

**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.

- Quantas pessoas da família viajarão juntas?
- 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.

- 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.

- Explique o que está acontecendo na charge.
- Quais tipos de poluição estão sendo apresentadas na imagem?
- 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

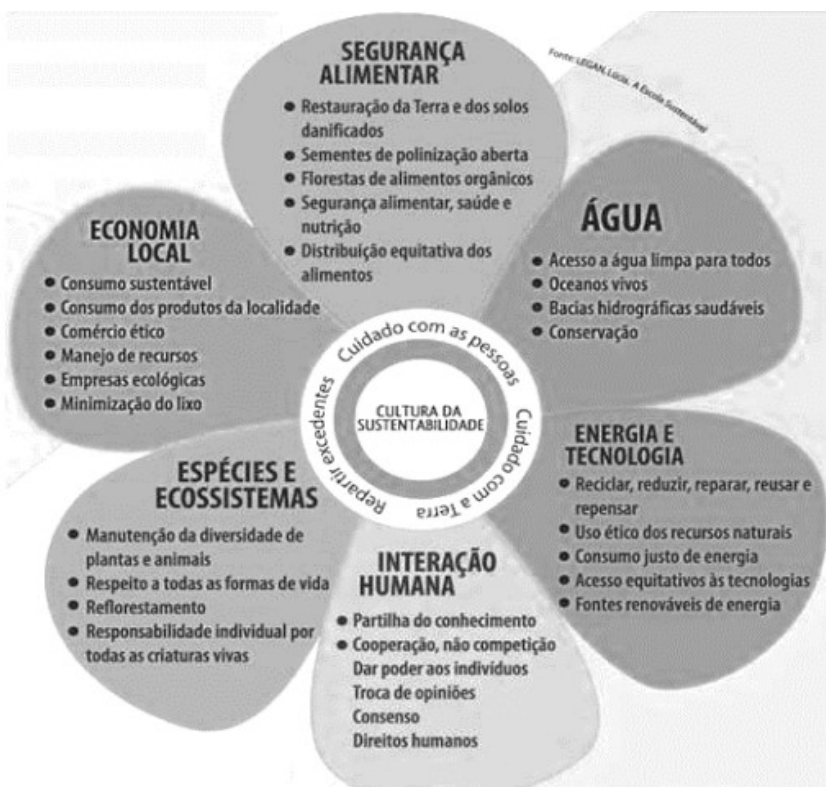
Curitiba, 13 de junho de 2024.

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.