

UME _____

NOME _____

Nº _____ TURMA _____



COMIDAS GUARDADAS NA MEMÓRIA

FONTE:

ATIVIDADES COLETIVAS

EJA - CICLO I

QUERIDOS ALUNOS,

CONTINUANDO O PROJETO “MEMÓRIAS”, VAMOS LEMBRAR DOS SABORES DA NOSSA INFÂNCIA E DAQUELE CHEIRINHO QUE NOS CONVIDAVA A IR ATÉ A COZINHA. FECHAMOS OS OLHOS E RECORDE “QUAL RECEITA DE FAMÍLIA QUE TE TRAZ BOAS LEMBRANÇAS?” ESSAS MEMÓRIAS QUE TIVEMOS SÃO CHAMADAS DE “COMIDA AFETIVA”, POIS TRAZEM ESSA SENSÇÃO NOSTÁLGICA DE SABOREAR! ESTE PROJETO CONVIDA A DESPERTAR EM VOCÊ ESTA “FATIA DE MEMÓRIA!



VOCÊ SABE O QUE É COMIDA AFETIVA?

[...] A *COMIDA AFETIVA* PODE SER CONSIDERADA COMO UMA LEMBRANÇA DA NOSSA INFÂNCIA, COMO TAMBÉM APONTA O SOCIÓLOGO PIERRE BORDIEU, QUE CONSIDERA NOSSAS PREFERÊNCIAS ALIMENTARES MARCA MAIS FORTE DO APRENDIZADO INFANTIL. NESSE SENTIDO, A *COMIDA AFETIVA* TRAZ À MEMÓRIA AQUELA SENSACÃO NOSTÁLGICA DE SABOREAR UMA COMIDA DA ÉPOCA EM QUE ÉRAMOS CRIANÇAS.

A *COMIDA AFETIVA* NÃO SE TRATA DE UMA TENDÊNCIA GASTRONÔMICA, MAS SIM DE UMA GASTRONOMIA BASEADA EM *GATILHOS DE MEMÓRIA*. DO INGLÊS, *COMFORT FOOD*, É EXPERIMENTAR UMA RECEITA E IMEDIATAMENTE ASSOCIAR AQUELE SABOR A UMA MEMÓRIA ADORMECIDA DO NOSSO PASSADO, GERALMENTE DA NOSSA INFÂNCIA, MAS TAMBÉM DE OUTROS GATILHOS DE MEMÓRIA, COMO POR EXEMPLO, DO NOSSO TEMPO MORANDO SOZINHO, DAQUELA SUPERAÇÃO QUE NINGUÉM SABE QUE VOCÊ VIVEU. EM OUTRAS PALAVRAS, A *COMIDA AFETIVA* É EXPERIMENTAR UM PRATO E IMEDIATAMENTE ASSOCIAR AQUELE SABOR A UMA LEMBRANÇA GOSTOSA DA VIDA.

A *COMIDA AFETIVA* GERALMENTE É BASEADA EM PRATOS SIMPLES, QUE PASSAM LONGE DA SOFISTICAÇÃO DOS RESTAURANTES E RESGATAM MEMÓRIAS GOSTOSAS DE TEMPOS FELIZES: O FEIJÃOZINHO PREPARADO PELA MÃE, AQUELE MINGAU QUE SÓ A AVÓ SABIA FAZER, O DOCE OBRIGATÓRIO DE TODO NATAL EM FAMÍLIA... E CADA UM TEM UM *GATILHO DE MEMÓRIA* DIFERENTE; UMA RECEITINHA PARA CHAMAR DE SUA!

[HTTPS://WWW.PORTALDORANCHO.COM.BR/PORTAL/COMIDA-AFETIVA](https://www.portaldoranchocom.br/portal/comida-afetiva)



1- DE QUAL COMIDA VOCÊ SE LEMBROU? FAÇA UM DESENHO DE SUA COMIDA AFETIVA.

COZINHA É LUGAR DE ENCONTRO, DE TROCA, DE SEGREDOS CULINÁRIOS, HISTÓRIAS E ATÉ SEGREDOS DE FAMÍLIA.

