

1. Leia o texto abaixo e responda às questões:

SEMANA 3

EF05LP09; EF15LP03;
EF35LP03; EF35LP01

CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DISPONÍVEL ON-LINE

As aulas começaram nesta segunda-feira (5) para mais de 2.500 crianças matriculadas na Rede Municipal. O Programa da Alimentação Escolar é uma das prioridades da Prefeitura de Alegre e tem se tornado referência no compromisso de oferecer uma nutrição saudável, atrativa e variada.

Dentre as ações da Secretaria Executiva de Educação (SEED), direcionadas para promover a Saúde Alimentar das crianças e envolver as famílias, neste aspecto fundamental do processo de ensino, a equipe da Coordenação Nutricional disponibiliza o cardápio completo das refeições diárias servidas para os alunos.



Disponível em: <<https://alegre.es.gov.br/2024/02/cardapio-da-alimentacao-escolar-de-alegre-ja-esta-disponivel-on-line/>>. Acesso em: 11 de abril 2024.

a) Qual é a ideia central do texto?

b) O que significa a palavra "cardápio"? Pesquise no dicionário e transcreva o significado.

c) De acordo com o texto, quantas crianças estudam na rede municipal de Alegre?

d) Como a alimentação oferecida nas escolas da cidade é descrita no primeiro parágrafo?

e) Quem disponibiliza o cardápio completo das refeições diárias que serão servidas aos estudantes?

VOCÊ SABIA QUE...

Os primórdios do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) datam dos anos 40, quando o então Instituto de Nutrição defendia a criação de um programa nacional de merenda escolar, ideia que não foi para frente por conta de problemas financeiros. Nesse período, o Brasil enfrentava graves problemas com a fome, e era necessário um conjunto de iniciativas para enfrentar esse problema.

Já nos anos 50, foi elaborado um grande Plano Nacional de Alimentação e Nutrição. Esse cenário se manteve assim ao longo de bastante tempo, com as iniciativas de nutrição e combate à fome estando altamente vinculadas ao apoio externo. [...]

Disponível em: <<https://fsp.usp.br/eccco/index.php/2022/11/12/pnae-historia-da-alimentacao-escolar-no-brasil/#:~:text=Os%20prim%C3%B3rdios%20do%20programa%20datam,por%20conta%20de%20problemas%20financeiros.>>. Acesso em: 29 abr. 2024.

COZINHEIRA DO ES VENCE CONCURSO DE MELHOR MERENDA ESCOLAR DO SUDESTE

A cozinheira de Santa Maria de Jetibá, Anilda Berger, venceu o Concurso Nacional de Melhor Receita para o Cardápio Escolar. A merendeira venceu na categoria Sudeste e foi premiada (...)

Foi a receita de bolo salgado de arroz que fez Anilda vencer o concurso. Ela concorria com outras duas merendeiras que também cozinharam em Santa Maria de Jetibá, Gerlinda Boening e Leila Conceição Nunces Fóss. (...). Aprenda a fazer o prato vencedor.

Bolo Salgado de Arroz

Ingredientes

1 quilo (kg) de peito de frango cru e sem pele
6 unidades médias de ovo de galinha inteiros e crus
1 copo de requeijão de leite de vaca integral
1 copo de requeijão de farinha de trigo
4 xícaras de chá de arroz, tipo 1, cozido
4 colheres de sopa de óleo de soja
3 unidades médias de tomate, com semente e cru
2 unidades médias de cenoura crua
1 colher de sopa de fermento em pó químico
1 unidade média de cebola crua
1 colher de sopa de sal de cozinha
1/4 ramo/maço de cebolinha crua

Modo de preparo

Cozinhe o arroz, reserve. Cozinhe o peito de frango e desfie. Reserve. Bata no liquidificador os ovos, o trigo, o leite e o óleo. Misture com o restante dos ingredientes já picados e com peito desfiado. Bata acrescentando o fermento em pó e asse em forma untada por aproximadamente 40 minutos.



Disponível em: <<https://g1.globo.com/espirito-santo/educacao/noticia/2016/02/cozinheira-do-es-vence-concurso-de-melhor-merenda-escolar-do-sudeste.html>>. Acesso em: 11 de Abr. 2024

2. Complete as lacunas com a definição correta:

INSTRUCIONAL - INFORMATIVO

O texto acima é uma notícia. Portanto, trata-se de um texto _____. Contudo, essa notícia traz uma receita, que é um texto _____.

3. A receita de Anilda Berger se divide em duas partes. Quais são elas?

4. A qual concurso a cozinheira capixaba Anilda Berger concorreu?

5. De quanto tempo essa receita campeã precisa para ficar pronta?
