

PRODUÇÃO DE TEXTO:
RECEITA CULINÁRIA
TEXTO DE
EXPERIMENTO
CIENTÍFICO



Bem vindos ao Blog Estrelinha Pedagógica.

Leia abaixo o que pode e o que não pode.

Ficarei feliz se esta atividade fizer parte do seu planejamento;

Bom trabalho!

Este material foi elaborado pelo o blog estrelinhapedagogica.com.br

As atividades deste blog são protegidas pela lei 9.610/98, dos direitos autorais.

Esse conteúdo é exclusivo para os professores apoio pedagógico em sala, reforço escolar e para os pais que auxiliem na aprendizagem dos seus filhos. Proibido a

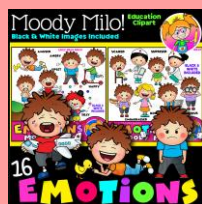
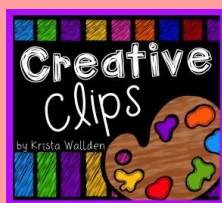
circulação em Whats App, Instagram, Drive ou qualquer rede social. **PROIBIDO**

COLOCAR NO EM PDF NO WHAT App Sem Link. Marque o blog pois ficarei feliz.

Não autorizo venda desse conteúdo.

Threads: Valéria Dias Atividades Pedagógicas

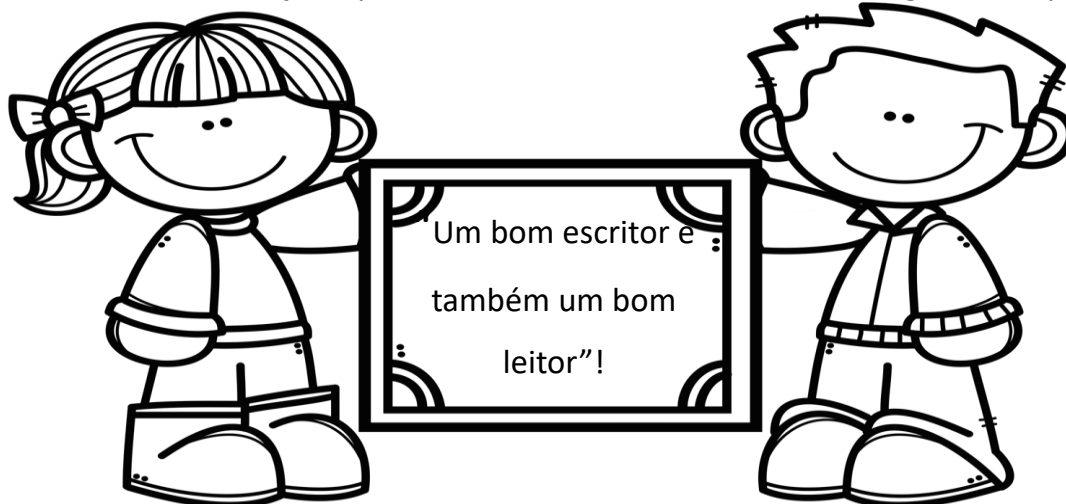
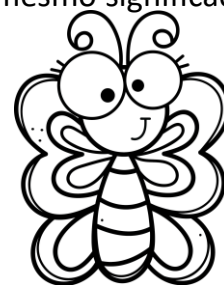
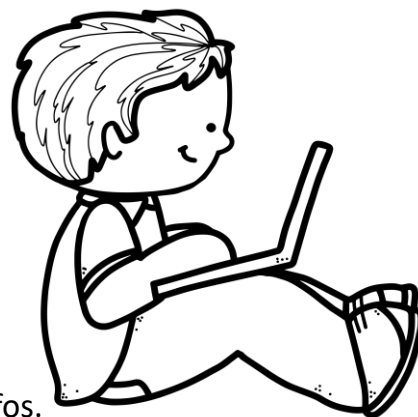
Instagram: @professoravaleriadias



Leia com atenção:

Que cuidados devemos ter ao produzir um texto?

