Escola Municipal Professor João Baptista – Ladário MS.

Atividades Pedagógicas Complementares – EJA 4ª Fase.

Professora: Sara de Oliveira Assumpção

Turno: Noturno Turma: 4ª F/B Ano: 2020

Disciplina: Produção de Textual

Quantidade de aula : 01

Data: de 16 à 03/12/20

ATIVIDADE PEDAGÓGICA DE PRODUÇÃO TEXTUAL

GÊNERO: Receita Culinária



By: **Dora Ferreira**
18 de agosto de 2012

Explicando o Gênero

A receita é um gênero textual que apresenta duas partes bem definidas – ingredientes e modo de fazer -, que podem ou não vir indicadas por títulos. A primeira parte apenas relaciona os ingredientes, estipulando as quantidades necessárias, indicadas em gramas, xícaras, colheres, pitadas, etc.
No modo de fazer, os verbos se apresentam quase sempre no modo imperativo (o modo verbal que expressa ordem, conselho, etc.), pois essa parte indica, passo a passo, a seqüência dos procedimentos e da junção dos ingredientes a ser seguida para se obter o melhor resultado da receita – no caso, pastéis de forno recheados de goiaba. Às vezes, o imperativo é substituído pelo infinitivo, como, por exemplo, “Preparar a massa: misturar com as pontas dos dedos […]”, “Aos poucos, abrir pequenas porções da massa […]”, etc.
Uma receita pode apresentar outras informações, como grau de dificuldade, tempo médio de preparo, rendimento, calorias, etc. Pode, ainda, conter dicas para decoração ou para variações.
Nesse gênero textual costuma-se empregar uma linguagem direta, clara e objetiva, pois sua finalidade é levar o leitor ou cozinheiro a obter sucesso no preparo de prato culinário.
Torta de limão

:

INGREDIENTES:	**UTENSÍLIOS**
xícara (chá) de farinha de trigo	tigela
xícara (chá) de manteiga sem sal gelada e em cubos	colher
1 gema	forma com fundo removível
	ıtedeira

colheres (sopa) de água
1 lata de leite condensado
co de 2 limões
claras
5 colheres (sopa) de açúcar
raspas da casca de 1 limão

Fonte: *Revista Receitas e Delícias Extra. Ano 3. no. 8*

PREPARO:

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo e a manteiga. Misture até obter uma farofa. Faça um buraco no meio, adicione a gema e a água. Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea. Forre o fundo removível com a mistura, apertando bem com as pontas dos dedos. Leve ao forno, pré-aquecido por 15 minutos ou até dourar. Na batedeira, bata o leite condensado, o suco de limão e despeje sobre a massa assada. Reserve. Para o suspiro, bata as claras em neve. Junte o açúcar aos poucos, batendo até formar picos firmes. Despeje sobre a mistura de leite condensado. Volte ao forno até começar a dourar. Decore com as raspas de limão e sirva.

QUESTÕES:

1**.** Enumere as ações a seguir de acordo com a ordem em que elas devem acontecer no preparo da receita:

( ) Bata o suco de limão junto ao leite condensado.
( ) Adicione a gema e a água.
( ) Decore com as raspas de limão.
( ) Coloque a farinha de trigo e a manteiga em uma tigela.
( ) Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea.
( ) Bata as claras em neve.

2. Releia o trecho retirado do texto:

Despeje sobre a mistura de leite condensado.

Agora responda:

O que deve ser despejado sobre a mistura?

3. Releia o trecho retirado do texto:

Amasse com as mãos até obter uma massa homogênea.

Assinale a alternativa correta:

O que a expressão “massa homogênea” significa?

a. ( ) massa diferente.
b. ( ) massa fina.
c. ( ) massa igualmente distribuída.
d. ( ) massa amassada.

4**.** Releia o trecho retirado do texto:

Leve ao forno, pré-aquecido por 15 minutos ou até dourar.

Responda:

Quando a massa deve ser retirada do forno? Justifique sua resposta circulando a(s) palavra(s) que deram ‘pistas’ para encontrar a resposta.

https://www.soescola.com/2012/08/genero-receita-culinaria-2.html