**COZINHA
(RUBEM ALVES)**

QUAL É O LUGAR MAIS IMPORTANTE DA SUA CASA? EU ACHO QUE ESSA É UMA BOA PERGUNTA PARA INÍCIO DE UMA SESSÃO DE PSICANÁLISE. PORQUE QUANDO A GENTE REVELA QUAL É O LUGAR MAIS IMPORTANTE DA CASA, A GENTE REVELA TAMBÉM O LUGAR PREFERIDO DA ALMA. NAS MINAS GERAIS ONDE NASCI, O LUGAR MAIS IMPORTANTE ERA A COZINHA. NÃO ERA O MAIS CHIQUE E ARRUMADO. O LUGAR CHIQUE E ARRUMADO ERA A SALA DE VISITAS, COM BIBELÔS, RETRATOS OVAIS NAS PAREDES, ESPELHOS E TAPETES NO CHÃO.

NA SALA DE VISITAS, AS CRIANÇAS SE COMPORTAVAM BEM, ERA SÓ SORRISOS E TODOS USAVAM MÁSCARAS.

NA COZINHA, ERA DIFERENTE: A GENTE ERA A GENTE MESMO, FOGO, FOME E ALEGRIA.



2- E PARA VOCÊ, QUAL É O LUGAR MAIS IMPORTANTE DA SUA CASA?
PINTE:

QUARTO	SALA	COZINHA
BANHEIRO	QUINTAL	VARANDA



3- POR QUÊ?



4- DESCREVA O CÔMODO EM QUE SUA FAMÍLIA GOSTA DE RECEBER VISITAS, FAZER FESTAS OU CELEBRAR UMA OCASIÃO:



5- O QUE É MAIS IMPORTANTE TER NA COZINHA DE CASA?



6- QUAL É O PRATO PREFERIDO PELAS PESSOAS DE SUA CASA?



7- EXISTE ALGUMA RECEITA QUE ESTÁ NA FAMÍLIA HÁ VÁRIOS ANOS?



8- IMAGINE QUE VOCÊ VAI ORGANIZAR UMA OCASIÃO ESPECIAL. PENSE EM QUEM VOCÊ CONVIDARIA... SERIAM ADULTOS, CRIANÇAS OU OS DOIS? SE FOR OS DOIS, SUA LISTA PRECISARÁ TER MAIS ELEMENTOS. ORGANIZE AS LISTAS A SEGUIR DE ACORDO COM O TIPO DE OCASIÃO IMAGINADO POR VOCÊ:

EU CONVIDARIA:	PRATOS QUE FARIA:

RECEITA

SUA FUNÇÃO É DAR INSTRUÇÕES SOBRE COMO PREPARAR UM ALIMENTO. TODA RECEITA COSTUMA APRESENTAR O TÍTULO, A LISTA DE INGREDIENTES E O MODO DE PREPARO.

DOCE DE ABÓBORA



INGREDIENTES:

1 KG ABÓBORA EM PEDAÇOS
700 G AÇÚCAR CRISTAL
5 CRAVOS DA ÍNDIA
2 CANELAS EM PAU

MODO DE FAZER:

COZINHE A ABÓBORA ATÉ FICAR NO PONTO EM QUE DÊ PARA AMASSAR. ESCORRA BEM E AMASSE. COLOQUE NO FOGO ALTO A ABÓBORA AMASSADA, O AÇÚCAR, A CANELA E O CRAVO. QUANDO COMEÇAR A FERVER, CONTE CERCA DE 10 MINUTOS EM FOGO MÉDIO, MEXENDO PARA NÃO GRUDAR NO FUNDO E DESLIGUE. DEIXE ESFRIAR E COLOQUE NA GELADEIRA. SIRVA GELADO. (SERVE 6 PESSOAS).



9- PARA QUE SERVE ESSE TIPO DE TEXTO?

- A. VENDER DOCE DE ABÓBORA
- B. COMPRAR DOCE DE ABÓBORA
- C. APRESENTAR O DOCE DE ABÓBORA
- D. ENSINAR A FAZER DOCE DE ABÓBORA



10- DEVEMOS CONTAR 10 MINUTOS DEPOIS DE:

- A. COMEÇAR A FERVER
- B. COLOCAR NO FOGO ALTO
- C. COLOCAR O AÇÚCAR E A CANELA
- D. ESCORRER BEM E AMASSAR



11- NO TEXTO, PARA QUE SERVE A PARTE *MODO DE FAZER*?



12- A PESSOA QUE ESCREVEU ESTA RECEITA FEZ A MAIOR BAGUNÇA. VAMOS ARRUMAR?

