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

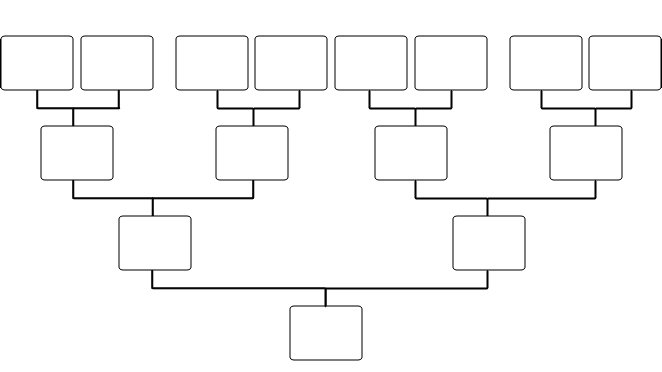
Cozinhe o peito de frango com as cebolas, alho e as batatas. Após cozinhar, separe duas xícaras do caldo do cozimento, misture com as duas xícaras de farinha de trigo e as batatas amassadas.

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. É possível nesta árvore?



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.

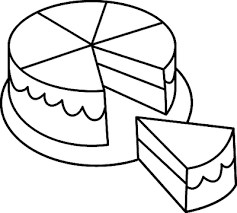
Questão 3

Se o Gabriel convidar mais alguns amigos para comer o bolo, como ficaria a lista de ingredientes para fazer 2 receitas?

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Questão 4

Divida o bolo em 6 partes. Pinte a parte equivalente a do bolo.



Questão 5

Escolha uma das receitas e apresente os seus ingredientes ilustrados.

