

JOSCA AILINE BAROUKH
LUCILA SILVA DE ALMEIDA



RECEITAS

para

BRINCAR



ILUSTRAÇÕES
Camila Sampaio



Texto © Josca Ailine Baroukh e Lucila Silva de Almeida
Ilustração © Camila Sampaio

Diretor editorial
Marcelo Duarte

Preparação
Sandra Brazil

Diretora comercial
Patth Pachas

Revisão
Boris Fatigati
Beatriz de Freitas Moreira

Diretora de projetos especiais
Tatiana Fulas

Impressão
Corprint

Coordenadora editorial
Vanessa Sayuri Sawada

Assistentes editoriais
Olivia Tavares
Camila Martins
Henrique Torres

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

B246r
Baroukh, Josca Ailine
Receitas para brincar / Josca Ailine Baroukh, Lucila Silva
de Almeida; ilustração Camila Sampaio. – 1. ed. – São
Paulo: Panda Books, 2021. 64 pp. il.

ISBN: 978-85-7888-765-0

1. Ficção. 2. Literatura infantojuvenil brasileira. I. Almeida,
Lucila Silva de. II. Sampaio, Camila. III. Título.

21-73174

CDD: 808.899282
CDU: 82-93(81)

Bibliotecária: Camila Donis Hartmann – CRB-7/6472

2022

Todos os direitos reservados à Panda Books.
Um selo da Editora Original Ltda.
Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41
05413-010 – São Paulo – SP
Tel./Fax: (11) 3088-8444
edoriginal@pandabooks.com.br
www.pandabooks.com.br
Visite nosso Facebook, Instagram e Twitter.

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma
sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é
crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

À pequena Maria Luiza, que chegou para
temperar as receitas de nossas vidas.

À todas as crianças, que fazem das
brincadeiras seus melhores ingredientes.

Agradecemos à nutricionista Márcia
Gowdak pela gentil contribuição.



SUMÁRIO

Apresentação 7

PARA BRINCAR NA COZINHA 8

Sanduíche com carinho 10

Sucos coloridos 14

Biscoitos divertidos 20



PARA BRINCAR DE FAZER ARTE .. 24

Tintas naturais 26

Gravuras 30

Modelagem 36

PARA BRINCAR DE TECER 42

Tear de pregos 44

Tear de papelão 50



PARA BRINCAR COM JOGOS 52

Jogo das cinco-marias 54

Jogo dos pontinhos 57

Jogo da onça 58

O que é texto instrucional? 61

As autoras 62

A ilustradora 64



APRESENTAÇÃO

Como é gostoso fazer coisas com as próprias mãos! Cozinhar, produzir materiais e fabricar objetos utilizando nossa criatividade são atividades que nos trazem muito prazer. É uma surpresa quando percebemos que conseguimos construir algo: nos sentimos capazes e orgulhosos de nossas conquistas.

Ao mesmo tempo que elaboramos ou construímos algo, exploramos nossos sentidos, experimentando sabores, aromas, texturas e densidades de uma diversidade de materiais. Os sabores dos alimentos, o cheiro da madeira, a textura da cola nos envolvem e nos ensinam mais sobre o mundo que nos cerca.

Este livro é sobre aprender a fazer coisas: comidas, tintas, jogos, teares. Escolhemos usar várias maneiras de apresentar as receitas e as instruções para que você se familiarize com a linguagem e com a diversidade de modos com que este tipo de texto, o instrucional, é escrito.

No capítulo “Para brincar na cozinha”, você vai aprender a fazer sanduíches com carinhas, sucos coloridos e biscoitos divertidos. Em “Para brincar de fazer arte”, vai descobrir como produzir tintas naturais, carimbos, massinhas diversas e muito mais. “Para brincar de tecer” mostra como seguir as instruções para construir um tear de madeira ou de papelão e aprender a tecer. No capítulo “Para brincar com jogos”, apresentamos como se fazem e se jogam as cinco-marias, o jogo dos pontinhos e o jogo da onça.

Convidamos você a arregaçar as mangas e a pôr as mãos na massa!



PARA BRINCAR NA COZINHA





Vamos brincar na cozinha? É hora de prender os cabelos e cobri-los com uma touca, lavar bem as mãos e pedir ajuda a um adulto. É preciso ter muito cuidado ao manusear facas, liquidificador e forno. Portanto, tenha calma e fique atento.

Lembre-se: antes de começar, leia a receita e separe previamente os ingredientes e os utensílios de que precisará.

O gosto da comida que preparamos é temperado com nossos sentimentos. Alegria, disposição e cuidado são ingredientes bem-vindos em qualquer receita!

Vamos experimentar?



SANDUÍCHE COM CARINHA

O sanduíche é feito geralmente de duas fatias de pão com recheios diversos: saladas, legumes, queijos, carnes ou embutidos, como peito de peru e salame, muitas vezes acompanhados de algum molho.