MEXA COM COLHER DE PAU E DEIXE COZINHAR ATÉ QUE SE FORME UM MINGAU
MODO DE PREPARO:
2 XÍCARAS DE ÁGUA
QUANDO COZIDO, COLOQUE A MANTEIGA MEXENDO SEMPRE ATÉ QUE SOLTE DO FUNDO DA PANELA
1 COLHER DE SOPA DE MANTEIGA
6 COLHERES (SOPA) DE FUBÁ
ADICIONE O FUBÁ
COLOQUE A ÁGUA PARA FERVER
INGREDIENTES:
ANGU MINEIRO





13- QUAL SUA COMIDA PREDILETA?



14- O QUE VOCÊ PRECISA COMPRAR NO MERCADO PARA FAZER ESSA COMIDA? LEMBRE DE MARCAR AO LADO A QUANTIDADE OU MEDIDA DE CADA PRODUTO. PEÇA AUXÍLIO, SE PRECISAR.

LISTA DE COMPRAS:



15- SEPARE ESSES INGREDIENTES, QUE TAMBÉM SÃO COMPRADOS NO MERCADO, ENTRE FRUTAS E VERDURAS

LARANJA

PERA

ABOBRINHA

ABACAXI

BERINGELA

CENOURA

MANDIOCA

MAÇÃ

MILHO

MORANGO

PEPINO

CARAMBOLA

LEGUMES	FRUTAS



16- RELACIONE OS NOMES DOS INGREDIENTES ESCRITOS EM PORTUGUÊS E INGLÊS:

LARANJA

STRAWBERRY

PERA

ORANGE

ABACAXI

APPLE

CENOURA

PEAR

MAÇÃ

CORN

MILHO

CARROT

MORANGO

PINEAPPLE



17- QUANTAS COMBINAÇÕES DIFERENTES VOCÊ CONSEGUIRIA FAZER COM ESSES INGREDIENTES ESCOLHENDO SEMPRE UMA CARNE E UM ACOMPANHAMENTO? MONTE SEUS PRATOS E COMPLETE O QUADRO COM AS COMBINAÇÕES POSSÍVEIS:

ACOMPANHAMENTOS	CARNES		
	CARNE BOVINA 	PEIXE 	FRANGO 
PURÊ DE BATATA			
MANDIOQUINHA			
BATATA FRITA			
TORTA SALGADA			



18-

QUANTAS

COMBINAÇÕES

FORAM

FEITAS?



19- SE HOVER MAIS UMA OPÇÃO DE CARNE, A QUANTIDADE DE COMBINAÇÕES AUMENTA OU DIMINUI?

MUITAS RECEITAS SE ESPALHAM PELO MUNDO POR MEIO DA MIGRAÇÃO.

MIGRAÇÃO:

MOVIMENTAÇÃO DE ENTRADA (IMIGRAÇÃO) OU SAÍDA (EMIGRAÇÃO) DE INDIVÍDUO OU GRUPO DE INDIVÍDUOS, EM BUSCA DE MELHORES CONDIÇÕES DE VIDA. ESSA MOVIMENTAÇÃO PODE SER ENTRE PAÍSES DIFERENTES OU DENTRO DE UM MESMO PAÍS.



20- VOCÊ É UM IMIGRANTE? PINTE NO MAPA A REGIÃO EM QUE VOCÊ NASCEU.

Brasil - Divisão Regional (IBGE)



https://4.bp.blogspot.com/-611C0t8rh5k/WV4Q2DhhIT/AAAAAAAAATbM/83z_HNgO34M2GW0kFuReKr5OP_gPb6VACEwYBhgL/s1600/Brasil_divisao_regional2.jpg

ESTES INGREDIENTES FAZEM PARTE DOS PRINCIPAIS PRATOS DA REGIÃO NORDESTE. OBSERVE ESTA TABELA DE PREÇO DE UM MERCADO.

TABELA DE PREÇOS

INGREDIENTES:	PREÇO / KG
ARROZ	R\$ 4,50
CAMARÃO SECO	R\$ 29,00
CARNE DE SECA	R\$ 40,00
FEIJÃO DE CORDA	R\$ 4,00
FEIJÃO FRADINHO	R\$ 6,00
PEIXE (CAÇÃO)	R\$ 30,00
QUEIJO COALHO	R\$ 24,00



21- VOCÊ CONHECE ALGUM DESSES PRATOS? ESCREVA O NOME.

