

UNIDADE DIDÁTICA: Alimentação-Culinária / Portugal

SITUAÇÃO DE USO

Ler e compreender receitas de culinária

EXPETATIVAS DE APRENDIZAGEM

Nomear alimentos
Compreender instruções (receita gastronómica)
Relatar acontecimentos e experiências
Conhecer o modo Imperativo

ATIVIDADE DE PREPARAÇÃO

Observa a imagem e responde:



<http://fotos.sapo.pt/amoresabores/fotos/?uid=LlhDhGca6lvZ7904WoIT>

vale.nanda@gmail.com

1. O que faz lembrar a imagem?
2. Que nome terá este doce?
3. Quais os seus ingredientes?

BLOCO DE ATIVIDADES

Salame de Chocolate III
Colaboração da Beta

Ingredientes:

- 100 g de açúcar
- 100 g de manteiga (ou margarina)
- 1 ovo
- 100 g de chocolate em pó
- 200 g de bolacha Maria

- Vinho do Porto q. b.
- Folha de papel alumínio

Confeção:

Misture muito bem o açúcar com a manteiga, junte o ovo e depois o chocolate em pó.

Esmigalhe a bolacha e adicione à mistura anterior.

Amasse tudo muito bem e dê a forma do salame.

Numa folha de alumínio deite um pouco de vinho do Porto, de maneira a que a folha fique toda molhada, coloque aí o salame e envolva-o com a folha.

Ponha no frigorífico.

Fonte: Roteiro Gastronómico de Portugal -
<http://www.gastronomias.com/doces/doce0768.htm>

1. Sublinha os ingredientes da receita.
2. Completa a lista dos utensílios de cozinha indispensáveis à confeção do salame:
 - a. Copo medidor
 - b. Balança
 - c. ...
- 2.1. Selecciona imagens na *internet* para ilustrar os utensílios e expõe na sala de aula o produto da tua pesquisa.
3. Atribui três adjetivos para caracterizar este doce.
4. Transcreve quatro dos verbos utilizados na receita e procura na gramática o modo do verbo.
 - a. deduz e regista a regra de utilização deste tipo de verbos. Não te esqueças de incluir exemplos.

EXTENSÃO DA UNIDADE

Elaborar em alternativa:

- um livro com as receitas preferidas, contendo ilustrações dos alunos e comentários sobre o sabor dos pratos;
- um glossário de termos culinários;
- roteiro gastronómico com peculiaridades de cada região;
- expressões gastronómicas: ex -“barriga a dar as horas”.

ATIVIDADE DE AVALIAÇÃO

1. Segue as instruções da receita, cozinha este doce para levar para a aula e conta para a turma a sua experiência.

