



SECRETARIA DE EDUCAÇÃO
DIRETORIA EXECUTIVA DE GESTÃO PEDAGÓGICA
GERÊNCIA DE ALFABETIZAÇÃO E LETRAMENTO, EDUCAÇÃO INFANTIL E ANOS INICIAIS

BLOCO DE ATIVIDADES – 19

Anos Iniciais – 2º ano e Se Liga

ESCOLA MUNICIPAL _____

NOME DO(A) ESTUDANTE: _____

OLÁ, ESTUDANTE!

COMO VOCÊ SABE O NOSSO PAÍS – BRASIL – É MUITO GRANDE E EM CADA LOCAL HÁ UMA DIVERSIDADE DE CULTURA, PRINCIPALMENTE NO QUE SE REFERE À ALIMENTAÇÃO.

AS COMIDAS TÍPICAS REGIONAIS TÊM INFLUÊNCIA DOS INDÍGENAS, DOS PORTUGUESES E DOS AFRICANOS, ALÉM DE OUTROS POVOS QUE AQUI CHEGARAM.

A CULINÁRIA BRASILEIRA É RICA, SABOROSA E DIVERSIFICADA. CADA UM DOS LUGARES DO BRASIL TEM PRATOS TÍPICOS, PREPARADOS DE ACORDO COM ANTIGAS TRADIÇÕES, QUE SÃO TRANSMITIDAS A CADA GERAÇÃO, OU SEJA, AS RECEITAS DOS PRATOS VÃO PASSANDO DE PAIS PARA FILHOS.

EM FUNÇÃO DO SEU TAMANHO, O BRASIL FOI DIVIDIDO EM CINCO REGIÕES: NORTE, SUL, SUDESTE, CENTRO-OESTE E NORDESTE. NOSSO ESTADO, PERNAMBUCO, FICA LOCALIZADO NA REGIÃO NORDESTE.

NESTE BLOCO DE ATIVIDADES, VAMOS CONHECER UM POUCO SOBRE AS COMIDAS TÍPICAS, OU SEJA, QUE SE CONSOMEM MAIS EM UMA DETERMINADA REGIÃO DO BRASIL. MAS ALGUMAS COMIDAS PODEM SER ENCONTRADAS EM LOCAIS DIFERENTES, COM OUTRAS VARIAÇÕES (INGREDIENTES). O IMPORTANTE É QUE A ALIMENTAÇÃO TAMBÉM É UM ASPECTO DA CULTURA DO POVO.

VAMOS COMEÇAR?

1º) A LISTA ABAIXO MOSTRA OS PRATOS TÍPICOS DA REGIÃO NORDESTE. CIRCULE A COMIDA QUE VOCÊ CONHECE.

CARURU
SARAPATEL
MOQUECA DE PEIXE
VATAPÁ
ACARAJÉ
MUNGUZÁ
BOBÓ DE CAMARÃO
CARNE DE SOL
BAIÃO DE DOIS



Disponível em <http://paula-lyu.blogspot.com/2012/08/comidas-tipicas-de-cada-regiao-do.html?m=1>. Adaptado para fins pedagógicos.

2º) AGORA, LEIA O BILHETE QUE MARIANA ESCREVEU PARA A MÃE.

MAMÃE,

AGORA QUE APRENDI A COZINHAR, QUERO PREPARAR O NOSSO ALMOÇO DE DOMINGO. PENSEI EM FAZER UM PRATO TÍPICO DA NOSSA REGIÃO NORDESTE. QUE TAL A SENHORA ESCOLHER QUAL DELES VAI QUERER COMER? ESTOU AGUARDANDO A SUGESTÃO.

BEIJOS, MARIANA.

31/08/2020

ESCREVA O QUE A MÃE DE MARIANA TERIA RESPONDIDO PARA ELA.

3º) OBSERVE O MAPA DA REGIÃO NORDESTE E CIRCULE O NOME DO NOSSO ESTADO.



VAMOS LER COMO FAZER UMA COMIDA TÍPICA DA REGIÃO SUDESTE?

PÃO DE QUEIJO

INGREDIENTES

- 800 G DE POLVILHO AZEDO
- 1 COPO (AMERICANO) DE ÁGUA
- 1 COPO (AMERICANO) DE LEITE
- ½ XÍCARA DE ÓLEO
- 2 OVOS
- 100 G DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO

- 1- EM UMA PANELA, FERVA A ÁGUA E ACRESCENTE O LEITE, O ÓLEO E O SAL.
- 2- ADICIONE O POLVILHO, MISTURE BEM E COMECE A SOVAR A MASSA COM O FOGO DESLIGADO.
- 3- QUANDO A MASSA ESTIVER MORNA, ACRESCENTE O QUEIJO PARMESÃO, OS OVOS E MISTURE BEM.
- 4- UNTE AS MÃOS E ENROLE BOLINHAS DE 2 CM DE DIÂMETRO.
- 5- ORGANIZE AS BOLINHAS EM UMA ASSADEIRA UNTADA COM ÓLEO, DEIXANDO UM ESPAÇO ENTRE ELAS.
- 6- ASSE EM FORNO MÉDIO (180°C), PRAQUECIDO, POR CERCA DE 40 MINUTOS.

