

**PET 3 – 5º ano – 3ª Semana**  
**Componente Curricular: Língua Portuguesa**

**Leia o texto a seguir.**

**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



Imagem disponível em: <[https://cdn.pixabay.com/photo/2016/03/18/20/36/bread-1265736\\_960\\_720.jpg](https://cdn.pixabay.com/photo/2016/03/18/20/36/bread-1265736_960_720.jpg)>. Acesso em: 14 jun. 2021.

**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.

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

**Interpretação do 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 nesta receita?

**Liquidificador e forno.**

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

**Não, pois é necessário o uso de liquidificador e forno que só devem ser usados por adultos.**

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

**Os números apresentam as quantidades de ingredientes. Sem essas quantidades não seria possível fazer a receita da forma correta.**

6 – Agora crie uma receita ou copie uma que a mamãe tem. Ao final, ilustre a sua receita.

**Resposta pessoal. Exemplos.**



**Massa de Pizza**

**Ingredientes**  
 2 1/2 de xícara de farinha de trigo  
 1 colher de sopa de fermento para pão  
 3/4 de xícara de leite morno  
 1/4 de xícara de óleo ou azeite  
 1 pitada de sal

**Modo de Preparo**  
 Dissolva o fermento no leite morno, acrescente aos poucos a farinha de trigo, o sal e o óleo. Abra a massa e deixe descansar até crescer. Asse por 15 minutos antes de colocar o molho de tomate e o recheio.

**Rende 8 pedaços!**

7 – Após a criação da receita, faça uma revisão de seu texto preenchendo o quadro abaixo:

**Resposta pessoal.**

QUESTÕES DE VERIFICAÇÃO DO TEXTO	SIM	NÃO
A receita começa com um título?		
O título tem a ver com a receita criada?		
Os ingredientes estão listados um abaixo do outro?		
Há a quantidade a ser usada de cada ingrediente?		
O modo de fazer (ou modo de preparo) vem listado logo abaixo dos ingredientes?		
A descrição do passo a passo está na ordem em que deve ser feito?		
As ações estão em forma de ordem (mexa, corte, etc?)		
A ilustração tem a ver com a comida criada?		