



MUNICÍPIO DE SÃO BERNARDO DO CAMPO

Secretaria de Educação

EMEB: _____ DATA: ____/____/____

NOME: _____ TURMA 4º ANO _____

Aula de italiano - 15ª 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.



Na aula de hoje você vai conhecer um pouco da história do sorvete.



O sorvete surgiu na China, há mais ou menos 4.000 anos, quando uma sobremesa feita à base de leite e arroz foi congelada na neve, surgindo assim o primeiro sorvete.



Posteriormente foram surgindo outras versões de sorvete, como as raspadinhas onde misturavam flocos de neve com suco de frutas e mel.

Anos mais tarde, em uma das suas viagens à China, o veneziano Marco Polo encontrou uma grande variedade de cremes congelados de frutas, gostou e levou a ideia para a Itália.

A delícia ganhou fama e se espalhou rápido, mas apenas entre os nobres, pois leite era uma mercadoria cara naquela época. Além disso, era preciso conservar a neve até o verão, usando câmaras frigoríficas subterrâneas, visto que naquele tempo ainda não existia a geladeira.

Aqui no Brasil, os cariocas foram os primeiros a experimentar a delícia gelada, isso porque em 1835 um navio americano aportou no Rio de Janeiro trazendo 270 toneladas de gelo. Dois comerciantes compraram o carregamento e passaram a vender sorvetes de frutas.



E depois com o surgimento da geladeira e do freezer, o sorvete se espalhou pelo planeta, tornando-se um sucesso mundial e tendo a Itália como um dos países em que mais se consome esta delícia.



- A casquinha foi inventada por um vendedor de waffles de origem Síria, E. A. Hamwi, que, em 1904, teve a idéia de enrolar waffles em forma de cone.

- A sorveteria mais conhecida nos quatro cantos do mundo é a Gelateria di Piazza, localizada na Toscana, Itália.

- O famoso Sundae foi criado nos Estados Unidos, e recebeu esse nome porque era vendido apenas nos domingos.
- O sorvete com sabores tropicais (manga, pitanga, jabuticaba, carambola, caju e coco) foram invenções genuinamente brasileiras.
- Em média, uma vaca comum produz leite suficiente ao longo de sua vida para produzir 28 mil litros de sorvete.

Vamos conhecer alguns ingredientes usados para fazer o sorvete na língua italiana?

sorvete	leite	açúcar	amendoim	baunilha
				
gelato	latte	zucchero	arachide	vaniglia

chocolate	pistache	leite condensado	flocos	limão
				
cioccolato	pistacchio	latte condensato	flocchi	limone

manga	abacaxi	uva	maracujá	morango
				
mango	ananas	uva	frutto della passione	fragola

coco	banana	frutas vermelhas	cereja	tutti fruit
				
cocco	banana	Frutti rossi	ciliegia	tutti frutti



HORA DE PRATICAR

Imagine que você está em uma sorveteria, com uma grande variedade de sabores de sorvetes.

Observe a tabela e monte o seu cardápio com os sabores prediletos na escrita italiana

Arrivederci!!!! (até breve)
distanti ma uniti! (distantes fisicamente, mas juntos!)

