CLUBE PEDAGOGICO
FESTA JUNINA – RECEITAS

CLUBE PEDAGÓGICO NM





FESTA JUNINA

CAIXAS E PLAQUINHAS





VENDA PROIBIDA - DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

CLUBE PEDAGÓGICO NM

SOMOS UMA ORGANIZAÇÃO FILANTRÓPICA, SEM FINS LUCRATIVOS, COM O PRINCIPAL OBJETIVO DE CONTRIBUIR COM O INCENTIVO A LEITURA, CULTURA E EDUCAÇÃO.

ESSE EBOOK CONTÉM MATÉRIAS SELECIONADOS E RETIRADOS DA INTERNET COM CARÁTER ILUSTRATIVO, SEMPRE QUE SABEMOS A FONTE COLOCAMOS, CASO HAJA ALGUM CONTEÚDO DE SUA AUTORIA POR GENTILEZA ENTRE EM CONTATO CONOSCO, PARA QUE POSSAMOS RETIRAR DO ARQUIVO OU DAR OS DEVIDOS CRÉDITOS. NÃO DESEJAMOS VIOLAR DIREITOS AUTORAIS E NEM FAZER PLAGIO, NOSSOS DESEJOS SINCEROS SÃO DIVULGAR INFORMAÇÕES ÚTEIS E CONTRIBUIR PARA O ENRIQUECIMENTO DOS PROFESSORES.

TEMOS GRUPOS EM VÁRIAS PLATAFORMAS:

TELEGRAN:
https://t.me/joinchat/I54Og0rWucIrW2kspZaf9w

YOUTUBE:
https://www.youtube.com/channel/UCcI_Ng-Yki9H2cIHq-D1N00g

FACEBOOK:
https://www.facebook.com/groups/CLUBEPEDAGOGICO/

GMAIL: https://groups.google.com/group/clube pedaggico nm?hl=pt BR

ESPERAMOS TODOS LA

REDE NM

VENDA PROIBIDA - DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



ARROZ DOCE DELICIOSO



INGREDIENTES:

1 xicara de arroz cru
1 litro de água fervendo
1 litro de leite quente
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
2 cascas de limão
2 cascas de laranja
2 canelas em pau

MODO DE FAZER:

Coloque as cascas de limão, as de laranja, a canela e o arroz na água e deixe cosinhar até quase secar.
Adicione então o leite quente e deixe novamente até ficar cremoso e ainda com liquido. Depois coloque o leite condensado, o leite de coco e desligue. Sirva com canela e frio.

Canjica



INGREDIENTES
2 xícaras (chá) de milho para canjica
1 litro de água
1 litro de leite
1 pauzinho de canela
Casca de limão
1 lata de leite condensado
Opcional: Amendoim, Coco ralado

MODO DE FAZER
Deixe a canjica de molho na água de um dia para o outro. A seguir, coloque na panela de pressão e acrescente a canela e a casca de limão.
Cozinhe até amolecer o milho.
Retire da pressão e coloque em uma panela. Adicione o leite quente e cozinhe em fogo baixo por 25 a 30 minutos. Junte o leite condensado, mexa e desligue.

Dica: Sirva com amendoim triturado e coco ralado.

Bombocado de Coco e Queijo

Ingredientes:



- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 100 g de coco ralado
- 150 g de queijo parmesão ralado
- 1 litro de leite
- 3 ovos

Modo de Preparo:

Bater no liqüidificador a farinha de trigo, o açúcar, a manteiga, o amido de milho, o leite e os ovos.
Em outro recipiente colocar o queijo ralado, o coco, o fermento em pó e misturar. Adicionar a massa e mexer. Colocar em forma forrada com papel manteiga e levar ao forno a 180° por aproximadamente 50 minutos.

Bolo de fubá cremoso



Ingredientes:
3 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de margarina
1 ½ xícara de fubá
1 xícara (chá) de queijo ralado
4 xícaras (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó



Preparo:
Bata bem todos os ingredientes no liquidificador,menos o fermento.Despeje em uma tigela e acrescente o fermento,misture bem.
Despeje toda a massa em uma forma untada e enfarinhada,e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 45 minutos ou até que fique dourado.Deixe esfriar pra desenformar.

Receita de "Iraci Fernandes"

Curau Cremoso

INGREDIENTES
- 4 espigas de milho
- 3 xícaras (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- canela para polvilhar



MODO DE FAZER
No copo do liquidificador, bata os grãos de milho e o leite até obter um líquido. Despeje em uma peneira e coe. Repita a operação com o bagaço que sobrou na peneira. Leve ao fogo e acrescente a manteiga. Mexa até engrossar, junte o leite condensado e misture. Coloque em um recipiente e polvilhe com canela.

DICA: Se desejar maior consistência, adicione uma colher (sopa) de amido de milho. Pode substituir as espigas de milho por duas latas de milho verde.

Amendoim doce

Ingredientes

500g de amendoim cru

2 xícaras de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

1 colher sobremesa de fermento em pó

2 colheres sobremesa de chocolate

1 colher de canela em pó



Modo de fazer?

