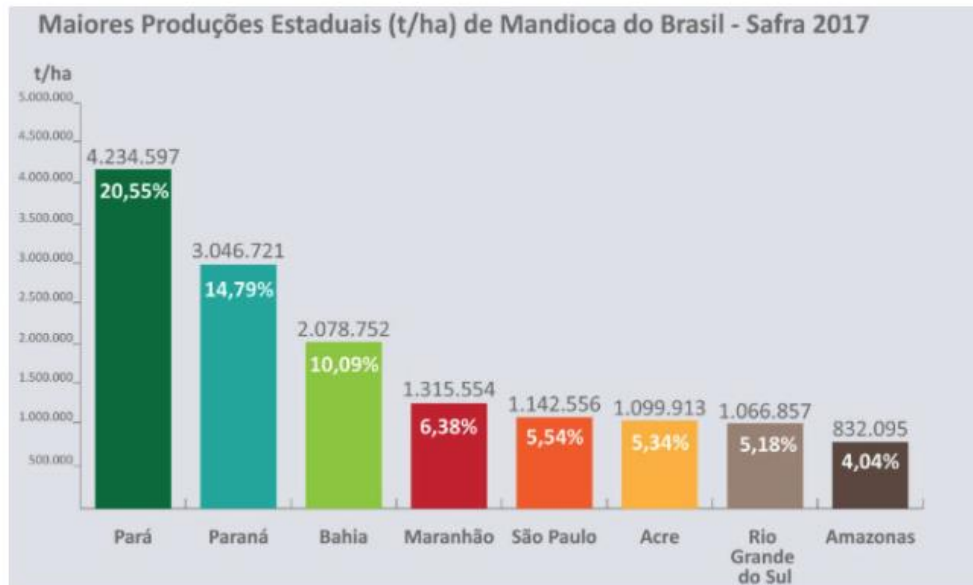


PET III – 5º ano – 4ª Semana
Componente Curricular: Geografia

- 1– Com certeza você já comeu mandioca ou experimentou alguma receita em que ela era o ingrediente principal. Essa raiz é de origem brasileira, sendo cultivada em várias regiões. Veja o gráfico abaixo:



Fonte: Embrapa. Disponível em: <https://www.embrapa.br/congresso-de-mandioca-2018/mandioca-em-numeros>. Acesso em: 17 jul. de 2020.

Agora responda:

- a) De acordo com o gráfico, qual estado brasileiro produz a maior quantidade de mandioca?

Pará.

- b) Qual estado da região Sul é o maior produtor de mandioca?

Rio Grande do Sul.

- c) O estado que produz a menor quantidade de mandioca está localizado em qual região brasileira?

O estado do Amazonas está localizado na região Norte.

2 – Leia.

Regionalismos/Culinária

Assim como cada povo ou etnia tem sua cultura, as famílias também têm hábitos herdados dos antepassados. Assim, cada família tem, em sua rotina, receitas que atravessam gerações. Interessada em conhecer a história dos pratos típicos de sua família, Ana Luísa, que é de Belo Horizonte, criou uma tabela e registrou a história de seus pratos favoritos. Veja:

Nome do prato	Origem	História da receita
Arroz com lentilha	Árabe	Minha bisavó, imigrante italiana dona de um hotel na cidade de Cruzeiro (São Paulo) gostava de trocar receitas com amigas que eram imigrantes árabes e diversificar o cardápio do restaurante do hotel. Esse prato passou a ser o preferido do meu bisavô e indispensável nos almoços de família.
Fígado com jiló	Minas Gerais	Meu avô é de Belo Horizonte e gosta muito de fazer compras no Mercado Central. Sempre que vai lá, pede uma porção de fígado com jiló e eu também passei a gostar. Por isso, minha mãe sempre faz aqui em casa.

Agora, converse com as pessoas de sua casa e registre as receitas que fazem parte da história de sua família. Se puder, identifique a origem das receitas.

Nome do prato	Origem	História da receita
Resposta pessoal		

3 – Leia.

Produção Escrita/Regionalismos

Além de serem reconhecidos pela culinária deliciosa, os mineiros são considerados acolhedores, carismáticos e são também muito admirados no país pelo jeito peculiar de falar. Nas redes sociais circulam vários textos sobre o “mineirês” (como ficou conhecida essa peculiaridade da população do nosso estado). *Uai! Sô! Bão demais da conta!* São expressões muito usadas no nosso dia a dia. Agora, leia o texto abaixo:

Se conseguir ler é MINEIRO :

Sapassado, era sessetembro,
 taveu lem casa na cuzinha tomanu pincumei e
 cuzinhanu um kidicarne com moi ditumati pa faze
 uma macarronada cum frangassado.
 caiscai de susto quando ouvi um barui vindo de
 dendufornu,
 parecenu um tidiguerra.
 A receita mandopô midipipoca denda galinha prassa,
 u furnu isquento, o mistorô e a galinha ispludiu!!!
 Nossinhora!
 Fiquei branco quineim um lidileiti. Doidimais!
 Caiscai dendapia! fiquei sensabe doncovin, proncovô,
 oncotô!!
 Ói procevê!



Fonte: Pinterest. Disponível em: <https://br.pinterest.com/pin/373658100310536101/>. Acesso em: 06/05/2020.

Você entendeu todas as informações do texto? Agora, transcreva-o no espaço abaixo de forma que as pessoas que não são de Minas Gerais possam entender. Eu já comecei. Vamos lá?

<i>Sábado passado, era sete de setembro e eu estava lá em casa, na cozinha, bebendo uma</i>
<i>pinga com mel e cozinhando um quilo de carne com molho de tomate para fazer u-</i>
ma macarronada com frango assado.
Quase caí de susto quando ouvi um barulho vindo de dentro do forno, pa-
recendo um tiro de guerra.
A receita mandou por milho de pipoca dentro da galinha para assar,
o forno esquentou, o milho estourou e a galinha explodiu!
Nossa senhora! Fiquei branco que nem um litro de leite. Doido demais!
Quase cai dentro da pia! Fiquei sem saber de onde que eu vim, para onde
que eu vou, onde que eu estou! Olha para você ver!