1. Leia a proposta com atenção e organize suas ideias, pense primeiro o que você quer escrever.
2. Usar letra legível;
3. O texto tem de ser bem distribuído na folha.
4. Dar um título ao texto e coloca-lo no meio da linha.
5. Manter sempre o mesmo espaço nos inícios dos parágrafos.
6. As margens sempre ser regulares: as palavras devem ir até o fim da linha, a não que seja um poema.
7. Fazer uso da pontuação.
8. Expor as ideias com clareza.
9. Cuidado com a repetição de palavras, substitua-as por outras com o mesmo significado.
10. Atenção! Frases longas podem deixar seu texto confuso!
11. Lembre-se: seu texto deve ter início, meio e fim.
12. Apresentar um texto bem caprichado e limpo.
13. Consultar o dicionário quando tiver duvidas.
14. Rer o texto com atenção quando terminar de escrevê-lo, corrigindo o que for necessário.



Leia a receita culinária a seguir:

Vitamina de frutas

Ingredientes:

- 2 copos de leite
- 1 banana picada e congelada
- 6 morangos congelados
- 2 colheres de aveia em flocos
- Uma pitada de gengibre moído
- Açúcar ou mel a gosto



Modo de preparo:

Pique e congele a banana e os morangos. Coloque no liquidificador as frutas, a aveia, o gengibre, o açúcar ou o mel e o leite. Bata todos os ingredientes até ficar homogêneo. Sirva gelado. Se desejar, decore com pedaços de morango ou com um pouco de aveia.

Rendimento: 2 porções.

Imagem retirada de um livro

Caderno de receitas do Paulinho.

Marque com um X a resposta correta:

a) Quais são os ingredientes necessários para o preparo dessa vitamina de frutas?

- () Leite, maçã, morangos, aveia em flocos, cacau e açúcar.
- () Água, banana, maçã, morangos, aveia, gengibre e açúcar ou mel.
- () Água, banana, maçã, morangos, aveia em flocos, gengibre e açúcar ou mel.
- () Leite, banana, morangos, aveia em flocos, gengibre e açúcar ou mel.

b) Reveja um dos ingredientes da receita.

Estrelinha Pedagógica

-açúcar ou mel a gosto

A expressão em destaque pode ser substituída sem alterar o sentido do texto por:

() De acordo com a preferencia de cada um que preparar a receita.

() De acordo com a preferencia do autor da receita.

c) Assinale a alternativa que indica a ordem correta do preparo da vitamina de frutas.

A Coloque os ingredientes no liquidificador.

C Bater até ficar homogêneo.

B Pique e congele as frutas.

D Sirva gelado.

Imagem retirada de um livro

☐ 1 – A; 2 – C; 3 – D; 4 – B.

☐ 1 – B; 2 – A; 3 – C; 4 – D.

☐ 1 – C; 2 – D; 3 – A; 4 – B.

☐ 1 – A; 2 – D; 3 – C; 4 – B.

d) Qual é o objetivo desse texto?

() Expor informações sobre a origem de uma bebida.

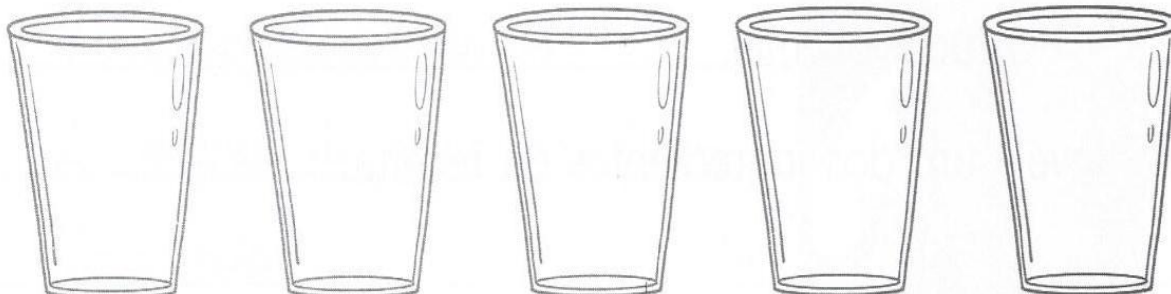
() Orientar o preparo de uma bebida.

