moro com a minha Dorotéia Martins Araújo e com a minha avó e o meu av,estudo na Escola Estadual Semíramis C. B. da Rocha.

Eu gosto de andar de bicicleta,eu tenho uma melhor amiga chamada Mari ela é muito inteligente agente brinca muito juntas quase todo final de semana.Eu tenho uma irmã chamada Anna Valentina.O meu pai se chama Igor Fernandes de Souza,ele mora em Campo Grande.Eu também tenho mais melhores amigas que se chama Yasmin e Rauany.

Colonização Indígena



A partir de então, já sabemos de uma coisa, que o Brasil não foi descoberto pelos portugueses, pois afirmando isto, estaremos negligenciando a história dos indígenas que viviam há muito tempo neste território antes da chegada dos europeus. Portanto, o processo de colonização portuguesa no Brasil teve um caráter semelhante a outras colonizações européias, como, por exemplo, a espanhola: a conquista e o extermínio dos indígenas. Sendo assim, ressaltamos que o Brasil foi conquistado e não descoberto.

Minha Cidade Coxim-MS



A cidade de Coxim fica no estado de Mato Grosso do Sul, fica longe da capital Campo Grande.

Aqui temos muitos rios os mais conhecidos são Rio Coxim e Rio Taquari.

Em certas épocas do ano aparecem muitos turistas para pescar, antigamente havia uma tradicional festa chamada de Festa do Peixe.

Infelizmente nosso rio está morrendo as pessoas estão jogando lixo e desmatando as beiradas dos rios.

Textos Instrucionais/Comidas típicas indígena



Ingredientes: 500g de milho para canjica cozido 500 ml de leite 1 xícara (chá) de açúcar ou adoçante culinário ¼ xícara (chá) de água 1 colher (sopa) de amido de milho 5 colheres (sopa) de coco ralado (opcional) 6 cravos e 1 canela em pau Modo de preparo: Para cozinhar a canjica: Coloque o milho para canjica em um recipiente e cubra com água deixe por 12 horas. Escorra e coloque o milho para canjica na panela de pressão com água (para cada 200gr use 6 xícaras de água) . Deixe em fogo alto até a válvula chiar, reduza o fogo e deixe por 50 minutos. Retire a pressão da panela e escorra o milho. Adicione em uma panela a canjica já cozida, leite, cravos e canela, mexa bem e deixe começar a levantar fervura. Adicione o açúcar ou adoçante culinário, o coco ralado, e o amido de milho diluído em ¼ de água. Mexa sem parar em fogo baixo por cerca de 3 minutos ou até atingir o ponto que deseja. Sirva quente o frio com canela em pó polvilhado por cima.

Cultura Afro-brasileira



Libertação dos escravos

A colonização do território brasileiro realizada pelos portugueses depois de 1500 foi baseada na exploração da terra e das riquezas naturais através da utilização da mão de obra escrava. Mas a libertação dos escravos não foi um evento que ocorreu do dia para a noite.

A exploração e a opressão ocorriam através longas jornadas de trabalho, castigos físicos e péssimas condições de alimentação e de moradia dadas aos africanos escravizados. Uma das primeiras leis que pretendiam acabar com a escravidão foi a chamada Lei Feijó de 1831.

Cultura Indígena

Influencias culturais

Com os índios aprendemos a: Tomar banho diariamente, dormir em rede, usar canoas e jangadas, cultivar milho, mandioca, amendoim, o hiame e o guarana, utilizar vasilhas de barro, alimentar-