

## SEMANA 4

**UNIDADE(S) TEMÁTICA(S):** Estratégias de leitura

**OBJETO DE CONHECIMENTO:** Compreensão Geral e específica: leitura rápida (skimming and scanning)

**HABILIDADE(S):**

(EF06LI07) Formular hipóteses sobre a finalidade de um texto em língua inglesa, com base em sua estrutura, organização textual e pistas gráficas

(EF06L08) Identificar o assunto um texto, reconhecendo sua organização textual e palavras cognatas

(EF06LI09) Localizar informações específicas em texto.

**INTERDISCIPLINARIDADE:**

**Arte**

(EF69AR02P6) Pesquisar diferentes estilos visuais, contextualizando-os no tempo e no espaço e associando-os à cultura local.

**Educação Física**

(EF67EF07P6) Desenvolver alternativas para experimentação dos esportes não disponíveis e/ou acessíveis na comunidade e das demais práticas corporais tematizadas na escola.

Caro aluno, cara aluna! Quando vamos ler algo, é importante olhar as legendas, o título ou manchete, observar atentamente as ilustrações e principalmente saber qual a finalidade daquele texto, a quem se dirige e o que quer comunicar. Os mais variados gêneros textuais estão presentes em nosso cotidiano como receitas, culinárias, rótulos de produtos que compramos, placas, etc. O que não sabemos, adivinhamos com nosso conhecimento anterior.

## ATIVIDADES SEMANA 4

ATIVIDADE 1 - Leia o seguinte texto em inglês:

<b>Nutrition Facts</b>	
Serving Size: 1 bar (2.1 oz/59g)	
Servings per container: 1	
Calories 249	Calories from Fat 117
Amount/Serving	% Daily Value
<b>Total Fat</b> 13g	<b>20%</b>
Saturated Fat 1.7g	8%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 17mg	1%
<b>Potassium</b> 147mg	4%
<b>Total Carbohydrate</b> 29g	10%
Fiber 5g	<b>21%</b>
Sugars 14g	
<b>Protein</b> 8g	
Calcium 4% • Iron 6% • Vitamin C 1% • Manganese 6% • Phosphorous 4% Zinc 1% • *Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.	

Disponível em: [http://www.beechman.co.uk/freezer\\_labels.htm](http://www.beechman.co.uk/freezer_labels.htm) Acesso: March, 2020.

ATIVIDADE 2 - Complete os dados de acordo com as informações que constam do rótulo do produto acima.

Total de calorias \_\_\_\_\_

Total de colesterol \_\_\_\_\_

Gordura trans \_\_\_\_\_

**ATIVIDADE 3 -** Vamos ler o seguinte texto em inglês. Trata-se de uma receita culinária:

## CHOCOLATE COFFEE CAKE

### INGREDIENTS

1. Flour – 150 gm
2. Butter – 150 gm
3. Egg – 3
4. Baking powder – 1 1/2 tsp
5. Sugar – 150 gm
6. Milk – 2 to 3 tbsp

### INGREDIENT FOR ICING

1. Icing sugar – 300gm
2. Butter – 150gm
3. Coffee – 2 tsp dissolves in 2 tbsp milk



Beat butter, coffee mixture and icing sugar until light and fluffy.

### METHOD

- In a bowl, put butter and sugar; beat with electric beater until it becomes cream.
- Take another bowl and strain flour and baking powder.
- Now add eggs one by one with 1 tbsp of dry mixture and beat well.
- Now add remaining dry mixture and beat on low speed or fold with spatula, along with milk.
- Transfer this mixture into two 8" cake pans and bake in preheated oven at 180°C, 350°F and Gas Mark 4 for 20 to 25 minutes. When it's done, let it cool down completely.
- Then apply icing on both layers and decorate.
- Then apply crushed ginger biscuit on around the cake and serve with coffee or tea.

Available at: <https://www.allrecipes.com/recipe/17981/one-bowl-chocolate-cake-iii/> Access: March, 2020

**ATIVIDADE 4 -** Marque com um X somente as opções que correspondem ao que diz o texto:

- ( ) O bolo leva 3 ovos.
- ( ) O bolo leva somente 4 ingredientes.
- ( ) O bolo deverá ser assado em forno pré-aquecido a 180 oC.
- ( ) O bolo leva uma colher de sopa e meia de fermento.
- ( ) Os ovos usados na receita são adicionados todos de uma vez.
- ( ) Nas receitas culinárias, a terceira parte se refere geralmente ao modo de fazer.

**ATIVIDADE 5 - Match the columns (ligue uma coluna à outra):**

**flour**

**leite**

**milk**

**farinha**

**eggs**

**fermento em pó**

**baking powder**

**manteiga**

**sugar**

**ovos**

**butter**

**açúcar**

Good luck!