() Noticiar os benefícios de comer um alimento.

() Promover uma campanha de venda de bebida.

e) Pinte a quantidade de copos que indica o rendimento dessa receita.

Imagem retirada de um livro



Flavio Pereira

Respostas:

1 a) (x) Leite, banana, morangos, aveia em flocos, gengibre e açúcar ou mel.

b) () De acordo com a preferencia de cada um que preparar a receita

c)

☐ 1 – A; 2 – C; 3 – D; 4 – B.

☒ 1 – B; 2 – A; 3 – C; 4 – D.

☐ 1 – C; 2 – D; 3 – A; 4 – B.

☐ 1 – A; 2 – D; 3 – C; 4 – B.

d) (x) Orientar o preparo de uma bebida.

e) 2 copos

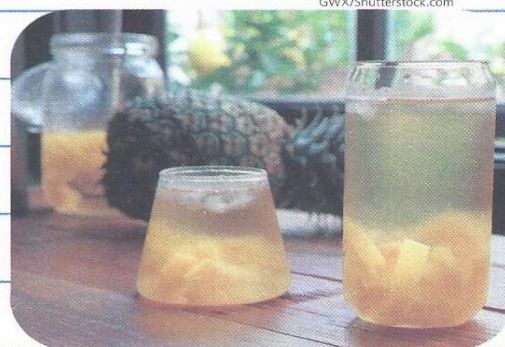
RECEITA CULINÁRIA:

Leia a receita culinária a seguir:

Chá de abacaxi

Ingredientes:

- 1,5 litro de água
- Cascas de 1 abacaxi
- 2 cravos
- Gengibre a gosto
- 50 ml de mel



Modo de preparo:

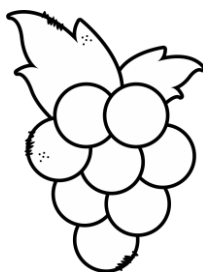
1. Lave e descasque o abacaxi e corte o gengibre em lâminas.
 2. Coloque as cascas do abacaxi, as lâminas do gengibre, os cravos e a água em uma panela e leve ao fogo alto. Depois de levantar fervura, cozinhe por mais 5 minutos. Em seguida, deixe o líquido descansar por 15 minutos, coe e reserve em outra panela.
 3. Acrescente o mel ao líquido coado e misture bem.
- Sirva quente ou gelado. Se desejar, decore com pedaços de abacaxi ao servir.

Imagem retirada de um livro

Responda com atenção:

a) Qual é o objetivo desse texto? _____

b) Contorne a imagem do elemento principal do chá. Colore todas as frutas.



c) Quais são as partes que compõem a estrutura dessa receita? _____

d) Ligue o nome de cada parte da receita com a função que ela possui no texto.

Modo de preparo	Indicar os alimentos necessários e suas respectivas quantidades para realizar a receita.
Título	Indicar o nome do que será preparado com base na receita.
Ingredientes	Indicar as ações e a ordem em que elas devem ser executadas para o preparo da receita.

Imagem retirada de um livro

e) Por que é importante utilizar a quantidade indicada de cada ingrediente?

2. **Coloque** as cascas do abacaxi, as lâminas do gengibre, os cravos e a água em uma panela e **leve** ao fogo alto para cozinhar. Depois de levantar fervura, **cozinhe** por mais 5 minutos. Em seguida, **deixe** o líquido descansar por 15 minutos, **coe** e **reserve** em outra panela.

Imagem retirada de um livro

a) O que as palavras em destaque indicam? _____

b) Qual o sentido da palavra **descansar** nesse trecho? _____

c) Onde a receita foi escrita? _____

d) Além desse lugar, onde as receitas podem também ser encontradas? _____



Agora é com você! Faça uma receita de sua preferencia: Escreva-a, dividindo-a em partes e dando-lhe um título.

