



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

BLOCO DE ATIVIDADES- 19

Anos Iniciais – 4º ano e Acelera

ESCOLA MUNICIPAL _____

NOME DO(A) ESTUDANTE: _____

Olá, querido(a) estudante!

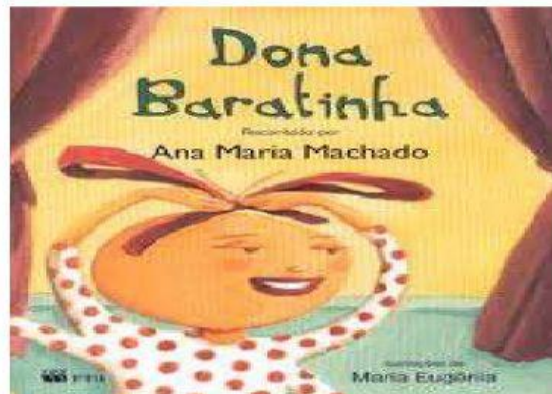
Vamos iniciar mais uma semana de estudos e atividades! Dessa vez, compartilhamos com você algumas atividades sobre **REGIÕES BRASILEIRAS – COMIDAS TÍPICAS**.

A culinária brasileira é bastante diversificada. A origem de suas comidas tem influência de vários povos que habitaram o Brasil e trouxeram seus costumes e suas receitas, proporcionando uma mistura de sabores e cores que resultam em deliciosos pratos.

1º) Pesquise com seus familiares a receita de uma comida típica da nossa Região Nordeste e escreva a seguir.

2º) Leia a história a seguir, responda às questões e descubra uma comida típica da Região Sudeste, que também é apreciada em várias regiões brasileiras.

DONA BARATINHA



Dona Baratinha era muito trabalhadeira, gostava de manter sua casinha sempre limpa, arrumada e com flores nas janelas. Um dia varrendo o sótão, encontrou três moedas de ouro. Com este dinheiro, poderia reformar a casa e comprar roupas novas. O resto do dinheiro guardou dentro de uma caixinha. Agora que estava rica e elegante, com a casa reformada e um bonito enxoval, achou que estava na hora de se casar. Então, à tardinha, vestiu uma roupa bem bonita, fez um belo penteado e foi para a janela esperar os pretendentes. Alguns pretendentes apareceram, mas todos eram muito barulhentos e não serviam para ela. Já estava desistindo, quando apareceu Dom Ratão muito elegante e charmoso. Ela então resolveu tentar mais uma vez. Felizmente, Dom Ratão tinha uma voz suave e à noite seu ronco era fraquinho: qui, qui, qui...

Dona Baratinha ficou muito satisfeita com o pretendente e ficaram noivos. Começaram os preparativos para o casamento. Dona Baratinha preparava um delicioso banquete para a festa do casamento e Dom Ratão ajudava nos convites. Porém, ele era muito guloso e pediu à noiva que fizesse para a festa seu prato favorito: feijoada. Tudo já estava pronto: banquete, igreja e os convidados chegando. Dona Baratinha e Dom Ratão muito elegantes e felizes estavam a caminho da Igreja, mas esqueceram as alianças.

Dom Ratão voltou para casa e correu até a cozinha para comer um pouco da feijoada. Mas, na afobação, escorregou e caiu dentro da panela do feijão morrendo afogado. Dona Baratinha, ansiosa, esperava na igreja o noivo que não retornava com as alianças. Horas mais tarde, muito triste Dona Baratinha e alguns convidados decidiram voltar para casa e comer o banquete. Logo descobriram o fim trágico do seu noivo e todos lamentaram muito. A pobre Dona Baratinha chorou a noite inteira e desde aquele dia nunca mais preparou feijoada!

(Fonte: <http://anaisanantes.blogspot.com/p/historia-dona-baratinha.html> - texto adaptado)

a) Com quem Dona Baratinha iria casar? _____

b) Qual o prato preferido do noivo? _____

c) Qual o principal ingrediente desse prato? _____

d) O que Dom Ratão fez quando voltou para casa?

e) O que aconteceu com Dom Ratão? _____

3º) Você gostou do fim da história? Que outro final você escreveria? Capriche em sua imaginação e utilize as linhas abaixo para escrever um novo final para a história.

4º) Cozinhar é uma arte. Os ingredientes e os temperos são responsáveis pelo sabor dos pratos, sejam eles salgados ou doces. Alguns pratos, como a feijoada, são conhecidos como típicos da culinária brasileira. Leia, a seguir, a receita e responda ao que se pede.

