

Lições de casa – 17ª semana – 5º ano
Matemática e Geografia

Leia o texto abaixo com atenção para resolver as tarefas da semana. Cole em seu caderno.

Barreado



O Barreado é um prato típico da região do litoral do Paraná, que já foi eleito a terceira melhor receita de carne com bacon do mundo.

Sua versão original faz uso da panela de barro, pois o utensílio é o melhor recipiente para preservar o gosto dos alimentos.

A panela vai ao fogo lacrada (barreada) com uma mistura de água e farinha de mandioca crua. Essa vedação tem o objetivo de manter a pressão e a umidade durante todo o cozimento da carne.

Trem Passeio Turístico
 ★★★★★
 R\$395,00 adultos
 R\$260,00 crianças de 6 a 12 anos

O passeio inclui ida de trem, parada em Morretes e Antonina e volta de van.

Segunda-feira - (10/6)

Curitiba, 10 de junho de 2024.

1) Júlio, seus pais, sua irmã Laura e a avó irão passear em Morretes para comer o famoso prato chamado barreado.

- a) Quantas pessoas da família viajarão juntas?
- b) Se Júlio tem 6 anos e a irmã tem 12, qual será o valor total do passeio?



Terça-feira - (11/6)

Curitiba, 11 de junho de 2024.

O passeio de trem de Curitiba que vai até Morretes, tem duração de 3 a 4 horas, num percurso de 65 quilômetros.

- 1) Durante um dia o trem faz 6 viagens (ida e volta), quantas voltas ele dará em cinco dias? E qual o total de quilômetros percorridos?

Quarta-feira - (12/6)

Curitiba, 12 de junho de 2024.

1) Júlio e seus familiares experimentaram o barreado, tomaram um copo de suco de laranja cada um e comeram uma sobremesa. Descubra quanto a família gastou ao todo com a refeição.



Barreado
R\$ 42,00 por pessoa

Suco de laranja
R\$ 10,50 o copo



Sobremesa
R\$ 15,00 por pessoa

Quinta-feira – (13/6) – Geografia

Curitiba, 13 de junho de 2024.

Analise a charge. Cole em seu caderno e depois responda as questões.

- a) Explique o que está acontecendo na charge.
- b) Quais tipos de poluição estão sendo apresentadas na imagem?
- c) Crie um texto como se você fosse o menino respondendo à pergunta do pai.



Sexta-feira – (14/6) – Ensino Religioso

Lições de casa – 17ª semana – 4º ano
Língua Portuguesa e Ciências



A música “Barreado de Paranaguá” fala sobre a cultura paranaense. Abaixo leia um pouco sobre a origem o prato típico do litoral do Paraná.

Barreado – O preparo tradicional do Barreado do Litoral foi herdado da região de Açores, de Portugal, mas acabou adaptado à realidade do litoral paranaense, com o uso de alimentos típicos da região. O prato é feito à base de carne bovina, que é cozida por no mínimo oito horas em uma panela fechada com goma de farinha de mandioca. Após o cozimento, a carne desmanchando é servida com farinha de mandioca branca e banana, segundo a documentação apresentada ao INPI.

Inicialmente era utilizado carne de segunda, que era mais dura, por isso eles tinham o costume de vedar a panela com uma mistura de farinha de mandioca e água, essa técnica ficou conhecida como “barrear”, por isso o nome do prato.

“A goma de mandioca sela o recipiente, que funciona como uma panela de pressão. Quando a carne ferve, a massa de mandioca racha para liberar a pressão, assim como a válvula da panela. É a partir desse momento que começa a contagem do cozimento”, explica Tania Madalozo. “Para ter o certificado, os restaurantes do litoral precisam seguir todas as etapas e também utilizar os ingredientes específicos incluídos na documentação”.

<https://www.aen.pr.gov.br/Noticia/Barreado-e-o-12o-produto-paranaense-e-o-100o-do-Brasil-receber-Indicacao-Geografica>

Segunda-feira - (10/6)

Curitiba, 10 de junho de 2024.

- 1) Qual a origem deste prato típico?
- 2) Por que o Barreado leva este nome?
- 3) Leia este trecho da música:

Carne de gado

Talho de matambre

Folhas de louro, pimenta e cominho

Alho, cebola, salsinha

E um pedaço de toucinho

- a) Podemos relacionar esta lista de palavras com qual parte de uma receita?
- b) Qual é a classe gramatical da maioria destas palavras?

Terça-feira - (11/6)

Curitiba, 11 de junho de 2024.

1) Leia o trecho da música:

*Peguei Maria Fumaça
Varei a Serra do Mar
Tanta beleza junta
Juro que nunca vi
Véu da noiva, Ferradura,
São João Pico do Marumby
Depois veio o barreado
Mio gororoba que já comi*

- Você sabe o que é Maria fumaça?
- Como é chamada essa região montanhosa por onde passa a Maria fumaça?
- O que seria a 'gororoba'? Escreva uma frase utilizando esta palavra.

