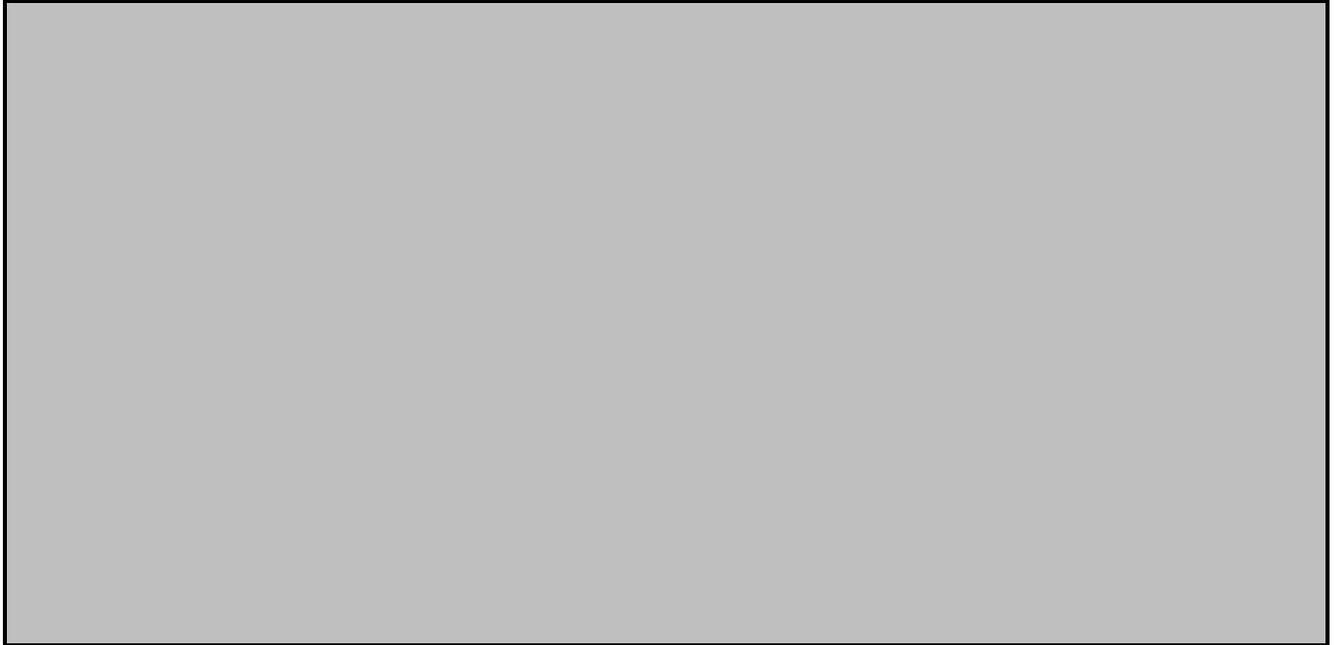




Passo 3: Faça um desenho sobre essa experiência em que você foi o MASTERCHEF.



Aula 2:

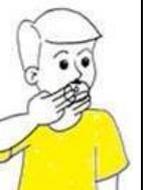
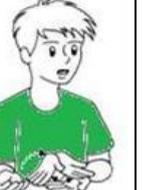
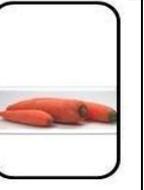
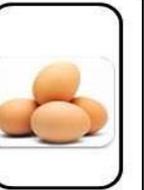
Passo 1: Leia: - Você sabia?

| | | |
|---|--|--|
|  <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 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:

- () orientar o preparo de alimentos
- () indicar quais remédios um paciente deve tomar
- () 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.: _____

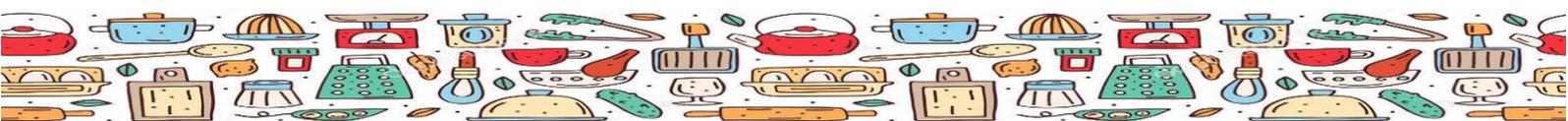
5) Para que os números são utilizados em uma receita? O que aconteceria se uma receita não apresentasse números?

