TERMOS DE USO

arquivo pago

Este material foi desenvolvido por Mariana Teixeira Mendes **@mari_prof** e exclusivo para os compradores. Os arquivos são protegidos pela **Lei 9.610** de 12/02/1998, sendo assim, fica PROIBIDO o compartilhamento em redes sociais (Instagram, facebook, telegram, whats app, drives, blogs e sites), também fica PROIBIDO a edição deste arquivo.

Tais ações podem violar os direitos autorais de acordo com o código penal Art. 184.

Os materiais são de uso PESSOAL, podendo ser aplicados em sala de aula, aulas particulares ou uso dos pais.



Utilizou o material?

Nos envie uma foto, ou vídeo, e o seu *feedback*. Nos mencione no Instagram @mari_prof.

Encontre outros materiais gratuitos ou pagos visitando o nosso site:

mariprof.me

PROF MARIANA Mendes

ESCOLA:

DATA: TURMA:

ALUNO(A):

FALANDO SOBRE BIOGRAFIA

Biografia de Monteiro Lobato

Escritor brasileiro nascido em Taubaté, São Paulo, Monteiro Lobato era filho do fazendeiro José Bento Marcondes Lobato e dona Olímpia Augusta Monteiro Lobato.

Além de ser o precursor e o maior escritor da literatura infanto juvenil brasileira, tornou-se uma das figuras mais interessantes da história recente do país. Seus primeiros estudos foram feitos em Taubaté. Depois, cursou a Faculdade de Direito em São Paulo, capital.

Residiu durante sete anos em Areias, São Paulo, onde trabalhou como promotor público. Abandonou o cargo e, por algum tempo, viveu na fazenda que herdara do avô. Nessa época, começou a publicar os primeiros contos no jornal O Estado de São Paulo.

Em 1917 criou a personagem Jeca Tatu, em uma história publicada na obra Urupês. O livro trouxe-lhe a fama. Algum tempo depois, Monteiro Lobato passou a se dedicar à literatura infantil, produzindo obras de grande imaginação, entre elas, Reinações de Narizinho, de 1931, que agrega várias histórias e é considerada a principal entre todas as suas obras infantis; O saci, de 1921; O marquês de Rabicó; A caçada da onça, de 1924; Viagem ao céu, de 1932; Novas reinações de Narizinho, de 1933; e O Picapau Amarelo. de 1939, que fizeram a alegria e paixão de muitas gerações de crianças no Brasil.

Essas histórias desenvolveram-se em um loca imaginário, o Sítio do Picapau Amarelo, habitado por uma encantadora galeria de personagens interessantes, como Emília, Tia Nastácia, O Visconde de Sabugosa, Dona Benta, O Marquês

de Rabicó, Narizinho, Pedrinho, entre outros.

Monteiro Lobato morreu na madrugada de 5 de julho 1948, aos 66 anos, na capital de São Paulo.

1. O que é uma biografia? Explique.

_____

_____

_____

2. Essa biografia fala sobre?

_____

3. Qual a obra de Monteiro Lobato é considerada a mais importante?

_____

4. Em que obra aparece o personagem Jeca Tatu?

_____

5. Faça uma ilustração sobre os personagens de Monteiro Lobato.

ESCOLA:

DATA: TURMA:

ALUNO(A):

FALANDO SOBRE RECEITAS

COOKIE

Ingredientes:

- 125 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 3/4 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 ovo
- 1 e 3/4 de xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 300 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- para fazer cookie de chocolate acrescentar 1/4 xícara de chocolate em pó

Modo de preparo:

1. Misture a manteiga, açúcar mascavo, açúcar, essência de baunilha (e chocolate em pó, se for fazer cookies com base de chocolate).
2. Adicione o ovo batido aos poucos e misture bem.
3. Acrescente a farinha aos poucos e misture bem (pode ser na mão ou na batedeira planetária)
4. Por último, adicione o fermento e misture só para incorporá-lo à massa.
5. Depois da massa bem misturada, adicione o chocolate picado.
6. Forme bolinhas pequenas e asse em forno preaquecido, sobre papel manteiga, por aproximadamente 15 a 20 minutos (250° C).

1. Qual o gênero textual do texto?

2. Sobre o que é essa receita?

3. Quais os ingredientes necessários para fazer essa receita?

4. Qual o primeiro passo para realizar essa receita?

5. Qual eletrodoméstico é utilizado para misturar os ingredientes nessa receita?

6. Qual o ingrediente principal dessa receita?

7. Agora escreva uma receita que você gosta muito que sua mãe faça.