

Delícia de Aprender: a receita culinária

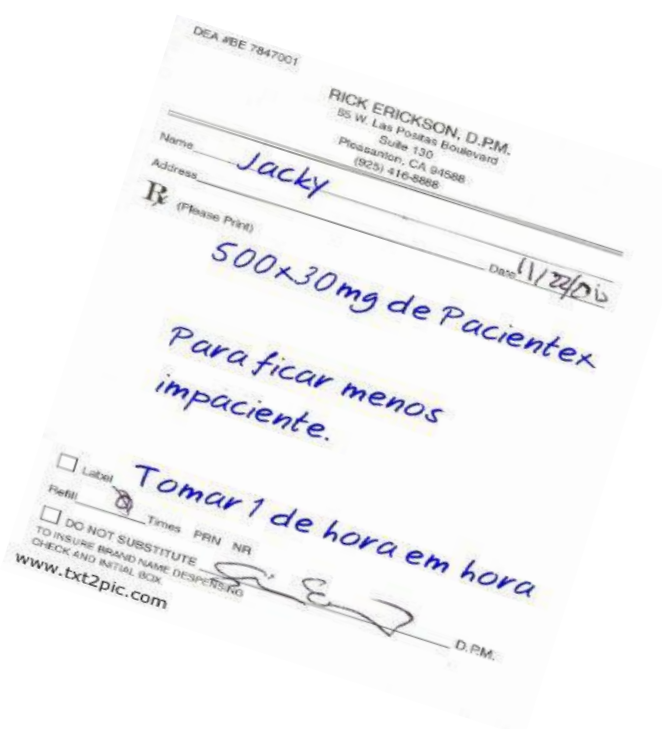
1. A palavra quarto, encontrada na frase:

“Encontrou um quarto com três caminhas”, significa

- A. o numeral quatro.
- B. o cômodo da casa onde tomamos banho.
- C. o cômodo da casa, onde podemos dormir.
- D. um pedaço dividido em quatro.

2. Estou começando a entender... Receita também pode ter mais de um significado. Por exemplo, o desenho ao lado é uma receita

- A. de remédios para um paciente.
- B. de como fazer um origami.
- C. de como fazer um doce.
- D. de como fazer um repelente.



3. Aqui temos outra receita, mas esta é uma receita

- A. médica.
- B. culinária.
- C. fotográfica.
- D. de artesanato

Pé-de-moleque fácil

Ingredientes:

3 xícaras de amendoim cru sem casca
2 xícaras de açúcar
2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio



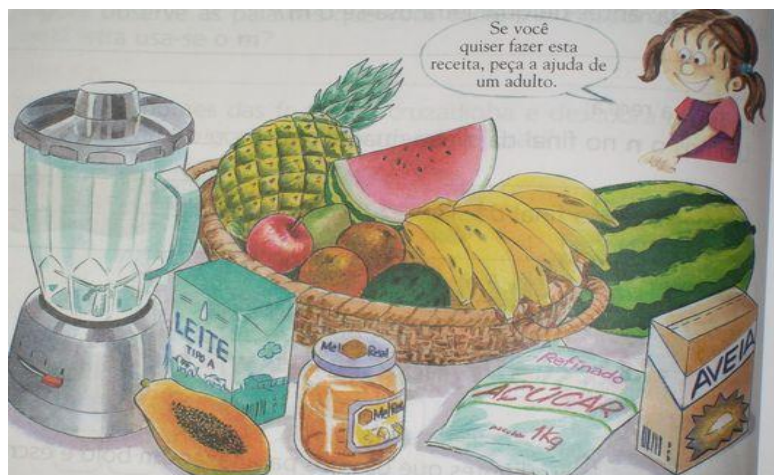
Modo de Preparo:

Lave o amendoim e escorra. Coloque em uma panela o açúcar e os amendoins, misture bem e leve ao fogo misturando delicadamente. Quando o açúcar começar a ficar com um tom dourado, acrescente o bicarbonato. Retire do fogo e misture muito bem. Despeje em um tabuleiro untado e, assim que começar a endurecer, corte os quadradinhos de pé-de-moleque.

4. Observe a imagem ao lado:

Com os ingredientes que aparecem nesta imagem, nós poderíamos fazer uma receita de:

- A. bolo de chocolate.
- B. brigadeiro.
- C. bolo de banana.
- D. vitamina de frutas.



5. Podemos escolher um nome ou título para a nossa receita. Um nome adequado para nossa receita é:

- A. vitamina de morango.
- B. suco de melancia.
- C. vitamina de frutas.
- D. suco de laranja.