Essa é uma invenção deliciosa, que parece ter sempre existido, mas foi um nobre inglês, o IV Conde de Sandwich, que colocou esse petisco no mapa no século XVIII. O nome do Conde de Sandwich (1718-1792) era John Montagu e ele adorava jogar cartas. Gostava tanto que não queria interromper o jogo para almoçar ou jantar. Então, pedia aos empregados que preparassem algo para comer enquanto jogava. Daí foi inventada uma mania universal!

Também conhecido como sanduba e lanche, há nomes específicos para alguns sanduíches, como cachorro-quente (com salsicha), hambúrguer (com carne moída), beirute (com pão sírio) e misto (com presunto e queijo).





O visual atraente, a praticidade e a possibilidade de receber uma infinidade de novos ingredientes mantiveram a popularidade do sanduíche ao longo do tempo. Com os ingredientes certos, o sanduíche pode se tornar uma refeição completa e saudável.

Quer aprender a fazer um delicioso e nutritivo sanduíche para a hora do lanche? O que você acha de criar personagens em cada um deles?



você precisará da ajuda de um adulto

materiais necessários



COLHER ESPÁTULA FACA



RECIPIENTE



RALADOR



PRATO

ingredientes



1 COLHER (SOPA) DE REQUEIJÃO



2 FATIAS DE PÃO DE FORMA



1 COLHER (SOPA) DE BETERRABA RALADA



1 COLHER (SOPA) DE CENOURA RALADA



1 RODELA DE PEPINO



1 AZEITONA FATIADA



1 RODELA DE TOMATE



2 UVAS-PASSAS



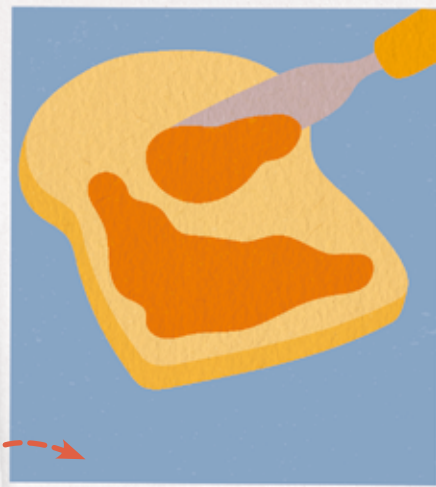
1 FOLHA DE ALFACE



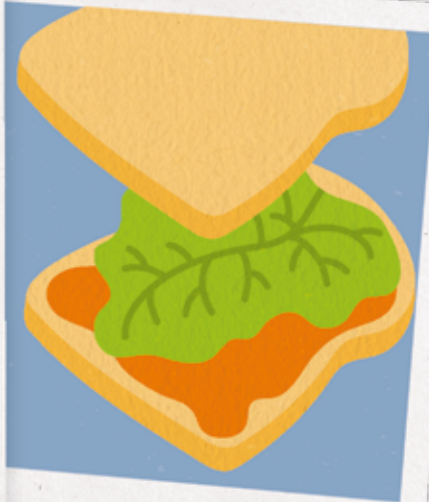
modo de preparo



Misture metade da cenoura e da beterraba raladas com o requeijão para formar uma pasta.



Passe essa pasta em uma fatia de pão.



Coloque a folha de alface sobre a pasta.

Agora, cubra com a segunda fatia de pão e faça uma carinha por cima da fatia, fixando cada um dos ingredientes com um pouco de requeijão.

use



O restante da cenoura e da beterraba para os cabelos.



As fatias de azeitona e as uvas-passas para os olhos.



A fatia de pepino para o nariz.



A metade da fatia de tomate para a boca.



outras carinhas

Você pode variar o recheio do sanduíche, acrescentando ou trocando os ingredientes por atum, presunto, peito de peru, queijos e outros frios. Também pode criar outros personagens, variando os ingredientes para compor a carinha. Veja algumas sugestões:



● **PARA OS CABELOS**
qualquer legume ou
fruta ralados ou picados.

● **PARA O NARIZ**
uva-passa, milho-verde,
fatias de tomates-cereja.

● **PARA OS OLHOS**
fatias de ovos cozidos,
pepinos, azeitonas, queijos.

● **PARA A BOCA**
pimentão vermelho,
verde ou amarelo;
queijo; peito de peru.



● **PARA AS BOCHECHAS**
fatias de tomates-cereja,
pimentão, pepino.



PALAVRA DA NUTRICIONISTA

Este sanduíche é uma ótima opção para o lanche da tarde. A diversidade de cores indica variedade de nutrientes. O nutriente que mais se destaca é a vitamina A, essencial para o crescimento e a visão.

Se você acrescentar queijo branco ou tomar um copo de leite com o sanduíche, aumentará o consumo de cálcio, que é muito importante na fase de crescimento em que você se encontra.

