



PREFEITURA DE SANTOS

Secretaria de Educação



UME FLORESTAN FERNANDES

ANO: 7th

COMPONENTE CURRICULAR: Língua Inglesa

PROFESSORAS: Carmen Vasques

PERÍODO DE 15 a 26/03/2021

ROTEIRO DE ESTUDOS

DATA	ATIVIDADE	ORIENTAÇÃO
	Food and Nutrition	1) Leia o texto na atividade 1, busque os significados das palavras que não conhece no dicionário ou na Internet. Então, responda às perguntas, que estão em português no seu caderno. 2) Marque no texto da atividade 1: a) as palavras cognatas (aquelas com grafia semelhante e mesmo significado que as da língua nativa, ou seja, em português); b) aquelas que você já conhecia; c) as que você acabou de aprender (porque buscou no dicionário os significados das palavras que você não conhecia). Escreva no seu caderno. 3) Escolha um prato que você costuma comer; pesquise a origem desse prato, onde surgiu, se houve adaptações no jeito como as pessoas o consomem atualmente, se é popular no Brasil. Escreva o resultado do que descobriu no seu caderno. Exemplo: pizza, macarrão, feijoada.



PREFEITURA DE SANTOS

Secretaria de Educação



EXTRA ACTIVITIES 7th grade (15 a 26/03)

FOOD AND NUTRITION (COMIDA E NUTRIÇÃO)

1- Read(**ler**) part of the text about(**sobre**) the influences of the African culture on(**sobre**) the Brazilian cuisine. Then(**então**) answer (**responda**) às questões no seu caderno.

Brazil Afro-Brazilian [...] 2

HISTORY AND FOOD

The Portuguese claimed(**reivindicou, reclamou**) the rights(**direitos**) to the territory that makes up(**compõe**) modern-day Brazil in 1500, and in 1532, they began(**começaram**) bringing(**trazendo**) African slaves to Brazil. The Africans introduced the Brazilians to new cooking styles and tastes(**sabores**), such as(**tal como**) cooking food in dendê (palm oil), using okra as a thickener(**espessante**) and a vegetable, and using the banana in different dishes. Africans also introduced a wide(**ampla**) variety of chili peppers(**pimentas**) and ginger to season food and this practice has continued to be part of Brazilian cooking. Another cooking technique Africans took to Brazil was the use of dried smoked fish and shrimp. The oldest African dish in Brazil, caruru, dates back to the 1600s. It is a spicy stew(**ensopado**) made with smoked fish or shrimp, okra, onions and peppers. In the twenty-first century, the African influence on ingredients and cooking techniques still thrives(**prosperar, crescer**), especially in the northeastern state of Bahia. [...]

Available at<<http://www.foodbycountry.com/Algeria-to-France/Brazil-Afro-Brazilian.html#ixzz5AtDgPlrY>>

a) Qual é o objetivo do texto?

b) A que se referem as datas, 1500, 1532 e 1600, conforme o texto?

c) Quais dos ingredientes citados fazem parte da culinária brasileira por influência dos africanos conforme o texto?

d) Qual o primeiro prato africano incorporado à culinária brasileira segundo o texto? Quais são os ingredientes?

2- Marque no texto da atividade 1: a) as palavras cognatas (aquelas com grafia semelhante e mesmo significado das palavras da língua nativa); b) aquelas que você já conhecia; c) as que você acabou de aprender (porque procurou o significado delas no dicionário).
Escreva no seu caderno.

3- Escolha um prato que você costuma comer; pesquise a origem desse prato, onde surgiu, se houve adaptações no jeito como as pessoas o consomem atualmente, se é popular no Brasil. Escreva, aqui, o que descobriu.
Exemplo: pizza, feijoada, macarrão.

Obs.: As respostas podem ser em Português, **mas no seu caderno.**
E-mail para o qual devem encaminhar as atividades realizadas:
carmenvasques0309@gmail.com