6. O ingrediente principal desta receita é:

ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE	
	Ingredientes Para 4 porções: 4 col. (sopa) de óleo, 3 xíc. de abobrinha brasileira em cubos grandes, 1 xíc. de cebola em pedaços grandes, 2 xíc. de tomates-caqui sem pele picados, 2 col. (chá) de sal, 300 g de espaguete, lâminas crocantes de abobrinha, 2 col. (sopa) de azeite de oliva extravirgem. Como preparar Numa frigideira, aqueça o óleo. Refogue a abobrinha e a cebola. Ponha o tomate e metade do sal. Refogue, mexendo de vez em quando, por 1 min. Tire do fogo. Reserve. Cozinhe a massa numa panela em 3 litros de água fervente e a sobra de sal. Ao ficar al dente, tire do fogo. Escorra a água. Sirva a massa com o molho, lâminas crocantes de abobrinha brasileira e regado com o azeite. Pimenta-do-reino e manjeriço decoram.

- A. o óleo.
- B. a abobrinha.
- C. o sal.
- D. o espaguete.

7. Lendo com atenção a receita de “espaguete com molho de tomate” da questão anterior, podemos perceber:

- A. que esta receita não vai ao fogo.
- B. que esta receita vai ao fogo.
- C. que esta receita não precisa de água.
- D. que esta receita serve 10 pessoas.

8. Veja esta receita

Shake de banana e morango

Ingredientes:

16 morangos

2 bananas-maçã

4 copos de iogurte natural

4 colheres (sopa) de açúcar

Rendimento: 4 copos

Adoro shake! Mas não sei como fazer esta receita porque está faltando uma informação muito importante,

- A. o título da receita.
- B. os ingredientes.
- C. o modo de preparo.
- D. o tempo de preparo.

9. A receita anterior diz que a quantidade de ingredientes é suficiente para fazer 4 copos de *milkshake*. Eu só quero fazer dois copos. Vou alterar a quantidade de ingredientes para fazer só dois copos e a receita vai ficar assim:

- A. 4 morangos , 1 bananas-maçã, 1 copos de iogurte natural e 8 colheres (sopa) de açúcar.
- B. 8 morangos , 1 bananas-maçã, 2 copos de iogurte natural e 2 colheres (sopa) de açúcar.
- C. 32 morangos , 4 bananas-maçã, 8 copos de iogurte natural e 8 colheres (sopa) de açúcar.
- D. 16 morangos , 2 bananas-maçã, 4 copos de iogurte natural e 4 colheres (sopa) de açúcar.

10. Vou fazer esta receita com minha irmã. Mas antes, vou separar todo o material que vamos usar. Vou separar.

- A. 1 copo, 1 colher, o liquidificador e a forma.
- B. 4 copos, 1 colher, o liquidificador e a forma.
- C. 2 copos, 1 colher, a batedeira e a forma.
- D. 4 copos, 3 ovos, 1 colher.



11. Vamos ler uma história?

O bolo de Belinha

Belinha gosta de bala e de bolo. Belinha adora brincar de casinha. Ela é sempre a cozinheira. Belinha tem uma amiga, seu nome é Diva e ela gosta de doce de abóbora, de doce de batata-doce, de bananada, de goiabada.

Diva vai para a casa de Belinha:

__ Belinha, vamos brincar de dona-de-casa?

__ Oba! Vamos sim. Vamos fazer um bolo gostoso. Um bolo de verdade.

A mãe de Belinha está ocupada. Ela arruma a casa. As crianças desarrumam a cozinha.

Belinha começa o bolo:

__ Diva, me dá a farinha.

Belinha pega uma bacia. Derrama o pacote de farinha. Diva bate um montão de ovos. Belinha mistura a farinha e os ovos. Junta três copos de leite. Mamãe sempre fala:

__ Falta a pitada de sal

Belinha bota no bolo duas colheres de sal. Agora o coco ralado. Depois o chocolate para dar gosto. E tudo bem misturado!

Uma lata de fermento para o bolo crescer. Belinha derrama a massa em duas formas:

__ Agora é só assar!

A massa cresce. Derrama pelas beiradas. Sai pela porta do forno. Derrama pelo chão da cozinha. (...)

__ Deus meu, que bagunça! Belinha, o que você fez?

__ Um bolo mamãe!

__ Ficou tão bom que cresceu demais! (...)

Adaptação do livro: O Bolo de Belinha – Góes, Lúcia

Na história que acabamos de ler, Belinha e Diva fazem uma receita de:

- A. bala.
- B. doce de abóbora.
- C. bolo.
- D. bananada.

12. A receita de Belinha e Diva não deu muito certo porque:

- A. elas seguiram a receita da mãe da Diva.
- B. elas colocaram uma pitada de sal.
- C. elas misturaram coco e chocolate.
- D. A receita delas não tinha a quantidade correta dos ingredientes.