receita de família

 As receitas e as histórias trazidas por vocês na fase 1 desta Cult são realmente emocionantes e parecem muito saborosas.

 Mia Couto, escritor e biólogo moçambicano, escreveu uma vez  **‘cozinhar é um modo de amar os outros’**. O que faz uma comida, uma experiência gastronômica, ser inesquecível para alguém? Que poder existe em um prato, em uma taça de bebida, em um momento, que marca a nossa vida de uma forma tão especial? O conceito de **culinária afetiva**  começa a fazer sentido.

Então, vamos estudar as receitas de suas famílias! Esta é a receita apresentada pelo Lorenzo, do terceiro ano.

 Essa receita foi da minha tataravó italiana. Minha avó Zilu, quando era criança, via sua avó cozinhar o nhoque na fazenda em que ela morava. Ela aprendeu só de olhar e hoje ela prepara para toda a família.

Nhoque da avó Zilu

Ingredientes

1 pedaço de peito de frango

1 cebola

2 dentes de alho

2 batatas

2 xícaras de farinha de trigo

1 tablete de caldo de galinha

 Modo de preparo

 Cozinhe o peito de frango com as cebolas, alho e as batatas. Após cozinhar, separe duas xícaras do caldo do cozimento, misture com as duas xícaras de farinha de trigo e as batatas amassadas.

 Cozinhe tudo, depois enrole a massa em cordões e corte-a em pequenos pedaços. Em seguida, cozinhe em água fervente.

 Sirva com o molho de sua preferência.

Questão 1

Desenhe uma árvore genealógica e mostre a família até a geração da tataravó.

Questão 2

Explique, com suas próprias palavras, por que os ingredientes ficam moles depois de cozidos. (Não pesquise – escreva as suas hipóteses!)

Leia a receita do Gabriel Stinghen, do 4º ano.

Bolo de chocolate

 Quando estou com vontade de comer bolo de chocolate, peço para minha mãe fazer e quando ela está mais tranquila ela faz, e eu a ajudo a fazer. Primeiro, ela separa os ingredientes:

Para a massa:

 3 ovos

 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

 2 xícaras (chá) de açúcar

 2 xícaras (chá) de óleo

 2 xícaras (chá) de achocolatado em pó

 1 pitada de sal

 1 xícara (chá) de leite

 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Para a cobertura:

 8 colheres (sopa) de achocolatado em pó

 4 colheres (sopa) de açúcar

 4 colheres (sopa) de margarina

 8 colheres (sopa) de leite

 Depois ela mistura os ovos, o leite, o açúcar e o óleo; acrescenta a farinha, o achocolatado, o sal e, por último, o fermento. Coloca na forma untada com margarina enfarinhada, leva ao forno por 40 minutos.

 Para a cobertura, eu misturo o achocolatado, o açúcar, a margarina e o leite em uma panela só até engrossar.

 Fica um cheiro muito bom na casa.

O que são misturas homogêneas

São aquelas em que não se consegue perceber a diferença entre duas ou mais substâncias.

Questão 3

Em um experimento, água, óleo de cozinha, corante alimentício e açúcar foram utilizados para produzir misturas. Após cada mistura, observou-se quando ocorria dissolução ou não. A tabela a seguir resume as informações relativas e esse experimento.



Pode-se afirmar que são misturas homogêneas

(A) as misturas 1 e 2.

(B) as misturas 2 e 3.

(C) as misturas 3 e 4.

(D) as misturas 1 e 4.

Explique por que a mistura da massa do waffle fica homogênea.

Questão 4

Escolha uma das receitas e apresente os seus ingredientes ilustrados.