Quarta-feira - (12/6)

Curitiba, 12 de junho de 2024.

1) Crie uma sentença com a palavra **barreado** seguindo as instruções (não precisa copiar):

- a sentença deve iniciar com um artigo;
- a sentença deve dois substantivos;
- a sentença deve ter um verbo;
- a sentença deve ter um adjetivo.

2) Assista à pequena reportagem do Paraná Portal sobre a linha de trem até Morretes e sobre o barreado. Depois, escreva um pequeno parágrafo sobre o que achou mais interessante.



Reportagem disponível em:

<https://www.youtube.com/watch?v=ciV6sUc6O0o>

ou pesquisando no youtube por "Roteiros - Litorina + Barreado"

Quinta-feira – (13/6) – Ciências

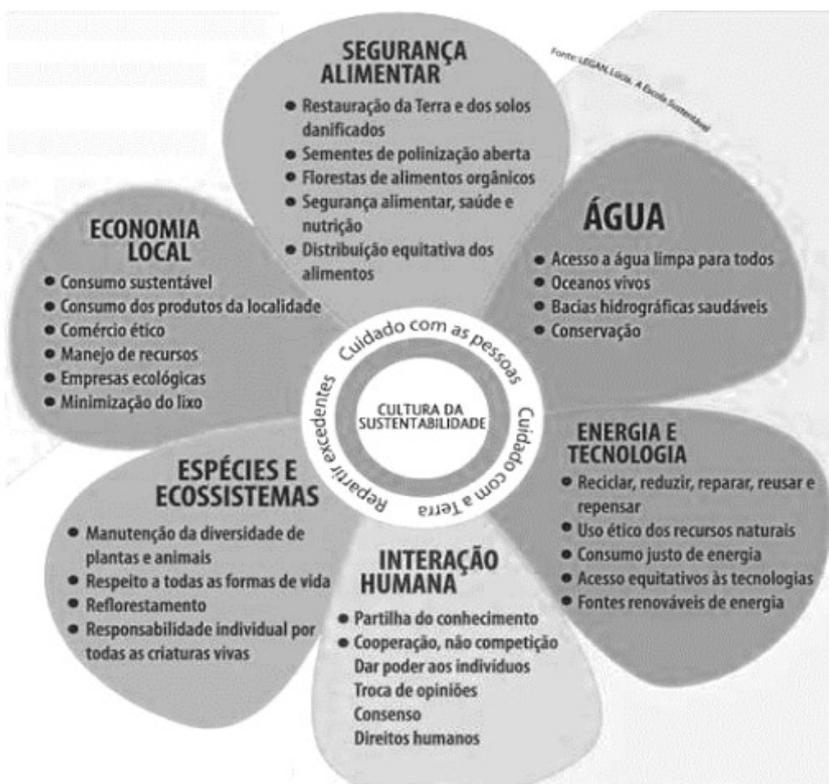
Curitiba, 13 de junho de 2024.

A tecnologia tem contribuído muito para preservação do meio ambiente, diminuição da poluição e consumo consciente dos recursos naturais.

- Observe a FLOR DA SUSTENTABILIDADE. Cole o anexo em seu caderno. Escreva qual atitude mais lhe chamou a atenção em cada área representada:
 - Segurança alimentar:
 - Água:
 - Energia e tecnologia:
 - Interação humana:
 - Espécies e ecossistemas:
 - Economia local:

Sexta-feira – (14/6) – Ensino Religioso

ANEXOS

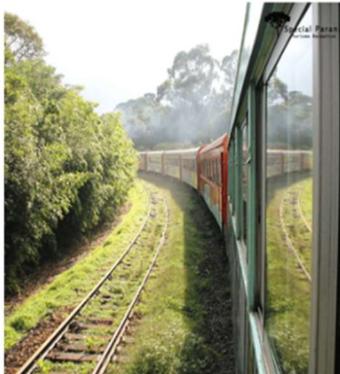


Barreado
R\$ 42,00 por pessoa

Suco de laranja
R\$ 10,50 o copo



Sobremesa
R\$ 15,00 por pessoa



Trem Passeio Turístico

★★★★★

R\$395,00 adultos
R\$260,00 crianças de 6 a 12 anos

O passeio inclui ida de trem, parada em Morretes e Antonina e volta de van.

Barreado



O Barreado é um prato típico da região do litoral do Paraná, que já foi eleito a terceira melhor receita de carne com bacon do mundo.

Sua versão original faz uso da panela de barro, pois o utensílio é o melhor recipiente para preservar o gosto dos alimentos.

A panela vai ao fogo lacrada (barreada) com uma mistura de água e farinha de mandioca crua. Essa vedação tem o objetivo de manter a pressão e a umidade durante todo o cozimento da carne.