4º) DE ACORDO COM O TEXTO, MARQUE AS RESPOSTA CERTAS.

a) O TEXTO É UMA

POESIA. FÁBULA. RECEITA.

b) O TEXTO SERVE PARA ENSINAR A FAZER UM PRATO

DOCE. SALGADO.

c) PARA FAZER O PÃO DE QUEIJO É USADO UM TIPO DE GOMA – O POLVILHO. NO TEXTO, O POLVILHO UTILIZADO É

DOCE. AZEDO.

d) EM QUE MOMENTO SE DEVE ACRESCENTAR O QUEIJO PARMESÃO?

5º) VOCÊ GOSTA DE ARROZ? QUE TAL LER OS NOMES DOS INGREDIENTES NECESSÁRIOS PARA FAZER UM ARROZ TÍPICO DA REGIÃO SUDESTE?! ESTE PRATO É DELICIOSO.



O ARROZ DE CARRETEIRO É UM PRATO TÍPICO DA REGIÃO SUDESTE

INGREDIENTES

- ✓ 1 LINGUIÇA CALABRESA CORTADA EM RODELAS (NEM MUITO FINAS, NEM MUITO GROSSAS)
- ✓ 3 CEBOLAS CORTADAS EM CUBOS
- ✓ 3 DENTES DE ALHO PICADOS
- ✓ SAL A GOSTO
- ✓ PÁPRICA DOCE A GOSTO
- ✓ 1 PITADA DE AÇAFRÃO
- ✓ 2 XÍCARAS DE CHÁ DE ARROZ
- ✓ 4 XÍCARAS DE ÁGUA
- ✓ 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- ✓ COENTRO FRESCO

COM ESSES INGREDIENTES, VOCÊ CONSEGUE FAZER UMA RECEITA PARA **5 PESSOAS**. REESCREVA AS QUANTIDADES DE INGREDIENTES NECESSÁRIOS PARA FAZER ESTE ARROZ PARA **10 PESSOAS**.

- ✓ ____ LINGUIÇAS CALABRESAS CORTADAS EM RODELAS (NEM MUITO FINAS, NEM MUITO GROSSAS)
- ✓ ____ CEBOLAS CORTADAS EM CUBOS
- ✓ ____ DENTES DE ALHO PICADOS
- ✓ SAL A GOSTO
- ✓ PÁPRICA DOCE À GOSTO
- ✓ ____ PITADAS DE AÇAFRÃO
- ✓ ____ XÍCARAS DE CHÁ DE ARROZ
- ✓ ____ XÍCARAS DE ÁGUA
- ✓ ____ COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- ✓ COENTRO FRESCO

6º) DONA LU PRETENDE FAZER PICADINHO COM QUIABO, QUE É UM PRATO TÍPICO DA REGIÃO CENTRO-OESTE. OBSERVE O PREÇO DOS INGREDIENTES QUE ELA PRECISA E RESPONDA AO QUE SE PEDE.

INGREDIENTES	VALOR (\$)
QUIABO	R\$ 4,50 
ÓLEO	R\$ 5,00 
ALHO	R\$ 2,00 
FOLHA DE LOURO	R\$ 1,50 
CEBOLINHA	R\$ 2,50 
TOMATE	R\$ 6,20 
CARNE DE PATINHO	R\$ 25,00 

a) QUAL O INGREDIENTE MAIS CARO?

b) QUAIS OS INGREDIENTES QUE CUSTAM O MESMO VALOR?

c) QUAL O INGREDIENTE MAIS BARATO?