Leve os ingredientes ao fogo em uma panela grande, porque o fermento espuma bastante

Mexa com uma colher de pau até desgrudar

Esparrame os grãos em uma assadeira e leve ao forno para torrar

Experimente até ficar a seu gosto

Pudim de tapioca

- 1 xicara (chá) de farinha de tapioca
- 1 vidro de leite de côco
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de côco fresco ralado
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida do leite condensado de leite líquido integral
- 4 colheres (chá) de açucar para caramelizar a fôrma





Receitas juninas



Paçoquinha de Copinho

Você vai precisar de:



2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
2 gemas
1 xícara de amendoim torrado e moído, sem cascas

Modo de Fazer:

Junte todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo e deixe ferver, mexendo sempre até que o doce dê uma ligeira encorpada.
Retire do fogo.
Sirva a paçoquinha fria em copinhos de vidro ou de plástico transparente



soumaisdeemecuido.blogspot.com

COCADA MOLE



INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 1/2 xícara (chá) de leite
1 colheres (sopa) de margarina
100g de coco ralado (eu usei in natura)

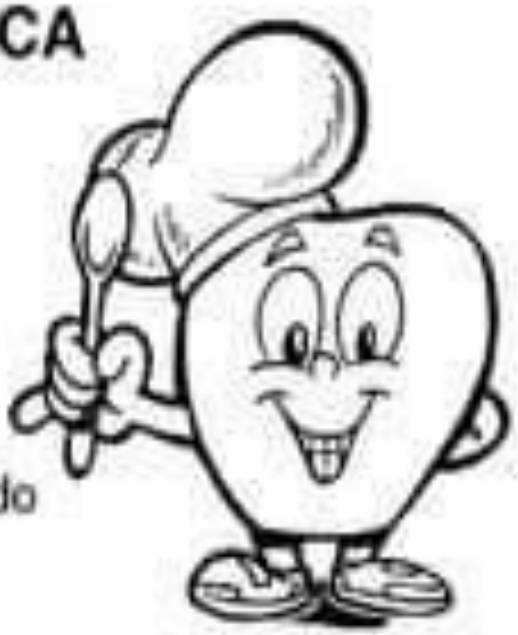
MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a margarina e o coco ralado.
Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até começar a soltar do fundo da panela.
Distribua em potinhos, deixe esfriar e leve à geladeira.

TRABALHANDO COM RECEITA

- Aproveitar as guloseimas para elaborar cartazes com receitas.

CANJICA

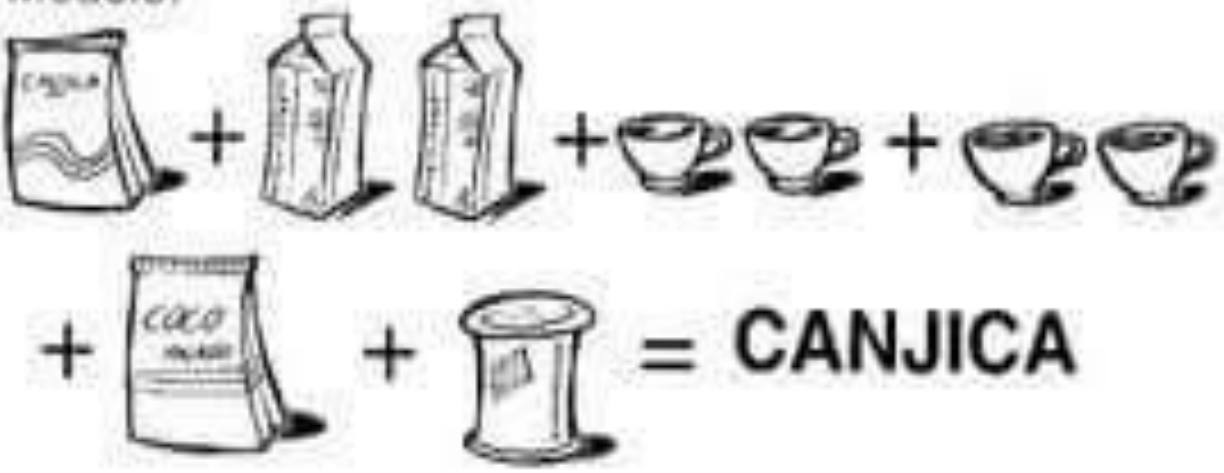


Ingredientes:

- 500 gr de canjica
- 2 litros de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de amendoim torrado
- 1 pacote de coco ralado
- 1 lata de leite condensado

- Vamos desenhar os ingredientes de acordo com a quantidade?

Modelo:



- Montar um mural com os rótulos e embalagens dos ingredientes da receita.
- Pedir à cantineira que faça de merenda neste dia uma deliciosa canjica.

RECEITA JUNINA:



BOLO DE MILHO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES:
2 LATAS DE MILHO ENLATADO COM ÁGUA
4 XÍCARAS DE AÇÚCAR
6 OVOS
2 XÍCARAS DE ÓLEO
COCO RALADO (SE QUISER)
1 COLHERZINHA RASA DE SAL
18 COLHERES MÉDIAS DE FUBÁ
2 COLHERES RASAS DE PÓ ROYAL





MODO DE FAZER
COLOCAR OS 7 PRIMEIROS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, BATER ATÉ VIAR MASSA HOMOGÊNEA E ACRESCENTAR O PÓ ROYAL E BATER MAIS UM POQUINHO. UNTAR A FORMA COM ÓLEO E FARINHA E COLOCAR A MASSA E LEVAR AO FORNO POR 40 MINUTOS.

OBS: SE QUISER PODE FAZER O BOLO EM FORMA DE PUDIM, E PARA ISSO UTILIZE A METADE DOS INGREDIENTES.

