

Nome: _____ Turma 5º ano / Matemática

A MATEMÁTICA NA CULINÁRIA

Cozinhar não é serviço só para mulheres! Não é atividade exclusiva para adulto! Cozinhar envolve linguagem, arte, ciências, matemática, amor...

Para fazer uma boa receita, precisamos de muita matemática: O cálculo para a compra dos ingredientes; noção de como medir e quais unidades de medidas devem ser adotadas; a quantidade dos ingredientes; análise das informações nos rótulos das embalagens; a proporção dos ingredientes que devemos usar; a temperatura correta dos ingredientes e do forno; adotar a melhor assadeira conforme o tamanho da área; modificar a proporção de acordo com o rendimento da receita; calcular o número de porções... Enfim, isso foi só um pedacinho da matemática na culinária.

Proposta:

Escolha uma das receitas do caderno “Receitas Deliciosas Sabor da Festa Junina IEIJ” para elaborar com a sua família, ou seja, com a supervisão de um adulto. Caso seja necessário, poderá fazer a culinária no final de semana.

Durante o tempo da aula, você pode ler as receitas, escolher o que gostaria de cozinhar, fazer um levantamento dos materiais que já tem em sua casa, ou seja, todo o planejamento da culinária.

Envie duas fotos da sua culinária para o moodle ou e-mail: uma da produção e a outra de você junto com o prato concluído.

RECEITAS
deliciosas!

Sabor da Festa Junina | EIJ!

The image features a red and white checkered background. In the center is a spiral-bound notebook with the word 'RECEITAS' written in large, colorful, floral-patterned letters. Below the notebook, the word 'deliciosas!' is written in a blue cursive font. To the left of the notebook is a yellow corn cob with green husks. Above the notebook are two photos: one of a group of people and one of two children eating. To the right of the notebook is a tablet displaying the text 'vêda de FESTA JUNINA em casa'. A blue arrow points to the right from the bottom of the notebook. At the bottom left, there is a red banner with the text 'Sabor da Festa Junina | EIJ!' and a small circular logo with a star.

RECEITAS
deliciosas!

Sabor da Festa Junina | EIJ!

The image features a red and white checkered background. In the center is a spiral-bound notebook with the word 'RECEITAS' written in large, colorful, floral-patterned letters. Below the notebook, the word 'deliciosas!' is written in a blue cursive font. To the right of the notebook is a tablet displaying the text 'vêda de FESTA JUNINA em casa'. Above the notebook is a photo of three people. Below the notebook is a photo of a child eating. A green arrow points to the right from the bottom of the notebook. At the bottom left, there is a green banner with the text 'Sabor da Festa Junina | EIJ!' and a small circular logo with a star.

1. PIPOCA DOCE

Receita do Marcos, Eugênia e Ana (aluna do 5º ano).

2. PÉ DE MOLEQUE E AMENDOIM COBERTO COM CHOCOLATE

Receitas da Therezinha dos Santos Organ, avó da Helena (aluna do 2º ano).

3. COCADA COM LEITE CONDENSADO

Receita da Elisabeth, mãe da Joana e da Betina. (alunas do 5º e 7º ano).

4. MILHO

Receita da Cecília, mãe do Lucas (aluno do 5º ano).

Arraste para ver as receitas!



5. CANJIQUINHA COM CARNE DE PORCO

Receita da Simone, mãe do Samuel (aluno do 4º ano).

6. BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Receita da família do Luís Davi (aluno do 1º ano).

7. PÉ DE MOLEQUE DA BISA

Receita da Salete Rodrigues, bisavó da Manuela e Isabela (alunas do 1º ano e Nível 2).

8. BOLO DE CHEIRO

Receita criada pela Melina, mãe do Miguel (aluno do 3º ano), da Alice (aluna do nível 5) e da Cecília (aluna do nível 3).

Arraste para ver as receitas!



1. PIPOCA DOCE

INGREDIENTES:

- Pipoca - 100g
- Manteiga sem sal - 50g
- Mel - 55g
- Açúcar - 70g
- Glicose de milho (Karo) - 30g
- Sal - 1g (1/4 colher de chá)
- Bicarbonato de sódio 1g (1/4 colher de chá)



MODO DE PREPARO:

1. Pré-aquecer o forno (mais baixo possível).
2. Preparar a pipoca e reservar (espalhe numa assadeira).
3. Prepare a calda em fogo médio: manteiga, mel, açúcar e glicose. Tempo de preparo aprox 2-3min. Ideal: quando começar a "ferver", desligue quando a temperatura atingir 120°C.
4. Tirar do fogo e adicionar o sal e o bicarbonato.
5. Espalhe a calda sobre as pipocas.
6. Leve a assadeira ao forno. 3 tempos de 8min, mexendo bem para espalhar a calda por todas pipocas.
7. Deixe esfriar e aproveite!

É possível fazer esta **pipoca colorida**, adicionando corante antes do sal e do bicarbonato.



2. PÉ DE MOLEQUE

INGREDIENTES:

- 1 pacote de 500g de amendoim
- 400g de açúcar
- 1 copo de água
- 1 colher de sobremesa de margarina

MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes em uma panela e deixar ferver, mexendo sem parar. Quando a colher passar no fundo da panela e começar a aparecer o fundo, mexer mais 2 minutos. Despejar o conteúdo em mármore untado com margarina, esparramar com a colher. Cortar quando estiver quase seco. O ponto é não grudar na faca quando for cortar.