FEIJOADA BRASILEIRA



Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 3 horas

Ingredientes

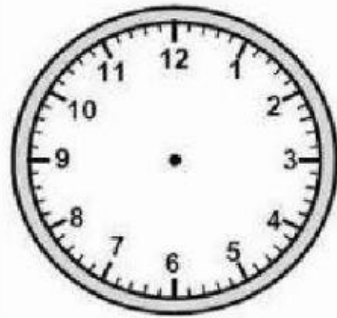
500g de feijão preto
2 linguiças calabresas
3 gomos de paio
500g de carne-seca

500g de costela salgada
500g de lombo suíno salgado
1 cebola grande
3 dentes de alho
Pimenta-do-reino
Coentro (picado)
Cheiro-verde

(Fonte: <https://www.cakepot.com.br/feijoada-a-brasileira/> - texto adaptado)

- Quantas porções esta receita rende? _____
- Quanto gramas de feijão serão necessários para uma feijoada render 8 porções? _____
- Quanto tempo é necessário para o preparo desse prato? _____

5º) Sabendo que o tempo de preparo dessa receita é de 3 horas, se você começar a preparar a feijoada às 9 horas, a que horas ela estará pronta? Indique a resposta certa, desenhando os ponteiros no relógio.



(Fonte: <http://portaldoprofessor.mec.gov.br/fichaTecnicaAula.html?aula=36791>)

6º) Leia o trecho de uma reportagem uma comida típica brasileira e responda à questão, marcando **X** na resposta correta.

Você sabia?

[...] A buchada de bode, ou simplesmente buchada, é um prato típico da Região Nordeste do Brasil, feito com miúdos, rins, fígado e vísceras do bode lavadas, aferentadas, cortadas, temperadas e cozidas em bolsas (que medem cerca de oito centímetros de diâmetro) feitas com o próprio estômago do animal [...]

(Fonte: <https://mudacaruaru.com.br/2020/2017/09/30/buchada-de-bode-a-nordestina/>)

a) A buchada é um prato típico da região

() Norte. () Sudeste. () Sul. () Nordeste.

b) Ela pode ser feita com o bucho do

() peixe. () cavalo. () galo. () bode.

Leia o texto a seguir e responda às questões 7, 8 e 9.

VOCÊ SABIA? A água é um elemento da natureza que nos traz grandes benefícios. As regiões brasileiras são ricas de mares, rios e manguezais, e deles podemos retirar alimentos, como: peixes, mariscos e crustáceos, com os quais preparamos deliciosos pratos. A peixada, o sururu de coco, o ensopado de aratu, entre outros, são pratos típicos das regiões litorâneas. Tudo isso chega a nossa mesa através da atividade da pesca, importante fonte de renda para os pescadores que tiram a sua subsistência dessa atividade. Todos esses produtos retirados do mar, rios e manguezais são comercializados de várias formas: nas feiras, mercados e restaurantes. Para que os animais marinhos estejam saudáveis para o consumo humano é importante que os mares e manguezais sejam preservados.

(Fonte: <https://infonet.com.br/noticias/cidade/a-importancia-dos-oceanos-para-a-vida-humana/-texto-adaptado>)

7º) Que pratos típicos podem ser preparados a partir dos peixes e crustáceos? _____

8º) Qual atividade de subsistência citada no texto é muito comum nas regiões litorâneas? Assinale um X na resposta correta.

a) () Caça b) () Pesca c) () Minério d) () Agricultura

9º) De acordo com o texto acima, percebemos que alguns alimentos utilizados em comidas típicas regionais são retirados dos rios e mares. É importante reconhecer que a água é um recurso natural importante e que precisa ser preservado. Sobre esse recurso, leia as afirmativas abaixo e escreva (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas.

- a) () Manter a água do mar suja preserva os peixes e crustáceos.
- b) () Do mar podemos retirar alimentos como: peixes e crustáceos.
- c) () A pesca é a atividade de subsistência dos pescadores.
- d) () Podemos jogar lixo nos rios e mares.

FICHA TÉCNICA – BLOCO DE ATIVIDADES – 4º ANO E ACELERA/ 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 – 4º ANO

Ana Cláudia Araújo, Edilange Galvão, Etiane Valentim, Fabiana Melo, Joselma Oliveira, Lúcia Machado, Márcia Cabral, Monica Beltrão, Sheyla Xavier e Simone Teixeira.

REVISÃO DE TEXTO

Alex José de Santana

Ana Valéria de Aguiar

Edilange Galvão

Edna Maria Almeida de Oliveira Lima

Elisângela Letícia de Santana

Kleyse Paes Barreto da Silva

Monica Beltrão