BOLO DE MILHO

INGREDIENTES

2 OVOS
1 LATA DE MILHO VERDE (COM A ÁGUA DA CONSERVA)
1/2 XÍCARA DE ÓLEO
1/2 XÍCARA DE LEITE
1/2 COLHER DE SOPA DE MARGARINA
1 XÍCARA DE FUBÁ
1 XÍCARA DE AÇÚCAR
1 COLHER DE MAISENA
1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ





MODO DE FAZER:

UNTE E ENFARINHE UMA FORMA COM BURACO NO MEIO
BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR POR DOIS MINUTOS.
COLOQUE A MASSA NA FORMA UNTADA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO ATÉ QUE O BOLO ESTEJA DOURADO E FIRME, CERCA DE 40 MINUTOS.

PÉ DE MOLEQUE





500G DE AMENDOIM S/ CASCA	2 1/2 XÍC. DE AÇÚCAR	1/4 XÍC. GLUCOSE DE MILHO	1/2 XÍC. DE MEL	1/2 C/SOBR. DE BICARBONATO



JUNTE TODOS INGREDIENTES MENOS O BICARBONATO. MISTURE ATÉ DISSOLVER TUDO.



DEIXE ESPUMAR E FICAR COM A COR UM POUCO DOURADA



DEPOIS QUE ESPUMAR, RETIRE DO FOGÃO E JUNTE O BICARBONATO



VIRE O PÉ DE MOLEQUE EM UMA PEDRA DE MARMORE UNTADA E DEIXE ESFRIAR



CORTE (OU QUEBRE) EM PEDAÇOS E SIRVA!

MIXIDÃO
quer que desenhe?
www.mixidao.com.br

Pé de moleque de macadâmia

INGREDIENTES

- 500g de macadâmia
- 2 xícaras de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga para untar



1 Derreta o açúcar em fogo baixo até virar calda, sem deixar queimar



2 Misture gradativamente a macadâmia e o leite condensado à calda, na panela



3 Desgrude o doce da panela e separe em pequenas porções



4 Coloque as porções do doce em cima de uma superfície fria, untada com manteiga



G1 com.br

...continuação



Para a Canjica de Coco

Adicionar o leite de coco e servir quente ou fria. polvilhada de canela em pó e coco ralado.

Cartoes MCarmo

Para a Canjica de Amendoim

Bater a metade do amendoim no liquidificador com o leite e acrescentar após o cozimento. Polvilhar a outra parte do amendoim depois de pronta.



Por Raquel Godoy



Cartoes MCarmo

Canjicas de Coco ou Amendoim



Ingredientes

- 200g de canjica branca
- 20g de açúcar
- 1 litro de leite
- 400ml de leite de coco
- 2 paus de canela
- 3 cravos
- 150g de coco fresco ralado ou amendoim

Modo de preparo

Hidrate a canjica de véspera. cubra-a com água até passar dois dedos. No dia seguinte. escorra e lave. Cozinhe a canjica com água junto com a canela e o cravo. Depois de cozida. acrescente o açúcar e o leite. deixe ferver até engrossar.

Por Raquel Godoy

Paçoquinha de colher

Ingredientes:

2 latas de leite condensado
2 gemas de ovo
1 colher de sopa de manteiga
1 xicara de chá de amendoim torrado e moído



Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo, em temperatura média. Mexa sempre até o ponto de fervura. A partir daí, conte cinco minutos e desligue o fogo. Distribua em copinhos individuais, espere esfriar e sirva com uma colher.

Receita: almanaqueculinario.com.br

BOLO PÉ-DE-MOLEQUE



Ingredientes:
3 xícaras de castanha de caju torrada e triturada (reserve algumas inteiras para decorar)
21/2 xícaras de água
2 xícaras de leite de coco
1/2 xícara de manteiga (100 g)
1/2 colher (sopa) de café solúvel
1/2 colher (sopa) de canela em pó
1/2 colher (sopa) de cravo triturado
1/2 colher (sopa) de erva-doce triturada
1/2 colher (chá) de sal
1 kg de massa de mandioca úmida e peneirada
500 g de rapadura escura em pedaços
4 ovos
Acessório
Fôrma de buraco no meio com 28 cm de diâmetro e 9,5 cm de altura

Preparo:
Bata no liquidificador a rapadura com a água até dissolver.
Leve ao fogo até ferver, desligue e acrescente a manteiga, a erva-doce, o cravo, a canela e o café.
Misture bem, deixe esfriar e reserve.
Bata os ovos e o sal até espumar.
Com a batedeira desligada, coloque a massa de mandioca e misture com uma colher de pau.
Com a batedeira ligada, junte aos poucos o leite de coco, até ficar homogêneo.
Desligue a batedeira e acrescente a rapadura já fria.
Misture bem.
Volte à batedeira, em velocidade baixa, e acrescente a castanha triturada.
Bata até obter uma mistura homogênea.
Aqueça o forno em temperatura média.
Unte a fôrma com manteiga e, se desejar, coloque um pouco de leite de coco nos lados da fôrma, sobre a manteiga.
Ponha a massa.
Leve ao forno médio, por 1 hora e 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia quase limpo.
Retire do forno e deixe esfriar.
Desenforme sobre um prato e decore com as castanhas reservadas.

