



GOVERNO DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO



Aluno: _____

Escola: _____

Data: ____/____/____

Ano de Escolaridade: 6º, 7º, 8º e 9º

Professor (a): _____

Disciplina: **Educação Financeira**

Semana 26: de 16 a 20 de agosto de 2021

Conteúdo(s) desenvolvido(s): Matemática na culinária.

Motive-se! Aprenda! Vídeo 1: https://youtu.be/V_DuXxx_fwQ

Vídeo 2: <https://youtu.be/aJkATUYaAX4>

Unidades de medidas

1- Observe a receita padrão : **PÃO DE QUEIJO**

- 1/2 copo de óleo de soja
- 1 copo de leite
- 4 ovos
- 250 gramas de queijo meia-cura 1/2 kg de polvilho doce
- 1 colher (sobremesa) de sal

Esses ingredientes dão para **30 porções**.

- Com base na receita padrão acima, determine as medidas, para **15 porções**.

2- Para uma receita de um bolo onde leva nos ingredientes :

- 1) 1/2 colher de sopa de fermento em pó –
- 2) 1/2 lata de doce de leite
- 3) 4 ovos
- 4) 1 xícara de chá de chocolate granulado dentre outros.

Para Janete fazer bolo com esse material dará para 12 fatias.

- Se Janete resolver fazer para 24 pedaços , qual a quantidade gastará respectivamente ?
 - a) Meia colher de fermento; 2 latas de doce de leite ; 3 ovos; 3 xícaras de chocolate granulado.
 - b) Duas colheres de fermento; 4 latas de doce de leite ; 5 ovos; 3 xícaras de chocolate granulado
 - c) Uma colher de fermento; 1 lata de doce de leite ; 8 ovos; 2 xícaras de chocolate granulado
 - d) Uma colher de fermento; 3 latas de doce de leite ; 8 ovos; 1 xícara de chocolate granulado

• **XAROPE DE GROSELHA - 600 ML - 45MIN - MODO FÁCIL**

-INGREDIENTES:

600 g de groselhas frescas, água mineral suficiente para cobrir as groselhas, açúcar, limão para finalizar (opcional)

- PREPARO:

Cubra as groselhas com água e leve ao fogo. Quando a água ferver, deixe no fogo por mais cinco minutos. Passe na peneira fina. Pese e coloque 50% do peso em açúcar (exemplo: para 1 Kg de líquido junte 500 g de açúcar.). Leve ao fogo e, quando ferver, deixe por mais dez minutos em fogo baixo. Para fazer refresco, junte uma parte de xarope e três de água. Some cubos de gelo e uma rodela de limão se desejar.

3- A receita ensina a preparar 600 ml do xarope.

a) Para preparar 1 litro do xarope, quanto devemos colocar de groselhas frescas?

b) Que quantidade de açúcar deve ser colocada?

c) Para preparar 1 litro de refresco, que quantidade do xarope devemos usar?

4 – Observe a tabela de uma receita, e preencha a mesma com a quantidade de ingredientes considerando o número de receitas solicitadas:

Uma receita	Duas receitas	Quatro receitas	Sete receitas
2 ovos			
1 xícara de açúcar			
1 xícara de leite			
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo			
1 colher (sopa) de fermento em pó			
1 colher (sopa) de fermento em pó			
1 colher (sopa) de canela para polvilhar			