

## Receita

A culinária tem despertado cada vez mais o interesse das pessoas e por conta disso, houve um aumento no número de programas televisivos, *blogs*, canais no *YouTube* e de livros que ensinam receitas.

Ainda hoje, é muito comum as pessoas anotarem as receitas que gostam em caderninhos e deixá-los para consulta em suas cozinhas.

Esse gênero textual está muito presente em nosso dia a dia.

Agora, vamos conhecer um pouco sobre uma típica sobremesa italiana e o seu modo de preparo:

### Tiramisu – História e Receita

Como toda receita tradicional ao redor do globo terrestre, o tiramisu é um doce que possui, por trás de delicadeza e peculiaridade de ingredientes, uma história rica e cheia de surpresas.

Existem muitas versões sobre sua criação, mas a mais empolgante e diferente diz que o doce foi criado originalmente na região da Toscana, mais precisamente em Florença, em homenagem à família Médici que acabava de assumir o controle da região italiana. [...]

Outra versão conta que foi criada na segunda guerra mundial com o intuito de ser [...] energético. [...] Mas uma terceira versão diz que foi criado pelo restaurante “Le Beccherie” na cidade de Treviso.

Independente de sua mística e de sua história, é fato que esta receita ficou mundialmente conhecida por sua leveza e diferenciação em aromas e sabores. Hoje em dia é possível encontrá-la na maioria dos restaurantes italianos no mundo inteiro. Só nos resta apreciá-lo sem moderação!

### Receita

Tiramisu tradicional

- 6 gemas de ovos
- 500 gramas de queijo mascarpone ou *cream cheese*
- 250 gramas de açúcar
- 200 ml de café forte (pode ser café coado ou expresso)
- 30 unidades de biscoito champagne
- 100 gramas de cacau em pó para finalizar a receita

Modo de preparo

- Prepare o café, deixe esfriar e reserve.
- Bata as gemas com a ajuda da batedeira, acrescentando o açúcar na forma de chuva até obter uma espuma densa.
- Desligue a batedeira e com um *fouet* (batedor de arame) acrescente o mascarpone ou *cream cheese* batendo delicadamente até obter um creme liso e homogêneo.
- Molhe um a um os biscoitos no café em temperatura ambiente, cuidado para não encharcar as bolachas. Passe de forma rápida pelo café. Coloque uma camada de biscoitos em uma travessa e cubra com o creme.
- Disponha o restante dos biscoitos, sempre passando pelo café, e novamente cubra com o creme para arrematar. Em seguida, coloque na geladeira e deixe por pelo menos uma hora.
- Na hora de servir, polvilhe com o chocolate amargo.

Dica: Se preferir acrescente um pouco de açúcar e chocolate em pó ao café. Pode acrescentar também umas gotas de baunilha ao creme de mascarpone ou *cream cheese*.

RAMOS, Pedro. Tiramisu – História e Receita. **Gastronomia Profissional**, 23 maio 2016. Disponível em: <<http://gastronomiaprofissional.blogspot.com.br/2016/05/tiramisu-historia-e-receita.html>>. Acesso em: 23 ago. 2017.

1. Quais são as informações contidas na receita do *Tiramisu* apresentada no final do texto lido acima? Como ela encontra-se dividida?

---

---

---

2. Em que modo verbal estão conjugados os verbos da receita? De que outra maneira eles poderiam ser usados? Justifique a sua resposta.

---

---

---

---

3. Converse com seus colegas sobre a história de outras receitas que vocês conhecem.

Com a receita do *Tiramisu*, podemos perceber que os ingredientes, assim como suas quantidades, são muito importantes para entendermos como essa sobremesa é feita. Além disso, o modo de preparo apresenta informações indispensáveis para a sua realização.



Agora é sua vez de elaborar uma receita de um prato. Então, vamos à tarefa?!

### Passo a passo da produção do texto

- Comece pensando nos ingredientes de sua receita.
- Anote os ingredientes selecionados e as quantidades necessárias.
- Descreva o passo a passo do preparo do prato. Detalhe bem, para que todos possam reproduzir o que você fez.

- Lembre-se de pedir ajuda a um adulto caso precise usar o fogão.
- Dê um nome para a sua receita e coloque-o como título.
- Não deixe de testá-la antes de passar o texto a limpo.

## Avaliando o texto

- Os ingredientes e suas quantidades estão indicados?
- O modo de preparo está claro?
- Os verbos estão no modo imperativo ou no infinitivo?
- O texto está de acordo com a norma-padrão da língua portuguesa?

Faça as alterações necessárias. Depois, passe o texto a limpo e entregue-o ao(a) professor(a).



## Receita

### Respostas

1. A receita apresentada está dividida em duas partes: a primeira indica os ingredientes utilizados e as suas quantidades; e a segunda, intitulada “modo de preparo”, apresenta o passo a passo para se fazer o *Tiramisù*.
2. Os verbos empregados estão conjugados no imperativo, pois a receita tem como principal função orientar os seus leitores na realização do prato. Em textos instrucionais, os verbos também podem ser usados na forma nominal do infinitivo.
3. Resposta pessoal. Os alunos devem citar receitas e reconhecer os ingredientes que as compõem, assim como o seu modo de preparo (se o prato é assado, frito, gelado, quente etc.). É de grande relevância que entendam a importância das partes da receita.

Grade sugestiva de correção		
Critério	Observar	Nota (de 1 a 5)
1. Desenvolvimento do tema e organização do texto segundo o gênero textual trabalhado.	Adequação ao tema proposto e à estrutura do gênero textual trabalhado. Compreensão da proposta de redação e do texto motivador, além do desenvolvimento das atividades de estudo do gênero. Sugere-se que as redações que se distanciarem da estrutura do gênero textual trabalhado tenham desconto na pontuação.	
2. Coerência textual e articulação das partes do texto.	Uso adequado dos instrumentos coesivos exigidos pelo gênero textual trabalhado. Ideias organizadas de forma lógica e expostas com clareza. Sugere-se que redações que não apresentem unidade textual tenham desconto na pontuação.	
3. Variante linguística adequada ao gênero textual trabalhado e adequação vocabular.	Domínio da norma-padrão da língua portuguesa verificado na ortografia (o que inclui adequação à Nova Ortografia da Língua Portuguesa), na estrutura sintática, nos aspectos morfológicos, na pontuação e no repertório lexical (variado e adequado ao tema). Sugere-se não aplicar desconto na pontuação caso o gênero textual trabalhado permita o uso de variantes linguísticas diferentes da norma-padrão.	

#### Diretor editorial

Lauri Cericato

#### Gerente editorial

Sandra Carla Ferreira de Castro

#### Autora

Maria Beatriz Marcondes Helene

#### Editor

Júlio César D. da Silva Ibrahim

#### Colaboradora

Priscila Linhares Velloni

#### Gerente de produção editorial

Mariana Milani

#### Coordenador de produção editorial

Marcelo Henrique Ferreira Fontes

#### Coordenadora de preparação e revisão

Lilian Semenichin

#### Supervisora de preparação e revisão

Beatriz Carneiro

#### Preparadora

Elaine Azevedo Pinto Santos

#### Revisora

Júlia Siqueira e Mello Tomazini

#### Supervisora de iconografia e licenciamento de textos

Elaine Bueno

#### Gerente de arte

Ricardo Borges

#### Coordenadora de arte

Daniela Máximo

#### Supervisor de arte

Fabiano dos Santos Mariano

#### Editor de arte

Francisco Lavorini