PIRULITO DE MEL

Ingredientes:
1 kg de açúcar (cristal ou refinado)
Suco de um limão pequeno
1 copo (de 200 ml) de água
100 ml de mel
Papel manteiga
60 palitos para pirulito
1 caixinha de papelão



Preparo:
Em uma chaleira grande ou panela tipo caldeirão fundo, colocar a água, o suco de limão, o mel e, aos poucos, o açúcar.
Leve ao fogo brando e mexa por cinco minutos.
Quando começar a ferver observe para não derramar, abaixe mais o fogo se for necessário.
Deixe por mais 20 minutos, até obter uma calda amarela, mais consistente.
Deixe a calda descansar por cinco a dez minutos na chaleira.
Corte o papel manteiga em pedaços de 6 cm x 9 cm e enrole em forma de cone, fechando no fundo para não vazar.
No fundo de uma caixinha de papelão abra pequenos buracos (com 2 cm de diâmetro) para encaixar os cones.
Encha com a calda, deixe esfriar dez minutos, antes de colocar os palitos.
Deixe descansar em temperatura ambiente e servir (de preferência) no dia seguinte.
Rende aproximadamente 50 pirulitos

http://cataletras.wordpress.com
Coletânea realizada pela Profa. Maria Emilia Vico | Edição realizada pela Profa. Daniela Cattarossi



BOLO DE FUBÁ CREMOSO

INGREDIENTES:

2 COPOS DE FUBÁ
2 COPOS DE AÇÚCAR
1 COPO DE ÓLEO
3 OVOS
3 COLHERES DE FARINHA DE TRIGO
1 L DE LEITE
1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
50 G DE QUEIJO RALADO

MODO DE PREPARO:

BATA OS INGREDIENTES NO LIQÜIDIFICADOR, EXCETO O FERMENTO E O QUEIJO RALADO, QUE DEVEM SER MISTURADOS POR ÚLTIMO E SEM BATER. LEVE PARA ASSAR EM FORNO MÉDIO ATÉ QUE FIQUE DOURADO

PAÇOCA SUPER PRÁTICA



INGREDIENTES:

500 G DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO COM PELE
1 PACOTE DE BOLACHA MAIZENA
1 LATA DE LEITE CONDENSADO

MODO DE PREPARO:

TORRE O AMENDOIM POR APROXIMADAMENTE 20 MINUTOS
BATA NO LIQUIDIFICADOR ATÉ QUE FIQUE TODO TRITURADO
COLOQUE EM UMA VASILHA GRANDE PARA QUE POSSA MISTURAR TODOS OS INGREDIENTES BEM
BATA A BOLACHA TAMBÉM NO LIQUIDIFICADOR, MISTURE AO AMENDOIM
COLOQUE O LEITE CONDENSADO AOS POUCOS, MEXENDO BEM, ATÉ QUE FIQUE UMA MASSA BEM DURA
ESPALHE EM UMA FORMA MÉDIA UNTADA COM MARGARINA, APERTANDO BEM COM AS MÃOS
DEIXE DESCANSAR POR 20 MINUTOS E CORTE OS QUADRADINHOS



BOLO DE MILHO NO LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES:

1 LATA DE MILHO VERDE
3 OVOS INTEIROS
8 COLHERES DE SOPA DE FUBÁ
1 COPO E 1/2 DE AÇÚCAR
1/2 COPO DE ÓLEO DE SOJA
1 COPO DE LEITE

MODO DE PREPARO:

BATER TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR
UNTAR UMA FORMA REDONDA COM MARGARINA E POLVILHAR COM FARINHA DE TRIGO, FACILITA PARA DESENFORMAR DEPOIS DE FRIO
LEVE EM FORNO MODERADO POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS
BOM APETITE



CAJUZINHO

INGREDIENTES:

150 G DE AMENDOIM TORRADO SEM PELE E MOÍDO
1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR
1/2 LATA DE LEITE CONDENSADO
2 COLHERES BEM CHEIAS DE CHOCOLATE EM PÓ

MODO DE PREPARO:

DESPEJE TUDO EM UMA TIGELA
EM SEGUIDA MISTURE BEM TODOS OS INGREDIENTES
FAÇA OS CAJUZINHOS, PASSE PELO AÇÚCAR E COLOQUE METADE DE UM AMENDOIM NA PONTA DE CADA CAJUZINHO



PROJETO FESTAS JUNINAS

ESCOLA _____

NOME _____

PROFESSOR (A) _____

VAMOS LER?

QUENTÃO INFANTIL



INGREDIENTES

6 XÍCARAS DE ÁGUA
500G DE AÇÚCAR
¼ DE XÍCARA DE GENGIBRE LASCADO
1 MAÇÃ CORTADA
CASCAS DE LIMÃO E LARANJA
CRAVO DA ÍNDIA A GOSTO
CANELA A GOSTO

MODO DE PREPARO

DERRETA O AÇÚCAR, AS CASCAS, AS ESPECIARIAS E O GENGIBRE EM UMA PANELA. ANTES QUE SE FORME O CARAMELO, COLOQUE A ÁGUA E COZINHE POR 20 MINUTOS. COE E SIRVA COM A MAÇÃ PICADA.