Helena e sua avó Therezinha



AMENDOIM COBERTO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 1 copo de amendoim
- A mesma medida de açúcar
- A mesma medida de água
- 1 ou 2 colheres de achocolatado ou chocolate em pó para dar sabor

MODO DE PREPARO:

Colocar todos os ingredientes em uma panela e mexer até açucarar e desgrudar as amendoins uns dos outros. Despejar em vasilha untada para embalar em saquinhos depois de frio.

Sabor da Festa Junina |EIJ|



3. COCADA COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES:

- 1 e 1/3 xícara (chá) de leite integral
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 400g de coco ralado em flocos (ou fresco)
- 1 lata de leite condensado

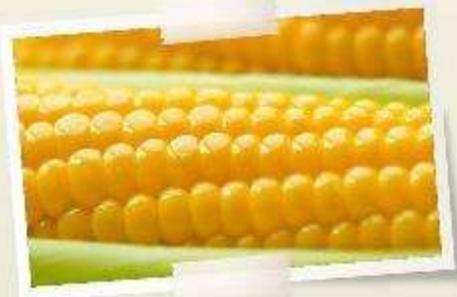
MODO DE PREPARO:

1. Em uma panela despeje o leite e o açúcar. Ligue o fogo alto e quando levantar fervura abaixe o fogo e deixe por 5 minutos. Na sequência acrescente o coco ralado. Misture até soltar do fundo da panela e secar o líquido. Adicione o leite condensado, misture em fogo baixo até soltar do fundo da panela.

2. Pegue porções da cocada e coloque em cima de um tapete de silicone ou em uma superfície untada. Espere secar em temperatura ambiente, ou na geladeira para agilizar.



4. MILHO



MODO DE PREPARO:

- Em uma panela grande, coloque as espigas e as cubra com água.
- Adicione o sal e leve ao fogo por 10 ou 15 minutos.
- Após passar o tempo, espete o milho com um garfo e veja se está macio.
- Assim que tiver macio, coloque manteiga.
- Está pronto para servir!

5. CANJIQUINHA COM CARNE DE PORCO



INGREDIENTES:

- 1 copo e 1/2 americano de canjiquinha
- 300 gramas de carne de porco (pernil ou costelinha)
- 1 cebola ou alho a gosto
- Talos de couve (opcional)
- Queijo ralado
- 1 litro e 1/2 de água
- 1/2 copo de molho de tomate
- Salsinha e cebolinha (opcional)



MODO DE PREPARO:

Pique as cebolas ou amasse o alho, refogue com um pouco de gordura de porco e acrescente a carne de porco e deixe fritar, acrescente água aos pouquinho afim de amaciar a carne e dourar.

Lave a canjiquinha e após a carne pronta refogue junto a mesma, acrescente o molho de tomate e a água. Deixe cozinhar até a canjiquinha amolecer, após fervura cozinhar em fogo baix, lembrando de sempre mexer, se perceber que a água está secando vai acrescentando aos poucos afim de deixar ficar um caldo.

Sirva com queijo ralado e salpique cebolinha e salsinha.



6. BOLO DE FUBÁ CREMOSO

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 4 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 xícara e meia de fubá
- 2 colheres de manteiga
- 100 gramas de queijo ralado (pode ser mussarela ralada)
- 100 gramas de coco ralado
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó



MODO DE PREPARO:

Coloque tudo no liquidificador e bata por 5 minutos aproximadamente. Coloque em uma forma (de preferência retangular e média) untada e polvilhada de farinha de trigo. Asse em forno pré-aquecido por aproximadamente 30 a 40 minutos. Observe se está corado antes de retirar do forno.

Obs. Fica um pouco mole com uma camada de creme no meio.



7. PÉ DE MOLEQUE DA BISA

PÉ DE MOLEQUE DA BISA



500 GRAMAS DE AMENDOIM
1 COPO DE 250ML DE AÇÚCAR
1 LATA DE LEITE CONDENSADO
1 COLHER DE SOBREMESA DE MANTEIGA

COLOCA TODO O AMENDOIM E O AÇÚCAR EM UMA PANELA EM FOGO BAIXO E VAI MEXENDO ATÉ DERRETER TODO O AÇÚCAR.

QUANDO ESTIVER DERRETIDO COLOCA A COLHER DE MANTEIGA NÃO MUITO CHEIA E A LATA DE LEITE CONDENSADO E CONTINUA MEXENDO ATÉ DESCOLAR NO FUNDO DA PANELA.

RETIRA DO FOGO E CONTINUA MEXENDO SEM PARAR POR MAIS 3 MINUTOS, APÓS DESPEJE TUDO EM ALGUMA BANDEIRA DE MARMORE/GRANITO/ALUMÍNIO UNTADA COM MANTEIGA

JÁ DEIXAR ESPANHAR PARA CORTAR. ESSA RECEITA É UM POUCO MAIS MOLINHA QUE O HABITUAL.



8. BOLO DE CHEIRO

Feito à mão

INGREDIENTES:

- *Extrato de baunilha, canela em pó, noz moscada e gengibre fresco ralado à gosto.*
- *1 xícara de leite (pode ser de coco)*

Misture tudo por uns 2 minutos e acrescente:

- *2 xícaras rasas de açúcar*

Bata mais e acrescente:

- *2 xícaras rasas de farinha*

Incorpore. Adicione:

- *1 cs de fermento*

Misture.

Coloque em forno (pré-aquecido) a 180°C por 45-50 min.

COBERTURA:

Redução de leite, manteiga, açúcar e especiarias.

Polvilhe canela.

