



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

EMEB: _____ DATA: ____/____/____

NOME: _____ TURMA 4º ANO _____

AULA DE ITALIANO - 8ª SEMANA

FAÇA AS ATIVIDADES NO CADERNO OU EM UMA FOLHA AVULSA E COLOQUE A DATA. GUARDE COM MUITO CUIDADO, PARA COMPARTILHAR COM A PROFESSORA E OS AMIGOS NO RETORNO DAS AULAS PRESENCIAIS.

FRUTAS E SABORES



A PERGUNTA É...

- ❖ Você gosta de comer frutas?
- ❖ Será que as frutas que comemos aqui no Brasil, são as mesmas consumidas na Itália?



Saudáveis, coloridas e cheias de sabor, as frutas são alimentos ricos em nutrientes e substâncias que contribuem com a nossa saúde. Sejam elas doces, azedas, meio amargas ou picantes, são compostas por vitaminas e fibras alimentares que atuam na prevenção das doenças do nosso sistema imunológico.

Os italianos têm o hábito de consumir bastante frutas, principalmente no verão, quando a temperatura por lá passa dos 30°C. Algumas das frutas mais consumidas nessa época são: limão, uva, pera, morango, pêssego, cereja, ameixa, figo, laranja, melancia e melão.

O Brasil por ser um país de clima tropical tem uma grande variedade de frutas, e muitas das frutas que consumimos aqui são as mesmas que são consumidas na Itália. Porém, na Itália, a variedade de frutas é bem limitada, por serem produzidas obedecendo a estação do ano adequada a cada cultivo.

O abacaxi, o mamão, a banana, a manga, o maracujá, o limão taiti e o abacate, são consideradas frutas exóticas e são importadas do Brasil e de outros países, fazendo com que estas sejam encontradas na Itália durante o ano todo.

Clique no link abaixo e assista ao vídeo, acompanhando com muita atenção o nome das frutas na língua italiana.



Vamos assistir?

<https://www.youtube.com/watch?v=VyFiCHxZ8qY>

Conheça na língua italiana as frutas que são mais comuns no Brasil e na Itália

 Mela	 Arancia	 Pesca	 Pera
Maçã	Laranja	Pêssego	Pera
 Albicocca	 Anguria	 Melone	 Fico
Damasco	Melancia	Melão	Figo
 Uva	 Fragola	 Prugna	 Ciliegia
Uva	Morango	Ameixa	Cereja
 Papaya	 Banana	 Avocado	 Ananas
Mamão	Banana	Abacate	Abacaxi



CURIOSIDADES!

Você sabia...

- ❖ Que a maçã é a fruta mais consumida no mundo?

Que morder e mastigar uma maçã diminui o número de bactérias na boca evitando a cárie?

Que a maçã é uma fruta multifuncional e com ela é possível fazer deliciosos doces, bolos, sucos e tortas?



HORA DE PRATICAR

Que tal qualquer dia destes, juntamente com sua família, preparar uma receita que use frutas como ingrediente?

Estamos enviando a receita da **torta di mele** (torta de maçã), caso você deseje experimentar.



TORTA DI MELE

A torta di mele, é uma receita familiar italiana com massa de bolo e fatias de maçã por cima. Veja a receita a seguir:

Ingredientes

- 4 colheres de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 xícara de açúcar refinado
- 2 ovos
- ½ xícara de leite
- 3 maçãs
- 1 colher de chá de açúcar cristal
- ½ colher de chá de canela em pó



Modo de preparo

- 1 - Descasque a metade de uma maçã e corte em cubinhos pequenos. Corte o restante das maçãs em 4 partes e retire as sementes
- 2 - Faça fatias bem finas para colocar sobre a massa
- 3 - Misture a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos e bata mais um pouco. Coloque a farinha, o leite e o fermento e mexa até obter uma massa homogênea. Acrescente os cubinhos de maçã e misture.
- 5 – Coloque em uma fôrma untada com margarina e farinha. Arrume as fatias de maçã formando círculos sobre a massa.
- 6 – Misture o açúcar com a canela e polvilhe por cima
- 7 - Asse em forno preaquecido por 45 minutos.

Buon Appetito!!

ARRIVEDERCI!!!! (ATÉ BREVE)

DISTANTI MA UNITI! (DISTANTES FISICAMENTE, MAS JUNTOS!)