Título da receita: _____

Ingredientes: _____

Modo de Fazer: _____

Rendimento: _____



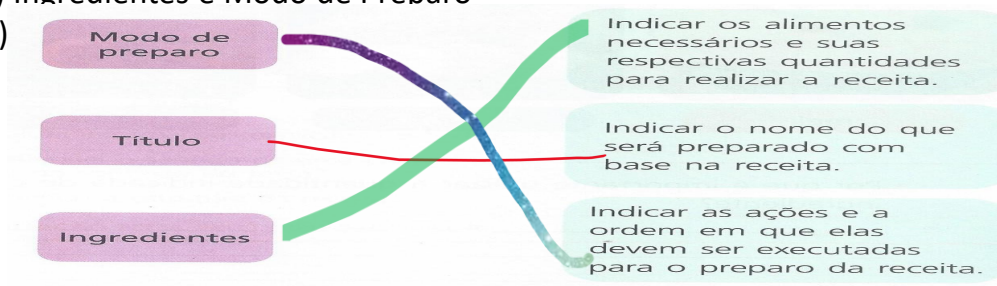
RESPOSTAS:

1 a) Ensinar a preparar um chá de abacaxi.

b) Circular o abacaxi.

c) Ingredientes e Modo de Preparo

d)



e) Porque cada receita tem a quantidade certa, e pode não dar certo se aumentar ou diminuir a quantidade de ingredientes.

2) a) Verbo no imperativo. Ensinar passo a passo para fazer a receita.

b) Deixar de repouso (repousar)

c) Caderno de Receitas de Dora Domingos.

e) Resposta Pessoal. Na internet, Latas de condensado, pacote de batata palha, caderno de receita de alguém.

Leia o título do experimento científico e observe as imagens a seguir. Com base nisso, como você imagina que esse experimento foi realizado? Leia o texto para descobrir.

Ovo cor de cenoura

Sabia que corantes naturais podem ser extraídos de legumes, verduras e até de grãos? Mas o que podemos tingir? Hummm... Que tal colorirmos alguns ovos?! A hora de experimentar é agora!

Você vai precisar de:

1 cenoura grande

1 ovo cozido com casca

1 ralador de legumes

Vinagre branco

Panela pequena

Como fazer

Primeiro, com a ajuda de um adulto, rale a cenoura. Ainda com a ajuda do adulto, coloque uma xícara de água na panela, acrescente a cenoura ralada e três colheres (de chá) de vinagre. Deixe ferver por cinco minutos, coe e deixe esfriar. Depois, coloque seu ovo cozido dentro da água alaranjada e deixe de um dia para o outro.



Imagem retirada de um livro

O que aconteceu?

Seu ovo ficou amarelo por conta do pigmento da cenoura, o carotenoide. Mas a cor só se fixou na casca do ovo com a ajuda do vinagre. Pois é! O vinagre, que tem o nome científico de ácido acético, dissolve parte da casca do ovo, deixando-a mais fraca e fina. Por isso, o corante da cenoura consegue se fixar.

Gostou do experimento? Quer tingir ovos com outros corantes naturais? Tente com a beterraba e com o repolho, por exemplo. Depois conta pra gente o que aconteceu!

Ovo cor de cenoura. *Ciência Hoje das Crianças*, 11 jan. 2019. Disponível em: <<http://chc.org.br/artigo/ovo-cor-de-cenoura/>>. Acesso em: 16 set. 2021.