RESOLVA AS SITUAÇÕES DE ACORDO COM A TABELA DE PREÇOS:



22- IMAGINE QUE SEUS AMIGOS IRÃO FAZER UMA FESTA NORDESTINA PARA SABOREAR OS DIVERSOS PRATOS TÍPICOS DESSA REGIÃO. CADA PESSOA IRÁ LEVAR UM PRATO E O SEU SERÁ O BAIÃO DE DOIS. PARA ISSO, IRÁ PRECISAR DE 2 KG DE ARROZ, 1 KG DE FEIJÃO DE CORDA, 1,5 KG DE QUEIJO COALHO E $\frac{1}{2}$ KG DE CARNE SECA. QUANTO VOCÊ IRÁ GASTAR ?

- () R\$ 36,00
- () R\$ 69,00
- () R\$ 57,00



23- SEU AMIGO IRÁ LEVAR ACARAJÉ E, PARA ESSA RECEITA, COMPROU 3 KG DE FEIJÃO FRADINHO E 1,5 KG DE CAMARÃO SECO. QUANTO ELE GASTOU?

- () R\$ 61,50
- () R\$ 55,50
- () R\$ 51,50



Fonte: revistadoonibus.com



24- ESSA FAMÍLIA DA FOTO CHEGOU DO NORDESTE. ESCREVA O QUE VOCÊS ACHAM QUE ELES TROUXERAM NAS MALAS.



25- OS IMIGRANTES TAMBÉM TRAZEM NA MALA OS SENTIMENTOS DE:

FÉ S _ _ D _ D _ , _ M _ R , _ S P _ R _ N Ç _



26- TRAZEM TAMBÉM AS LEMBRANÇAS. ESCREVA AS VOGAIS E O NÚMERO TOTAL DE LETRAS E DESCUBRA ALGUMAS DESTAS MEMÓRIAS.



T _ P _ _ C _

_____ LETRAS



_ C _ R _ J _

_____ LETRAS



C _ L _ N G _

_____ LETRAS

Fontes: [HTTPS://BR.DEPOSITPHOTOS.COM/STOCK-PHOTOS/TAPIOCA.HTML](https://br.depositphotos.com/stock-photos/tapioca.html)
[HTTPS://PT-BR.FACEBOOK.COM/ACARAJE.CALANGO/](https://pt-br.facebook.com/acaraje.calango/)



27- COM O TEMPO, A FAMÍLIA SENTIA SAUDADE DOS TIPOS DE TAPIOCA QUE COMIAM ANTES DO TRABALHO. EXISTE ALGUMA COMIDA QUE TE TRAZ UMA LEMBRANÇA ESPECIAL? ESCREVA.



28- ESTA FAMÍLIA TRABALHOU MUITO E MONTOU UM RESTAURANTE. ANALISE O PANFLETO.

Acarajés e Tapiocas do Calango
CULINÁRIA E ARTESANATO NORDESTINOS

ACEITAMOS CARTÕES:
VISA MasterCard American Express

DELICIOSOS LANCHES, PETISCOS E BEBIDAS DO NORDESTE DO NOSSO BRASIL PARA O INVERNO OU VERÃO!!!
COMIDA SEM PIMENTA E DELICIOSA!
Para consumo no local ou para você levar pra casa!

FEITO POR NORDESTINO - LOJA AMPLIADA!

- Acarajé
- 29 Tapiocas Recheadas doces ou salgadas*
- Sorvete de Açaí (açaí na tigela)
- Sucos, Caipiroskas e Vitaminas (suco, suco, suco e mais...)
- Beju Molhado
- Cuscuz de milho
- Artesanatos
- Música
- Literatura
- Decoração

● E a alegria do Nordeste!
PROMOÇÃO DE TAPIOCAS TODAS AS 4ª FEIRAS. VENHA CONFERIR!

Rua Saldanha da Gama, nº 706 - Bairro: Centro - Canoas
Paralela à Cel Vicente que é a rua da passarela da Est. Tremurb Canoas Unilasalle no sentido oposto ao Calçadão

INFORMAÇÕES: 51 8206.0190 **NÃO HÁ TABELA**
Site: <https://acarajesetapiocasdocalango.blogspot.com>
HORÁRIO DE ATENDIMENTO: 11h às 20h

Fonte: [HTTPS://BR.DEPOSITPHOTOS.COM/STOCK-PHOTOS/TAPIOCA.HTML](https://br.depositphotos.com/stock-photos/tapioca.html)



29- PREENCHA OS DADOS COM AS INFORMAÇÕES DO PANFLETO.

