



Obs.: Estas atividades podem ser realizadas em seu caderno de sala. Leia o arquivo e registre somente as respostas.

Aula 1:

Passo 1: Hoje você é o **MASTERCHEF** e vai acompanhar seu responsável ou familiar na execução de uma receita. Vocês podem fazer uma receita especial, ou você pode ajudar na preparação de uma salada, do arroz, ou seja, da comida cotidiana. O importante é aproveitar o momento e aprender o que usar e como fazer a receita. Divirtam-se!

Passo 2: Conte como foi sua experiência: O que você ajudou a fazer? Foi fácil ou difícil? Com quem você fez? Você se divertiu? Por quê?








Passo 3: Faça um desenho sobre essa experiência em que você foi o MASTERCHEF.



Aula 2:

Passo 1: Leia: - Você sabia?

 <p>Canela contra mosquitos:</p> <p>Para afugentar os mosquitos no lar, aconselhamos espalhar, ao redor da casa — salas, dormitórios, cozinha etc. —, saquinhos pequenos cheios de canela. Não falha.</p> <p>(Carmen Soto. El Puerto de Sta. Maria)</p>	 <p>Quando o chocolate que fica esbranquiçado está estragado?</p> <p>Não, o chocolate com aspecto esbranquiçado sofreu a ação do calor. Um dos principais componentes do chocolate é a manteiga de cacau. Quando o produto é exposto a temperaturas acima de 28° C, ele amolece e a manteiga separa-se do cacau. A manteiga fica concentrada na superfície do chocolate mesmo depois dele voltar a endurecer.</p> <p>http://uniaocooks.com.br/blog/18-11-curiosidades-sobre-culinaria-e-alimentos</p>	 <p>Como foi inventado o iogurte?</p> <p>Essa é antiga, hein? Segundo a lenda, por volta de 4.000 a.C, um viajante passava pelo deserto carregando leite em um saco feito de pele, depois de um tempo, a bebida se transformou em um creme grosso, com um gosto bem ácido e, para nossa sorte, ele resolveu experimentar!</p> <p>https://www.sazon.com.br/dica/5-coisas-que-voce-nem-imaginava-sobre-culinaria</p>
---	--	--






Passo 2: Pesquise na internet, ou descubra com seus responsáveis um fato curioso da culinária e registre abaixo:



VOCE SABIA



Passo 3: Pesquise com seus responsáveis uma receita de família, aquelas que ninguém conhece, ou que vocês fazem de um jeito diferente e registre abaixo:

Receita: _____

♥♥

♥ *Ingredientes:* _____





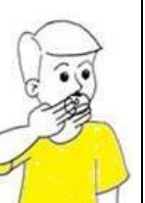







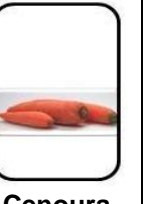



Instruções: _____








Passo 4: Após escrever receitas, vamos relacionar alguns ingredientes aos seus sinais? Copie a letra da imagem e escreva a qual alimento o sinal traduz.

 (A)	 (B)	 (C)	 (D)	 (E)	 (F)	 (G)	 (H)
 Chocolate	 Óleo	 Manteiga	 Fermento em pó	 Cenoura	 Ovo	 Farinha de trigo	 Açúcar


Aula 3:

Agora vamos decifrar a receita abaixo? Traduza os sinais e descubra.



Suco de _____

Ingredientes:



Um _____

4 copos de



5 colheres de



Modo de preparo:

Corte o



em fatias.

Coloque no



Adicione a
bata bem.



e o



e

Coloque numa



e está pronto.



Leia:

Receitas:

Receita é um texto instrucional (explica como fazer algo). Uma receita apresenta duas partes claras INGREDIENTES e MODO DE PREPARO, as receitas tem sempre uma estrutura parecida:

- **Título;**
- **Ingredientes:** nessa etapa tem que conter as quantidades específicas de cada ingrediente;
- **Modo de preparo:** contendo informações pormenorizadas etapa a etapa de como fazer.

TEXTO: Pão de queijo

Ingredientes

- 2 ½ xícaras de polvilho doce
- ½ xícara de polvilho azedo
- 1 xícara de leite
- ¾ xícara de óleo
- 1 xícara de queijo parmesão ou minas
- 3 ovos inteiros
- 1 colher de chá de sal



Modo de preparo

- Bata tudo no liquidificador, menos o queijo;
- Despeje tudo em uma vasilha e misture com o queijo já ralado;
- Leve ao forno em forminhas de empada untada por 20 minutos.