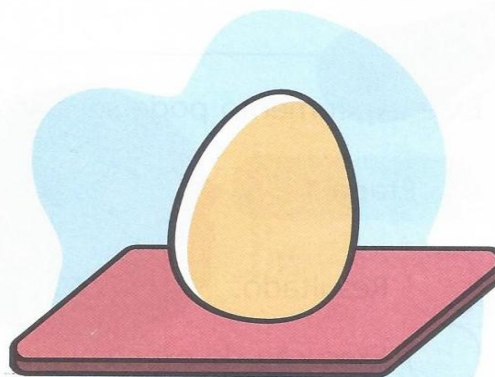


Imagem retirada de um livro

Responda de acordo com o experimento:

a) A maneira como foi feito o experimento é semelhante à que você imaginou antes de ler o texto? Explique sua resposta.

b) Qual é o objetivo desse texto de experimento científico? _____

c) Você considera o experimento proposto nesse texto fácil ou difícil de ser realizado? Por quê? _____

d) A que público esse texto é direcionado? Justifique sua resposta. _____

e) Esse experimento pode ser dividido em três etapas. Organize-as a seguir.

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
☐ Resultado.	☐ Materiais necessários.	
☐ Execução do experimento.		

Imagem retirada de um livro

f) Qual é a função das imagens apresentadas no texto? _____

g) Em um experimento científico, para que é importante seguir corretamente as etapas?

h) Por que o ovo ficou amarelo? Explique. _____

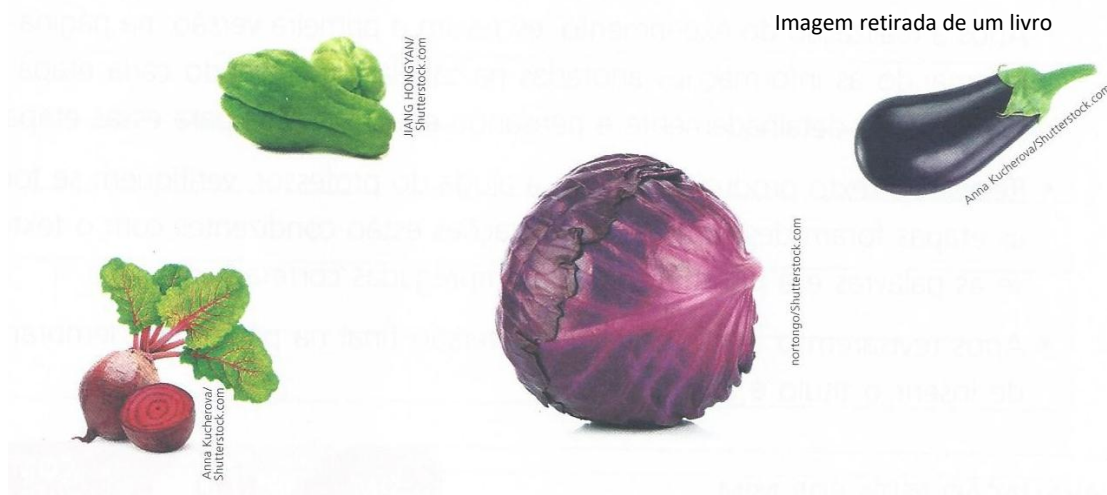
2) Marque com um X a resposta correta:

Qual é a função do vinagre nesse experimento?

() Tonar mais grossa e forte a casca do ovo. Evitando que ele rache.

() Tomar a casca do ovo mais fraca e fina, facilitando a fixação do corante da cenoura.

3) Segundo o texto de experimento científico, com quais outros legumes é possível fazer corante natural? Contorne as imagens que representam esses legumes.



Respostas:

- 1) a) Resposta pessoal.
 - b) Mostrar para as crianças que os legumes, verduras e alguns grãos, além de fazer parte da alimentação pode extrair corantes naturais.
 - c) Resposta pessoal.
 - d) O experimento é direcionado a criança porque foi escrito na revista Ciência Hoje para crianças.
 - e) 3,2,1
 - f) Mostrar os ingredientes necessários e o resultado.
 - g) Para dar certo o experimento.
 - h) O ovo ficou amarelo por conta do pigmento da cenoura.
- 2) Tornar a casca do ovo mais fraca e fina, facilitando a fixação do corante cenoura.
- 3)