R.: _____

Aula 4:

Comer também é arte. Veja as ideias abaixo:

| | |
|--|--|
| | <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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 desenhe ou cole uma foto de seu prato artístico. <p>Obs.: Quero ver a criatividade! Um adulto pode ajudar.</p> |
|--|--|



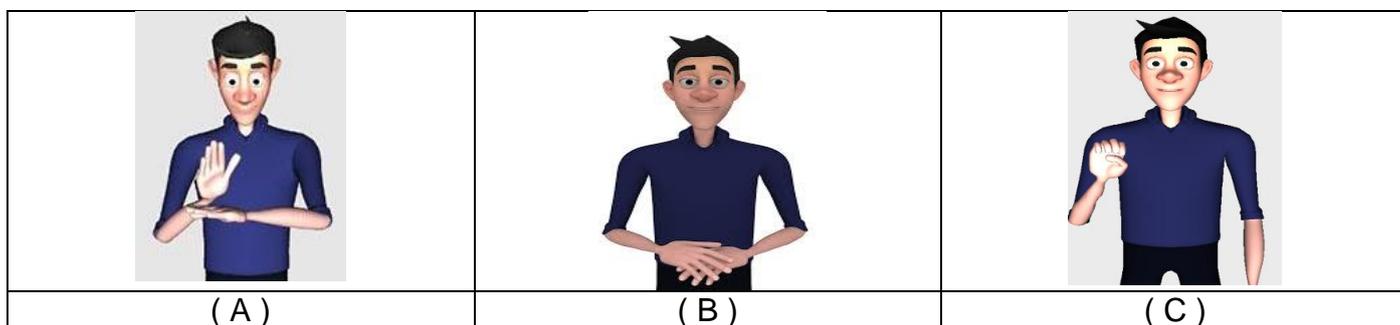


Agora vamos aprender uma receita bem fácil em LIBRAS:

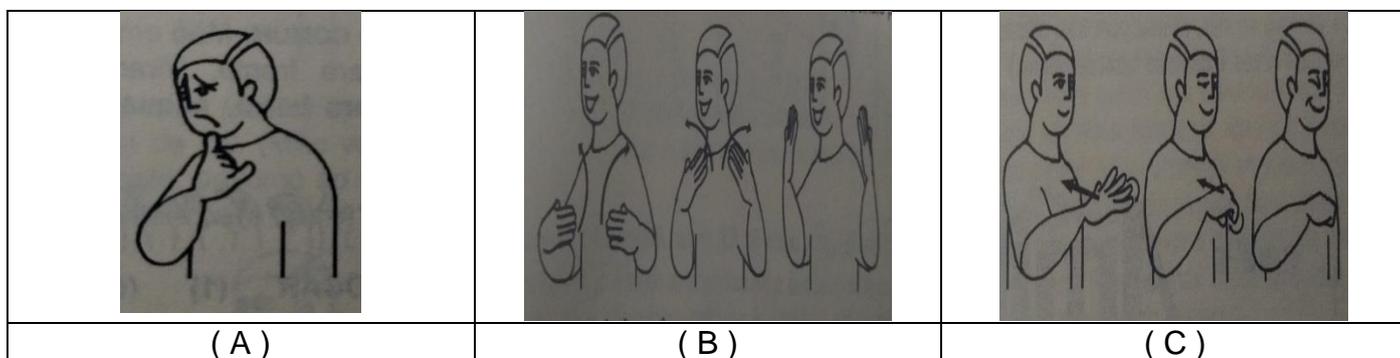
Acesse o link: <https://www.youtube.com/watch?v=YiwRPhAd-0s>



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...

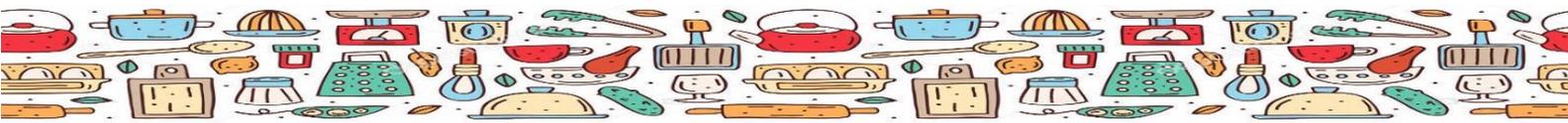
| Tabela de Equivalências de Pesos e Medidas Culinárias. | | |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Ingrediente | Unidade de medida xícara (chá) 240mL | Unidade de medida colher (sopa) 15mL |
| Açúcar | 160g | 10g |
| Farinha de trigo | 120g | 7,5g |
| 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)