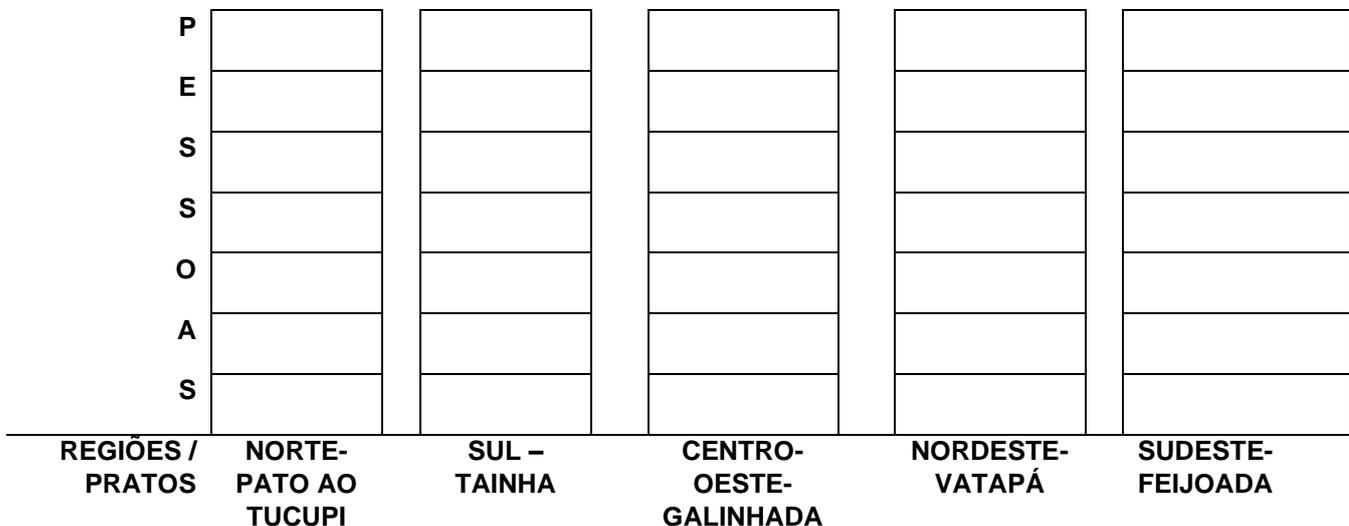
d) O QUE CUSTA MAIS CARO: O TOMATE OU O QUIABO?

7º) SR. JOSUÉ RESOLVEU FAZER UMA ENQUETE NA FAMÍLIA. PERGUNTOU A CADA UM, QUAL PRATO TÍPICO DE CADA REGIÃO DO BRASIL ELES GOSTARIAM DE COMER. OBSERVE O RESULTADO.

REGIÕES	NORTE	SUL	CENTRO-OESTE	NORDESTE	SUDESTE
PRATOS	PATO AO TUCUPI	TAINHA	GALINHADA	VATAPÁ	FEIJOADA
PESSOAS	5	4	1	6	7

COMPLETE O GRÁFICO ABAIXO, PINTANDO OS QUADRADINHOS CORRESPONDENTES AO NÚMERO DE PESSOAS QUE ESCOLHEU CADA PRATO.

REGIÕES BRASILEIRAS – COMIDAS TÍPICAS



8º) QUE TAL PERGUNTAR À MAMÃE QUAL DESSES PRATOS TÍPICOS DA NOSSA REGIÃO ELA SABE FAZER? ESCOLHA UM DELES E ESCREVA A RECEITA!



MUNGUNZÁ



CARNE DE SOL



BAIÃO DE DOIS



VATAPÁ

RECEITA DE

INGREDIENTES

MODO DE FAZER

FICHA TÉCNICA – BLOCO DE ATIVIDADES – 2º ANO E SE LIGA / 2020

GERALDO JULIO DE MELLO FILHO
Prefeito do Recife

LUCIANO SIQUEIRA
Vice-Prefeito

BERNARDO JUAREZ D'ALMEIDA
Secretário de Educação

ÁQUILA MELO
Diretora Executiva de Gestão Pedagógica

FABIANA BARBOZA
Gerente Geral de Avaliação e Desempenho Educacional

ANA CRISTINA AVELLAR
Gerente de Alfabetização e Letramento, Educação Infantil e Anos Iniciais

ANA VALÉRIA DE AGUIAR
ELISÂNGELA LETÍCIA DE SANTANA
Divisão de Anos Iniciais (DAI)

PRODUÇÃO DAS ATIVIDADES

Amanda Neves do Nascimento, Andréa Oliveira da Silva Rufino, Denise de Souza Soares, Edilene Honório Pereira, Francianne Maria Braga M. de Souza, Isabel Firmino Rodrigues Ribeiro, Jaciara Lima Cunegundes da Silva, Josina Maria Ramos Barbosa, Joyce Alves Silva, Maria Alice Ferreira, Maria da Conceição da Silva Barbosa, Maria Elaine Monteiro do Nascimento, Marta Regina Olimpio da Silva, Ranilisa Mendes de Castro Dias, Regina Célia Cruz de Queiroz, Severina Almeida de França, Severina Gomes Ferreira, Vera Lúcia Amaral de Oliveira.

REVISÃO DE TEXTO

Alex José de Santana
Ana Valéria de Aguiar
Edna Maria Almeida de Oliveira Lima
Elisângela Letícia de Santana
Rozineide Maria dos Santos
Vera Lúcia Amaral de Oliveira