

ESCOLA MUNICIPAL FIORINDO RONCON		
Nome do aluno:		Semana 33
Professor: CRISTIANA, VALÉRIA E VALQUÍRIA.	Data: 03/11/2021	Turma: JARDIM II A, B e C.
CAMPOS DE EXPERIÊNCIA: “ESCUITA, FALA, PENSAMENTO E IMAGINAÇÃO”.		

DIVERSIDADE CULTURAL

HOJE VAMOS ESTUDAR SOBRE AS CONTRIBUIÇÕES AFRICANAS CULINÁRIAS EM NOSSO PAÍS. OUÇA COM ATENÇÃO A LEITURA QUE ALGUÉM FARÁ A VOCÊ.

“O NEGRO E SUA INFLUÊNCIA NA COZINHA BRASILEIRA”

VOCÊ SABIA QUE MUITOS DOS ALIMENTOS DO NOSSO DIA-A-DIA SÃO DE ORIGEM AFRICANA?

PODEMOS CITAR O AZEITE-DE-DENDE, A PIMENTA-MALAGUETA, O FEIJÃO PRETO E O QUIABO.

ALÉM DISSO, OS NEGROS NOS ENSINARAM A FAZER VATAPÁ, CARURU, MUNGUNZÁ, ACARAJÉ, ANGU E PAMONHA.

FORAM OS NEGROS TAMBÉM QUE NOS ENSINARAM A FAZER PRATOS COM CAMARÃO SECO E A USAR AS PANEIS DE BARRO E A COLHER DE PAU.

DIVERSIDADE CULTURAL

COMPLETE A CRUZADINHA COM OS INGREDIENTES EM DESTAQUE NA RECEITA.



DICA: OBSERVE A QUANTIDADE
E A POSIÇÃO DA LETRA NA
PALAVRA.

INGREDIENTES

- 1 QUILO DE **FEIJÃO** PRETO.
- 1 QUILO DE **LINGÜIÇA** DEFUMADA.
- **LOMBO** DE PORCO DEFUMADO.
- CARNE-SECA (OU CARNE-DE-SOL).
- ORELHA DE PORCO.
- PÉS E **RABOS** DE PORCO.
- **PAIO**.
- **TOUCINHO** DEFUMADO.
- CARNE DE PORCO SALGADA.
- **TEMPEROS** HABITUAIS.