NOME DO RESTAURANTE: _____

PRATOS VENDIDOS:

ENDEREÇO DO RESTAURANTE:

O QUE O RESTAURANTE OFERECIA DE DIFERENTE:



30- AGORA ESCREVA UM BILHETE CONVIDANDO UM AMIGO OU FAMILIAR PARA ALMOÇAR COM VOCÊ NO RESTAURANTE “ACARAJÉS E TAPIOCAS DO CALANGO”.

CONHEÇA O CARDÁPIO DE OUTRO ESTABELECIMENTO. CALCULE OS VALORES DA LANCHONETE TAPIOCA DA PRAIA.

<i>Tapioca da Praia</i>	
Queijo.....	R\$ 7,00
Queijo e Coco.....	R\$ 7,00
Queijo, Coco e Leite Condensado.....	R\$ 8,00
Queijo, Coco e Doce de Leite.....	R\$ 8,00
Queijo, Banana e Canela.....	R\$ 8,00
Queijo, Banana e Leite Condensado.....	R\$ 7,00
Queijo e Goiabada.....	R\$ 8,00
Queijo e Presunto.....	R\$ 10,00
Queijo e Frango.....	R\$ 10,00
Queijo e Calabresa.....	R\$ 12,00
Queijo e Carne de Sol.....	R\$ 6,00
Tapioca de Coco.....	R\$ 7,00
Coco e Leite Condensado.....	R\$ 7,00
Coco e Doce de Leite.....	R\$ 8,00
Coco e Chocolate.....	R\$ 4,00
Refrigerante Lata.....	R\$ 3,00
Água Mineral Garrafa.....	

[HTTPS://WWW.GOOGLE.COM/SEARCH?Q=CARDAPIO+TAPIOCA+DA+PRAIA&SXSRF](https://www.google.com/search?q=cardapio+tapioca+da+praia&sxsrf)

31- QUANTO VOCÊ GASTARIA SE COMPRASSE:



UMA TAPIOCA DE QUEIJO? _____



UMA TAPIOCA DE QUEIJO E UMA DE CARNE DE SOL?



3 TAPIOCAS DE QUEIJO E GOIABADA E 2 REFRIGERANTES?



3 TAPIOCAS DE QUEIJO E FRANGO, 2 DE COCO E 3 GARRAFAS DE ÁGUA.?

7 _____

—

VOCÊ SABIA QUE MUITOS IMIGRANTES CHEGARAM AO BRASIL PELO PORTO DE SANTOS E COM ELES TROUXERAM RECEITAS POPULARES DE SEUS PAÍSES?

ENTRE OS PRATOS MAIS CONHECIDOS, ESTÃO RECEITAS QUE CHEGARAM AO PAÍS GRAÇAS AOS IMIGRANTES ESTRANGEIROS QUE ESTABELECEM RESIDÊNCIA NO BRASIL. ABAIXO ESTÃO ALGUMAS RECEITAS.

1. PAELLA



FONTE: PEXE

A PAELLA CHEGOU AO BRASIL POR MEIO DOS IMIGRANTES ESPANHÓIS. NA SUA VERSÃO ORIGINAL, O PRATO É FEITO COM ARROZ, CARNE, VERDURAS E FRUTOS DO MAR, PRINCIPALMENTE O CAMARÃO, COM A ADIÇÃO DE TEMPEROS COMO O AÇAFRÃO.

2. NHOQUE



FONTE: SIMPLY RECIPES

O NHOQUE, NOME DADO NO BRASIL A ESSE FAMOSO PRATO DA GASTRONOMIA DA ITÁLIA, É PREPARADO COM UMA MASSA QUE PODE SER FEITA DE BATATA, MANDIOCA OU FARINHA DE TRIGO, PODENDO SER SERVIDO COM DIFERENTES MOLHOS, COMO BOLONHESA, BRANCO E SUGO.

3. BACALHOADA:



FONTE: PEXELS

COMO HERANÇA GASTRONÔMICA DE PORTUGAL, TEMOS A BACALHOADA, QUE É UM PRATO MUITO TRADICIONAL EM TODO O BRASIL. EM SEU MODO DE PREPARO, A BACALHOADA É FEITA COM O BACALHAU BEM DESFIADO, ACOMPANHADO DE BATATAS, AZEITONAS PRETAS, CEBOLAS, TOMATES E OVOS, TUDO ISSO REGADO COM BASTANTE AZEITE.