http://revistacrescer.globo.com/Revista/Crescer/0,,EMI5723-16812,00.html

QUENTÃO INFANTIL

1. QUE TIPO DE TEXTO É ESTE?

_____

2. O QUE ESTA RECEITA ENSINA?

_____

3. QUAIS OS INGREDIENTES UTILIZADOS NELA?

_____

_____

4. QUAIS INGREDIENTES SÃO REPRESENTADOS PELO NOME «ESPECIARIAS».

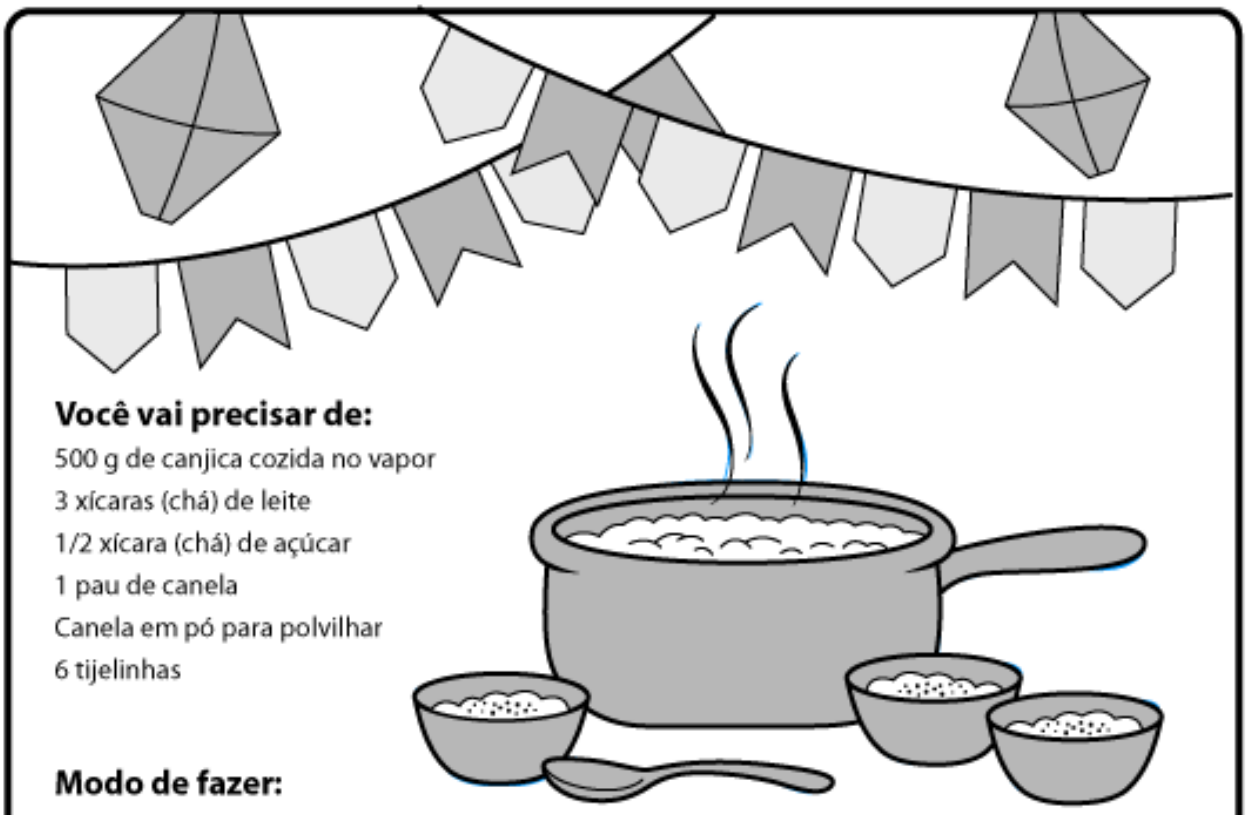
_____

Ideia Criativa Gi Barbosa

CANJICA

www.smartkids.com.br

Vamos preparar um canjica bem gostosa para a Festa Junina?



Você vai precisar de:

500 g de canjica cozida no vapor
3 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 pau de canela
Canela em pó para polvilhar
6 tijelinhas

Modo de fazer:

Misture em uma panela a canjica, o leite, o açúcar e a canela em pau.

Leve ao fogo e deixe ferver por 10 minutos. Não se esqueça de mexer de vez em quando para não grudar no fundo da panela.

Pronto, agora é só colocar em 6 tijelinhas e polvilhar com canela em pó.

Se quiser enfeitar, coloque um palito com uma bandeirinha colorida na ponta!

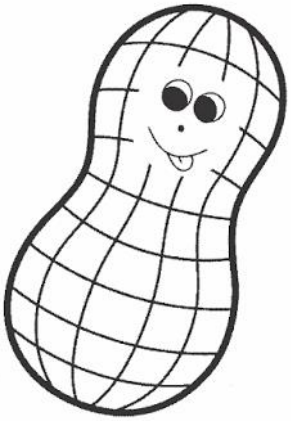
© SMARTKIDS



Gostoso é comer quentinha para aquecer do frio!

AMENDOIM DOCE

INGREDIENTES



1 copo de amendoim cru com casca (200ml)
1 copo de açúcar (200ml)
1 copo de água (200ml)

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma panela funda
e misture bem para que o açúcar comece a dissolver
Leve ao fogo médio mexendo de 5 em 5 minutos
Quando a mistura começar a engrossar mexa constantemente até que dê o ponto (todo o açúcar fica grudado no amendoim)
Assim que der o ponto retire o amendoim da panela e coloque em uma travessa para esfriar

Tempo de preparo 30 minutos.

FONTE: http://www.tudogostoso.com.br/receita/823-amendoim-doce.html

FIQUE DE OLHO

1- QUAL O GÊNERO TEXTUAL DO TEXTO QUE VOCÊ ACABOU DE LER?

_____

2- QUAIS ELEMENTOS NA ESTRUTURA DO TEXTO PODEM COMPROVAR QUE SE TRATA DO GÊNERO QUE VOCÊ PENSOU?

_____

3- DE ONDE FOI RETIRADO O TEXTO?

_____

4- NA SUA OPINIÃO, O AMENDOIM DOCE É UMA COMIDA TÍPICA JUNINA GOSTOSA?

_____

LIPITIPI.org

Mistura de Alegria

RECEITA 3

BEIJINHO QUENTE

INGREDIENTES:
- 1/2 kg de amendoim
- 1 xícara de água
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 2 colheres (sopa) de achocolatado
- 1 pitada de bicarbonato (não esquecer, senão fica uma
- calda dura em volta do amendoim ao invés de grudar)

MODO DE FAZER:

-Despeje todos os ingredientes em uma panela com fogo alto, misture até que o açúcar se prenda ao amendoim.

-Desligue o fogo e continue mexendo para que os amendoins se desprendam uns dos outros

-Sirva

DESENVOLVIMENTO DA ORALIDADE:
- Que tipo de texto é este?
- Para que ele serve?
- De que é esta receita?

Mistura de Alegria

ATIVIDADES DA RECEITA 3

1-Este texto é uma:
☐ FÁBULA ☐ CARTA ☐ RECEITA

RECEITA É UM TEXTO INSTRUCIONAL, POIS DÁ INSTRUÇÕES AO LEITOR.

2- Responda:
- O que esta receita nos ensina?_____

_____

- Copie o título da receita. O título nos dá alguma pista sobre o que a receita vai preparar? Explique._____

_____

3-Além do título as receitas apresentam duas partes importantes: ingredientes e modo de fazer.
- O que a parte ingredientes ensina?_____

_____

- O que a parte modo de fazer ensina?_____

_____

4- Observe as instruções dadas na receita:

"Não esquecer, senão fica uma calda dura em volta do amendoim ao invés de grudar".

Essas instruções explicam passo a passo o que deve ser feito para o beijinho quente ser preparado com sucesso.
Identifique na receita outras ações que o leitor deve realizar para preparar o beijinho quente. Que palavras indicam essas ações? _____

Mistura de Alegria

RECEITA 4

PIPOCA DE PANELA

INGREDIENTES:
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara (100 g) de milho para pipoca
- 1/2 colher (chá) de sal ou a gosto

MODO DE FAZER:

Comece forrando uma vasilha grande com papel toalha, que vai servir para absorver o excesso de óleo.
Em uma panela com capacidade de 2 litros, misture o óleo, a margarina e a pipoca. Ponha a panela no fogo alto e agite-a para frente e para trás. Depois que o primeiro milho estourar, tampe a panela, mas continue agitando. Quando a pipoca começar a levantar a tampa, tire-a do fogo, mas mantenha a panela coberta por papel ou por um pano, até que o milho pare de estourar. Ponha a pipoca na vasilha forrada e salpique a metade do sal. Mexa para que pegue o sal. Prove a pipoca antes de colocar mais sal. Sal a gosto.

DESENVOLVIMENTO DA ORALIDADE:
- Que tipo de texto é este?
- Para que ele serve?
- De que é esta receita?

Mistura de Alegria

ATIVIDADES DA RECEITA 4

1-Este texto é uma:
☐ RECEITA ☐ CARTA ☐ FÁBULA

RECEITA É UM TEXTO INSTRUCIONAL, POIS DÁ INSTRUÇÕES AO LEITOR.

2- Responda:
- O que esta receita nos ensina?_____

3- Que ingredientes são necessários? ☐

☐ ☐ ☐

4-Justifique estas ações:
Deixar a panela tampada para que_____
Colocar o papel toalha para_____

5-Ordene as sílabas e descubra algumas palavras do texto:

NA - RI MAR-GA	CI - PA -CA DE -DA	CA-PO-PI	QUE -PI-SAL
____	____	____	____

6- Numere corretamente pelos antônimos:

(1) TAMPAR	( ) TRÁS
(2) GRANDE	( ) DESTAMPAR
(3) ALTO	( ) PEQUENO
(4) FRENTE	( ) BAIXO

7- Forme frases no seu caderno com a palavra: PIPOCA

Mistura de Alegria

RECEITA 5

CANJICA DOCE

INGREDIENTES:
- 1 pacote de 500g de milho de canjica
- 250g de amendoim
- 1 pacote de coco ralado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 pitada de sal
- 1 litro de leite
- 1 xícara de leite em pó

MODO DE FAZER:

Deixe a canjica de molho na água de um dia para o outro.
Cozinhar a canjica com água na panela de pressão. Torrar o amendoim. Bater no liquidificador um pouco da canjica junto com o amendoim(com a casca), o leite em pó e leite.Logo em seguida despejar junto com a outra canjica. Coloque o coco, o leite condensado, o creme de leite e a pitada de sal.
Mexa bem e deixe a canjica ferver até ficar bem cremosa.
Prove e veja se preciso colocar mais doce e mais leite.

DESENVOLVIMENTO DA ORALIDADE:
- Que tipo de texto é este?
- Para que ele serve?
- De que é esta receita?

Mistura de Alegria

ATIVIDADES DA RECEITA 5

1-Este texto é uma:
☐ RECEITA ☐ CARTA ☐ FÁBULA

RECEITA É UM TEXTO INSTRUCIONAL, POIS DÁ INSTRUÇÕES AO LEITOR.

2- Responda:
- O que esta receita nos ensina?_____

3- Para fazer esta receita será necessário comprar quantos ingredientes? ☐

4-Escolha o nome de 3 ingredientes e escreva-os aqui:

☐ ☐ ☐

5-Ordene as sílabas e descubra algumas palavras do texto:

DO - IM - MEN - A	SA- DEN - CON - DO	SA- MO- CRE	CA- JI- CAN
____	____	____	____

6-Separe as palavras e classifique pelo número de sílabas:

PRESSÃO: _____ ( )
CANJICA: _____ ( )
LIQUIDIFICADOR: _____ ( )
SAL: _____ ( )

7- Forme frases no seu caderno com a palavra: CANJICA

Receitas deliciosas de festa junina para tornar seu arraiá um sucesso

Aprenda como preparar diversos pratos típicos para surpreender com uma explosão de sabores nas festas típicas de junho, julho e agosto

Salgados

1. Pastel de carne moída: o pastel de carne é apreciado em muitas regiões do país e simples de se fazer. A massa você pode encontrar facilmente em supermercados e padarias ou fazê-la como desejar. Uma dica é fritar perto da hora de servir, assim as pessoas podem comê-lo quentinho.

2. Espetinho de carne: se for feito com carne magra, é uma opção saudável e que traz saciedade. Cebola e pimentão são acrescentados ao espeto para dar cor e deixá-lo mais saboroso. Pode ser feito com carne vermelha, frango e até mesmo peixe.
CONTINUA APÓS O ANÚNCIO

3. Espetinho de frango: como a receita é assada, acaba sendo mais light. Algumas dicas são importantes para acertar no sabor e no ponto, como: não cortar os cubos em pedaços muitos pequenos e o preparo do tempero deve ser cuidadoso, para que o prato fique bem saboroso.

4. Torta salgada: a torta é recheada com queijo e presunto. Como é feita no liquidificador, o preparo é bem simples e rápido. Além disso, é leve e bem aromatizada. Caso deseje, o recheio da torta pode ser alterado conforme seu gosto.

5. Pipoca salgada: a pipoca não pode faltar nas festas juninas. Como esses eventos costumam reunir uma grande quantidade de pessoas, é muito mais econômico e prático fazer a pipoca na panela, já que ela rende mais e é mais barata do que a de microondas. Uma dica é colocar em saquinhos na hora de servir.

6. Cachorro quente: bem rapidinho de fazer, é uma opção que traz mais saciedade do que os petiscos, e é bem aceita por crianças e adultos. Para que o cachorro quente fique mais caracterizado, sirva em um saquinho ou guardanapo xadrez. Uma dica é deixá-los todos montados para que as pessoas já peguem eles prontos.



MILHO COZIDO COM MANTEIGA. FOTO: GETTY IMAGES

7. Milho verde na espiga: cozinhar milho parece uma tarefa bem simples, não é mesmo? Mas existem alguns segredinhos, que vão desde a escolha do milho até a hora certa de tirar o milho da panela. Uma das dicas dessa receita é colocar um pouco de açúcar na água de cozimento.

8. Pamonha: mais uma receita com milho! Essa é a pamonha tradicional do nordeste. Para o seu preparo é necessário ter em casa apenas milho, leite de coco, açúcar e sal.

9.Amendoim salgado: Esse petisco é feito bem rapidinho e com muita facilidade. Os amendoins são levados ao forno e torrados. Depois é só acrescentar óleo e sal, e torrar mais um pouquinho.

Doces



10. Pipoca caramelada: a pipoca é super simples de se preparar e uma ótima opção para acrescentar aos pratos doces. Para que ela fiquei caramelada, não existe muito segredo. Com o passo a passo da receita fica muito fácil prepará-la.

11. Pipoca de chocolate: para os fãs de chocolate, também existe a opção de pipoca com ele! Para essa delícia ser feita, o único ingrediente que você precisa acrescentar à receita tradicional é o achocolatado.

12. Bolo de milho: esse bolo de milho tradicional fica com uma cremosidade de dar água na boca. Como é feito no liquidificador, fica pronto rapidinho. É delicioso para combinar com uma das bebidas quentes típicas da festa.

13. Curau: o curau é um dos pratos mais comuns feitos com o milho, que são servidos nas festividades juninas. O preparo é muito simples e rápido. Você pode escolher se prefere fazer usando o milho fresco, direto da espiga, ou até mesmo o enlatado.

14. Bolo de fubá: essa receita que tem cheiro de casa de vó também combina com arraiá. O bolo é simples mas a massa fica com a textura cremosa, que é muito atrativa. É é feito no liquidificador, o que o torna muito simples e prático.

15. Canjica: nessa receita a autora seguiu os conselhos da avó, que recomenda o uso do milho branco (a espiga não está completamente madura), ao invés do amarelo (maduro). Uma dica para o milho cozinhar mais rápido é deixá-lo de molho na noite anterior do preparo.

16. Arroz doce: é possível criar uma deliciosa sobremesa com o nosso arroz do dia a dia, e ela é o arroz doce. O preparo dessa receita é bem simples e poucos ingredientes são necessários. Como leva cravo e canela, fica muito aromático. Uma dica é servir quentinho.

17. Amendoim doce: a versão doce do amendoim agrada muitas pessoas. Simples e rápido de fazer, é uma opção interessante para acrescentar ao cardápio. Esse petisco pode ser servido em saquinhos individuais.

18. Pé de moleque: outra opção doce bem comum usando o amendoim é o pé de moleque. Com apenas quatro ingredientes e trinta minutos, você consegue preparar uma sobremesa saborosa.

19. Pé de moça: a autora diz que essa receita é uma variação mais delicada e feminina do pé de moleque. Leva esse nome por ser mais suave e macio, lembrando o pé de mulher. O que o torna mais fofo é o acréscimo do leite condensado.
CONTINUA APÓS O ANÚNCIO



PAÇOCA. FOTO: REPRODUÇÃO / RECEITAS DE VOVÓ

20. Paçoca: muito rápido e prático o preparo desta paçoca! Para fazer a paçoca só é necessário bater amendoim, bolacha de maisena e leite condensado no liquidificador. Depois é só colocar para descansar em uma forma por alguns minutos e cortar.

21. Pinhão cozido: o pinhão é uma semente bastante comum na região sul do Brasil e tem um grande valor nutricional. A partir dele é possível criar uma grande quantidade de receitas. Mas a principal forma de consumo é cozido. Perfeito para ser comido ao lado da fogueira.

22. Pinhão assado na chapa: essa opção é para quem tem um forno à lenha em casa, pois nessa receita os pinhões devem ser feitos no chapa do forno. Como são consumidos no inverno, o legal é comê-los quentinhos ao lado do forno.

23. Maçã do amor: o romantismo combina com o inverno, não é mesmo? E surpreender alguém que você gosta com uma maçã do amor é um gesto muito fofo. A calda é bem simples, mas a autora diz para tomar cuidado com o ponto.

24. Cocada: o coco também é muito utilizado nas receitas tradicionais de festa junina. Essa cocada de leite condensado leva apenas quatro ingredientes, mas é muito saborosa.

25. Doce de abóbora coração: para o preparo desse doce são acrescentadas especiarias, suco de limão, água e açúcar. Também é uma receita simples. Para o formato de coração você pode usar um molde ou tentar cortar com uma faca.

26. Maria mole: por ser uma receita muito barata e saborosa, se tornou muito comum nas festas de São João. Além disso, fica pronta em 20 minutinhos.

27. Suspiro: o doce que é feito apenas com ovos e açúcar leva um toque especial nessa receita. A autora acrescenta cremor de tartáro, ela diz que é para dar estabilidade ao merengue. Mesmo sendo super simples é muito saboroso.

28. Espetinhos de frutas: esses espetinhos são cobertos com um creme de chocolate. As frutas usadas devem ser as de sua preferência, e os espetinhos podem ser feitos com apenas uma fruta ou com várias sortidas.

29. Queijadinha: essa receita é originária da culinária portuguesa, mas teve uma influência africana. A história conta que um escravo trocou o queijo pelo coco, o que é curioso, é que o nome original permaneceu, mesmo não levando queijo na massa.

30. Rapadura: a rapadura começou a ser fabricada em pequenos engenhos de açúcar, e também é típica do nordeste. Essa receita acrescenta amendoim e outros ingredientes ao açúcar.

31. Quindim: já o quindim com coco é originário do nordeste, modificado da receita portuguesa, que utiliza amêndoa. Pode ser servido em formas pequenas, como empadas e também pode ser servido em uma forma grande de pudim.
Bebes



32. Quentão sem álcool: quer preparar a bebida mais tradicional de festa junina, e que todos os convidados, desde crianças até adultos possam tomar? O quentão sem álcool é a sua bebida.

33. Chocolate quente: o chocolate quente é uma bebida muito comum nos dias mais frios. As crianças vão adorar tomar chocolate quente em uma festa junina, e é claro, é uma boa opção para os adultos também.

34. Suco de milho verde: além de ingrediente para várias opções de comidas doces e salgadas, o milho também pode ser usado para o preparo de bebidas, como o suco de milho verde. Ele é gostoso para acompanhar tanto os pratos doces, quanto os salgados.

35. Chocolate quente com coco: para quem deseja preparar um chocolate quente, que tenha com um toque especial, uma boa dica é trocar o leite comum pelo de coco. O sabor fica harmonioso e a textura fica muito cremosa.

Alcoólico

36. Quentão: essa é a bebida mais tradicional das festas juninas. A receita leva a mesma quantidade de água e cachaça, combinadas com algumas frutas e especiarias, criando um sabor único.

37. Vinho quente: nessa opção o vinho é fervido com água, cravo, canela, gengibre e maçã. A bebida fica bem aromatizada e lembra o quentão, porém o sabor é mais suave, já que não leva pinga. A quantidade de vinho pode ser mudada conforme sua necessidade.

38. Batida de amendoim: está com pouco tempo e/ou pressa e quer fazer uma bebida gostosa? A batida de amendoim é uma ótima opção. Só leve três ingredientes e é feita no liquidificador. Praticidade na certa!

39. Batida de vinho: batidas são sempre muito práticas, e a de vinho é uma bebida bastante consumida no inverno. Para prepará-la mé só bater vinho, gelo e leite condensado no liquidificador.

40. Batida de maracujá: outra opção de batida é da de maracujá. Além de ser famosa em casamentos e formaturas, também pode ser preparada para a festa junina.

41. Sangria: essa bebida é um clássico espanhol, mas também faz sucesso aqui no Brasil. Mesmo sendo uma bebida mais consumida no verão, combina muito bem com o clima junino. Leva vinho, soda, gim e algumas frutas no preparo.

https://www.dicasdemulher.com.br/receitas-de-festa-junina/