Carla Pernambuco. Juju na cozinha do Carlota: 29 receitas muito fáceis para crianças. São Paulo: Caramelo, 2004. p. 36.

Interpretação de texto

1) Essa receita serve para:

- a) () orientar o preparo de alimentos
- b) () indicar quais remédios um paciente deve tomar
- c) () mostrar como se monta um brinquedo

2) Quais são as partes em que nossa receita está dividida

- a) () início, meio e fim
- b) () título, ingredientes e modo de preparo
- c) () título, conteúdo e autor

3) Quais são os eletrodomésticos utilizados nessa receita?

R.: _____

4) Essa é uma receita que as crianças podem fazer sozinhas? Justifique sua resposta.

R.: _____

5) Para que os números são utilizados em uma receita? O que aconteceria se uma receita não apresentasse números?

R.: _____

Aula 4:

Comer também é arte. Veja as ideias abaixo:



Agora você é o **MASTERCHEF** artista e vai fazer um prato bem legal para o seu almoço, ou para o café da tarde. Em seguida:

- a) Dê um nome para sua obra de arte.
- b) Na folha de sulfite, coloque a data, o nome que você deu para à obra e desene ou cole uma foto de seu prato artístico.

Obs.: Quero ver a criatividade! Um adulto pode ajudar.



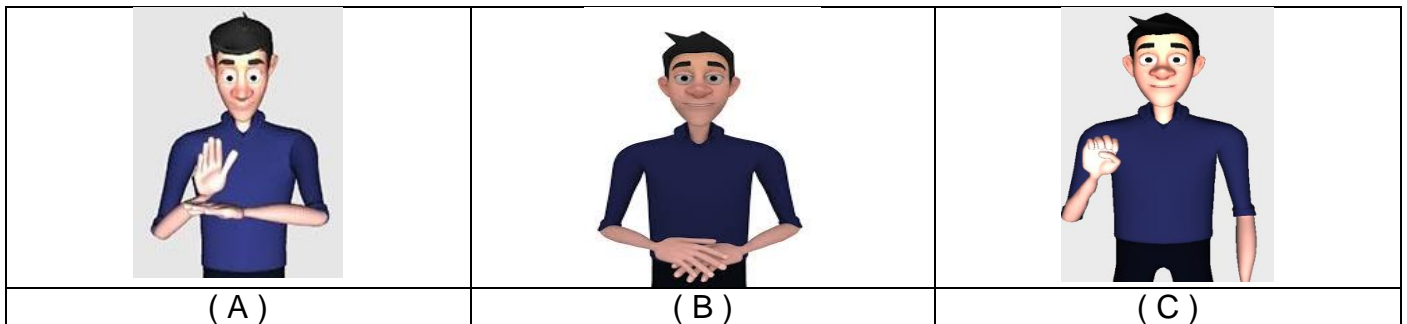


Agora vamos aprender uma receita bem fácil em LIBRAS:

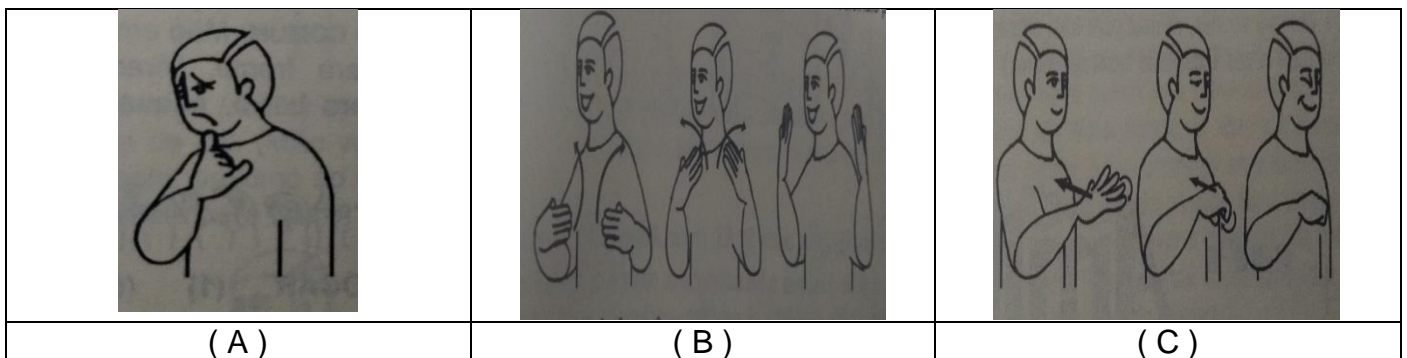
Acesse o link: <https://www.youtube.com/watch?v=YiwRPhAd-0s>



O nome do canal é “Receita INCLUSIVA”. Qual o sinal da palavra INCLUSIVA?



Ao final do vídeo é dita a frase: “Cozinhar é dar AMOR”. Qual é o sinal de amor?





Aula 5:

A matemática das receitas:

Bolo de caneca



Ingredientes

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de óleo
- ½ colher (sopa) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de leite

Calda

- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara de leite

Fonte: <http://bit.ly/2h1fNqI>
Adaptada por Rosélia Sezerino Fenner.



nova
escola

1) Esta receita é individual, mas na minha casa somos em quatro pessoas. Quais seriam as medidas dos ingredientes quadruplicados, para se fazer 4 canecas de bolo?

2) Veja a tabela de equivalência, que transforma as medidas “colher de sopa” e “xícara de chá” em quilogramas. E responda...

Tabela de Equivalências de Pesos e Medidas Culinárias.		
Ingrediente	Unidade de medida xícara (chá) 240mL	Unidade de medida colher (sopa) 15mL
Açúcar	160g	10g
Farinha de trigo	120g	7,5g
Manteiga	200g	12g
Achocolatado em pó	90g	6g
Fermento em pó	-	10g
Líquidos	240mL	15mL

Fonte : <http://bit.ly/2FP2GuD>

Você já ouviu ou viu alguém seguindo ou passando uma receita de comida? Provavelmente, escutou sobre uma colher de sopa, uma xícara de chá, não é mesmo? Então, observe o quadro de equivalências de pesos e medidas culinárias. Por que foi necessário criar esses valores?



nova
escola



3) Se transformássemos as três colheres de achocolatado em pó, de acordo coma tabela:
a) Teríamos quantos gramas de achocolatado?

b) Quanto faltaria para 100g?

c) E para um quilo?

4) Analisando a tabela: se cada colher de açúcar equivale à 10g:

a) Quantas colheres eu preciso para ter 100g?

b) E para ter um quilo?

HORA DA DIVERSÃO:

DE MASSINHA PARA MODELAR

INGREDIENTES

- ✓ 1 xícara de água
- ✓ 4 xícaras de farinha de trigo
- ✓ $\frac{1}{2}$ xícara de sal
- ✓ 2 colheres de sopa de óleo
- ✓ 1 e $\frac{1}{2}$ xícara de água
- ✓ Corante para alimentos (cor de sua preferência)

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e amasse bem até a massa ficar boa para modelar. Para ficar colorida, pingue algumas gotas de corante para alimentos. Guarde a massinha em um saco plástico ou vidro bem tampado para conservar.

Solte a imaginação e modele...

(Obs.: 1ª O corante alimentício pode ser substituído por pó de refresco. 2ª Se quiser pode mandar fotos do que você criou com a massinha)





Referências bibliográficas:

<https://br.pinterest.com/pin/406661041348966723/>

<http://www.consultoriacontato.com/category/voce-sabia/>

<https://br.pinterest.com/pin/846184217458588515/>

<http://ensinesuasmaosafalar.blogspot.com/2015/08/vamos-ensinar-receita-em-libras.html>

<http://libraspatobranco.blogspot.com/2011/08/receita-enigmatica.html>

<https://acessaber.com.br/atividades/atividade-de-interpretacao-de-texto-receita-5o-ano/>

<https://comofazeremcasa.net/como-fazer-arte-com-comida-passo-a-passo/>

<https://www.youtube.com/watch?v=YiwRPhAd-0s><https://olhardigital.com.br/noticia/app-transforma-conteudos-da-internet-em-libras/58072>

<https://cta.ifrs.edu.br/recurso-ta/conheca-o-vlibras-e-aprenda-como-utiliza-lo-no-google-chrome/>

<https://www.techtudo.com.br/tudo-sobre/vlibras-app.html>

<https://novaescola.org.br/plano-de-aula/612/medidas-de-massa-e-suas-equivalencias>

<http://umaprofessoramalquinha.com.br/2016/02/receita-de-massinha-para-modelar/>

CAPOVILLA. F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C.L.. NOVO DEIT-LIBRAS: Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira (libras) Baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas. 1 vol. Editora EDUSP, 2013

CAPOVILLA. F.C.; RAPHAEL, W.D.; MAURICIO, A.C.L.. NOVO DEIT-LIBRAS: Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua de Sinais Brasileira (libras) Baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas. 3 vol. Editora EDUSP, 2013

“NENHUMA VIOLAÇÃO DE DIREITOS AUTORAIS PRETENDIDA.”