4. QUIBE :



FONTE: PEXELS

O QUIBE É LOGICAMENTE UM PRATO ÁRABE, BASTANTE POPULAR NO BRASIL. ELE É ORIGINÁRIO DO ORIENTE MÉDIO E É FEITO DE BOLINHO DE MASSA DE TRIGO, RECHEADO COM CARNE, TEMPERADO COM ERVAS E PODE SER SERVIDO CRU, COZIDO OU FRITO.

5. Sushi



FONTE: PEXELS

A GRANDE COMUNIDADE DE JAPONESES QUE SE INSTALOU NO BRASIL, ESPECIALMENTE NO ESTADO DE SÃO PAULO, CONTRIBUIU DIRETAMENTE PARA A POPULARIZAÇÃO DO SUSHI E DE OUTROS ELEMENTOS DA CULINÁRIA DO JAPÃO. O SUCESSO É TANTO QUE OS BRASILEIROS CRIARAM INCLUSIVE UMA VERSÃO PRÓPRIA DO SUSHI, OS HOT ROLLS, OS QUAIS SÃO EMPANADOS E POSSUEM A ADIÇÃO DE *CREAM CHEESE*, UMA TÉCNICA DE PREPARO DIFERENTE DA QUE É FEITA PELOS JAPONESES.

FONTE:

[HTTPS://BR.ROYALVEGASCASINO.COM/BLOG/RECEITAS-POPULARES-TRAZIDAS-AO-BRASIL-POR-IMIGRANTES](https://br.royalvegascasino.com/blog/receitas-populares-trazidas-ao-brasil-por-imigrantes)

AGORA VAMOS VER O QUE VOCÊ APRENDEU COM ESSAS RECEITAS TÃO DELICIOSAS.



32- DESSAS RECEITAS, QUAL É A QUE VOCÊ MAIS APRECIA?



33- FAÇA A CORRESPONDÊNCIA DA RECEITA AO SEU PAÍS DE ORIGEM:

(A) BACALHOADA

() ESPANHA

(B) QUIBE

() ITÁLIA

(C) PAELLA

() PORTUGAL

(E) SUSHI

() ORIENTE MÉDIO

(D) NHOQUE

() JAPÃO



34- COMPLETE AS RECEITAS COM OS INGREDIENTES DO QUADRO ABAIXO:

CARNE	FRUTOS DO MAR	ERVAS	FARINHA DE TRIGO
AÇAFRÃO	AZEITE	MANDIOCA	AZEITONAS PRETAS

PAELLA : ARROZ, CARNES, VERDURAS, _____ E _____.

QUIBE : TRIGO, _____ E _____.

BACALHOADA: BACALHAU, BATATAS, CEBOLAS, TOMATES, OVOS, _____ E _____.

NHOQUE : BATATA, _____ OU _____.



35- VAMOS FAZER UMA PESQUISA DE PREÇO SOBRE ALGUNS INGREDIENTES DAS RECEITAS :

INGREDIENTE

PREÇO

UM QUILO DE BACALHAU

UM QUILO DE BATATA

UM QUILO DE MANDIOCA

UMA DÚZIA DE OVOS

UM AZEITE



36- QUAL FOI O PRODUTO MAIS CARO DA SUA LISTA?



37- QUAL FOI O PRODUTO MAIS BARATO DA SUA LISTA?



38- QUANTO VOCÊ GASTARIA SE COMPRASSE UM QUILO DE BATATAS E UMA DÚZIA DE OVOS ?



39- QUANTO SOBRARIA DE TROCO SE VOCÊ PAGASSE SUA COMPRA COM R\$ 20,00 ?

ENTENDA COMO OS CINCO SENTIDOS INTERFEREM NA ALIMENTAÇÃO

OS CINCO SENTIDOS FORMAM UM CONJUNTO HARMÔNICO E ALGUMAS TAREFAS DO DIA A DIA SÃO MAIS BEM DESENVOLVIDAS GRAÇAS A ESSA UNIÃO. UMA DELAS, CERTAMENTE, É SE ALIMENTAR. AUDIÇÃO, TATO, PALADAR, VISÃO E OLFATO LANÇAM MENSAGENS AO CÉREBRO QUE ESTIMULAM REAÇÕES COMO: ABRIR O APETITE, O PRAZER EM SE ALIMENTAR, NOJO E ENJOJO, ENTRE OUTROS.

OBVIAMENTE, O PRINCIPAL SENTIDO UTILIZADO NA ALIMENTAÇÃO É O PALADAR, OU MELHOR, A GUSTAÇÃO. AFINAL, ELA ENVOLVE UM MECANISMO SENSORIAL COMPLEXO RESULTANTE DE UMA INTERAÇÃO ENTRE GOSTO, AROMA, APARÊNCIA, CONSISTÊNCIA E TEMPERATURA. MAS TODOS OS DEMAIS TÊM TAREFAS IMPORTANTES.

OLFATO

É RESPONSÁVEL PELA SENSAÇÃO QUE TEMOS AO APRECIAR UM ALIMENTO. SE TAMPAR O NARIZ NA HORA DE SE ALIMENTAR, A PESSOA CONSEGUE VERIFICAR QUE, SEM ELE, NÃO DETECTAMOS SE O ALIMENTO É CÍTRICO, FRUTAL OU FLORAL. ISSO ACONTECE PORQUE EXISTEM MILHÕES DE TERMINAÇÕES NERVOSAS NO NARIZ E APENAS 100 MIL NA BOCA.

VISÃO

O PALADAR É SUGESTIONADO DIRETAMENTE PELA COR. POR EXEMPLO: AS MAIS VIBRANTES, COMO LARANJA, AMARELO E VERMELHO, ESTIMULAM O PALADAR. PORTANTO, A VISÃO É UM ÓRGÃO IMPORTANTE, POIS NOS PERMITE VISUALIZAR A APARÊNCIA E A COR DO ALIMENTO. ÓTIMA DICA PARA CRIANÇAS QUE TÊM UMA GRANDE REJEIÇÃO A ALIMENTOS É UTILIZAR ESSE SENTIDO PARA “ENGANAR” O GOSTO, MONTANDO PRATOS COLORIDOS E CRIATIVOS.

AUDIÇÃO

AQUI, BASTA LEVAR EM CONSIDERAÇÃO ALIMENTOS QUE POSSUEM UMA TEXTURA PADRÃO QUE PROMOVEM RUÍDOS COMO, POR EXEMPLO, UM BISCOITO CREAM CRACKER. SE ELE NÃO FAZ BARULHO

AO CONSUMIRMOS, PERCEBEMOS QUE O ALIMENTO PODE ESTAR VELHO E MURCHO.

TATO

CASO A TEXTURA DO ALIMENTO NÃO AGRADE, DE NADA VALE O GOSTO. O TATO PERMITE PERCEBER AS SENSAÇÕES DO CALOR E FRIO, GELADO E QUENTE, ÁSPERO E LISO, DURO OU MOLE. OU SEJA, PERCEBEMOS AS FORMAS E TEXTURAS DOS ALIMENTOS. ALÉM DISSO, NOS PERMITE DESCOBRIR SE ESTÁ APTO AO CONSUMO.

DISPONÍVEL EM: [ENTENDA COMO OS CINCO SENTIDOS INTERFEREM NA ALIMENTAÇÃO](#)



40- A IDEIA CENTRAL DO TEXTO É:

- A. IMPORTÂNCIA DAS CORES NOS ALIMENTOS.
- B. QUE O OLFATO E O TATO SÃO OS SENTIDOS QUE MAIS INTERFEREM NA ALIMENTAÇÃO.
- C. APENAS O PALADAR É O SENTIDO UTILIZADO NA ALIMENTAÇÃO
- D. OS CINCO SENTIDOS JUNTOS POSSUEM TAREFAS IMPORTANTES NA HORA DE COMER.



41- POR QUE O PALADAR É CONSIDERADO O PRINCIPAL SENTIDO USADO NA ALIMENTAÇÃO?



42- QUAL O ÓRGÃO DO SENTIDO QUE PERMITE PERCEBER A APARÊNCIA DOS ALIMENTOS?



43- RELEIA: AQUI, BASTA LEVAR EM CONSIDERAÇÃO ALIMENTOS QUE POSSUEM UMA TEXTURA PADRÃO QUE PROMOVEM RUÍDOS COMO, POR EXEMPLO, UM BISCOITO CREAM CRACKER. SE **ELE** NÃO FAZ BARULHO AO CONSUMIRMOS, PERCEBEMOS QUE O ALIMENTO PODE ESTAR VELHO E MURCHO. A PALAVRA GRIFADA REFERE-SE A:

