COLEÇÃO

PEQUENOS GOURMETS

SABORES DA ÁFRICA

"AMELIA ANTONOVNA LOGVINOVA"

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS
DO 1º ANO A DO FUNDAMENTAL I

2023

COLEÇÃO PEQUENOS GOURMETS

SABORES DA ÁFRICA

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO 1° ANO A
2023

Sumário

AGRADECIMENTOS 5
NAMÍBIA - POTJIEKOS 9
QUÊNIA - CHAPATI 11
ANGOLA - QUMBE 13
EGITO - SHAWARMA 15
MADAGASCAR - MOFO GASY 16
MARROCOS - DOCINHO MARROQUINO 18
NÍGER - ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES 20
GANA - PUFF-PUFF 22
CONGO - SAMBUSSA ADAPTADO 24
ÁFRICA DO SUL - BOBOTIE 25
ERITREIA - MACARRONADA 27
ETIÓPIA - DORO WAT 28
SEYCHELLES - SALADA DE FRUTAS TROPICAIS 29
BURUNDI - RISOTO DE MILHO 31
TANZÂNIA - PIZZA DE ZANZIBAR 33
NOSSOS MELHORES MOMENTOS 35

AGRADECIMENTOS

AGRADEÇO A TODAS AS CRIANÇAS DA TURMA DA CHITA, QUE PARTICIPARAM ATIVAMENTE DE TODAS AS RECEITAS, DESCOBRINDO, TRAZENDO NOVAS IDEIAS, EXPERIMENTANDO E ENTENDENDO QUE COZINHAR JUNTOS É MUITO MAIS GOSTOSO.

AOS FAMILIARES, QUE NOS AUXILIARAM CONTRIBUINDO COM OS INGREDIENTES DAS NOSSAS RECEITAS.

À DIREÇÃO E À COORDENAÇÃO, PELA OPORTUNIDADE DE FAZER PARTE DESTE PROJETO DE CULINÁRIA, QUE TANTO CONTRIBUI PARA A APRENDIZAGEM DAS CRIANÇAS.

ÀS MENINAS DA COZINHA, QUE NOS AUXILIARAM SEMPRE QUE NECESSÁRIO, E CEDERAM O SEU ESPAÇO PARA QUE PUDÉSSEMOS FAZER NOSSAS RECEITAS.

A TODAS AS PESSOAS QUE TRABALHAM NA ESCOLA E CONTRIBUÍRAM PARA QUE O PROJETO ACONTECESSE.

PROFESSORA BRUNA CORDEIRO BAROUKH

APRESENTAÇÃO

ESTE LIVRO CONTÉM AS RECEITAS PRODUZIDAS PELA TURMA DA CHITA, DURANTE TODO O ANO.

O LIVRO APRESENTA AS RECEITAS QUE DESCOBRIMOS, DE CADA UM DOS PAÍSES AFRICANOS QUE ESTUDAMOS.

DURANTE NOSSA VIAGEM PELA ÁFRICA, CONSEGUIMOS COMPREENDER A GRANDEZA DESSE CONTINENTE E AS DIFERENTES CULTURAS EM CADA UM DOS PAÍSES.

EXPERIMENTAMOS NOVOS SABORES, CONHECENDO UM POUCO DA CULINÁRIA DA ÁFRICA E A DIVERSIDADE DE SABORES, TEMPEROS E ALIMENTOS.

PROFESSORA BRUNA CORDEIRO BAROUKH

NAMÍBIA - POTJIEKOS

INGREDIENTES:

- 500G DE CARNE CORTADA EM CUBOS
- 2 CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 BATATAS
- 2 CENOURAS
- 1 XÍCARA DE ERVILHA
- 2 TOMATES
- MOLHO DE TOMATE
- 2 COLHERES DE CURRY EM PÓ
- 1 COLHER DE PÁPRICA DOCE
- 3 COLHERES DE MEL
- 2 FOLHAS DE LOURO
- SAL E PIMENTA A GOSTO

MODO DE PREPARO:

CORTE A CARNE EM CUBOS E TEMPERE COM SAL, PÁPRICA, CURRY E MEL. DOURE A CEBOLA E, DEPOIS, ACRESCENTE A CARNE.

ADICIONE A BATATA, A CENOURA E O TOMATE. ACRESCENTE O MOLHO DE TOMATE, O LOURO E AS ERVILHAS.

DEIXE COZINHAR POR 20 MINUTOS, MEXENDO, AOS POUCOS, E ACRESCENTE ÁGUA, SE NECESSÁRIO, PARA NÃO SECAR.

SAL A GOSTO, E ESTARÁ PRONTO PARA SERVIR.

AO COZINHAR, LENTAMENTE, UMA MISTURA DE CARNES, LEGUMES E TEMPEROS EM UMA PANELA DE FERRO FUNDIDO SOBRE O CALOR DO FOGO, AS FAMÍLIAS E AMIGOS SE REÚNEM EM TORNO DESSE RITUAL CULINÁRIO, CRIANDO MEMÓRIAS PRECIOSAS E FORTALECENDO OS LAÇOS AFETIVOS.

QUÊNIA - CHAPATI

INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- MEIA COLHER DE CHÁ DE SAL
- 1 COLHER DE SOPA DE ÓLEO
- ⅓ XÍCARA DE ÁGUA
- FARINHA DE TRIGO PARA POLVILHAR A BANCADA

MODO DE PREPARO:

EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A FARINHA E O SAL.

REGUE COM METADE DA ÁGUA E MISTURE, COM A MÃO, ATÉ FORMAR UMA FAROFA GROSSA. ADICIONE O ÓLEO E MISTURE BEM.

ACRESCENTE O RESTANTE DA ÁGUA E VÁ AMASSANDO, COM A MÃO, ATÉ QUE A MASSA ABSORVA TODO O LÍQUIDO.

SOVE A MASSA, POR MAIS 5 MINUTOS, ATÉ QUE FIQUE MACIA E ELÁSTICA.

MODELE A MASSA EM UMA BOLA E CUBRA COM UM PANO, DEIXANDO DESCANSAR POR 10 MINUTOS.

MODELE UM ROLINHO COM A MASSA E DIVIDA EM 8 PARTES;

ABRA CADA UMA DAS BOLINHAS, COM ROLO DE MACARRÃO, FORMANDO UM DISCO BEM FINO.

COLOQUE CADA UM DOS DISCOS NA FRIGIDEIRA E DEIXE O PÃO ASSAR, POR 20 OU 30 SEGUNDOS, ATÉ COMEÇAR A FORMAR BOLHAS E, DEPOIS, VIRE O DISCO, FAZENDO O MESMO DO OUTRO LADO.

TRANSFIRA OS DISCOS PARA UM PRATO, RECHEIE COMO QUISER, E SIRVA AINDA QUENTINHO.

O CHAPATI FAZ PARTE DA INFLUÊNCIA HINDU POR TODA A ÁFRICA.

ANGOLA - QUMBE

INGREDIENTES:

- 2 PÃES DUROS
- 3 COLHERES DE SOPA DE LEITE
- CHOCOLATE EM PÓ A GOSTO
- AMENDOIM PICADO
- 6 OVOS
- 125G DE MANTEIGA
- 250G DE COCO RALADO
- 500G DE AÇÚCAR

MODO DE PREPARO:

COLOQUE O PÃO DE MOLHO NO LEITE. ACRESCENTE OS OVOS, O CHOCOLATE EM PÓ, O AMENDOIM, O COCO, O AÇÚCAR E A MANTEIGA, AMASSANDO TUDO, ATÉ FORMAR UMA PASTA HOMOGÊNEA.

EM UMA PANELA, LEVE A MISTURA, MEXENDO DE VEZ EM QUANDO, ATÉ QUE A MASSA COMECE A SOLTAR DA PANELA.

DEIXE ESFRIAR UM POUCO E, COM AS MÃOS UNTADAS, ENROLE AS BOLINHAS.

PASSE CADA UMA DAS BOLINHAS NO COCO RALADO E COLOQUE EM FORMINHAS.

LEVE À GELADEIRA, POR 2 HORAS E ESTARÁ PRONTO PARA SERVIR.

QUMBE É UM DOCINHO AFRICANO, QUE SIGNIFICA DENGO.

EGITO - SHAWARMA

INGREDIENTES:

- *RAPI10*

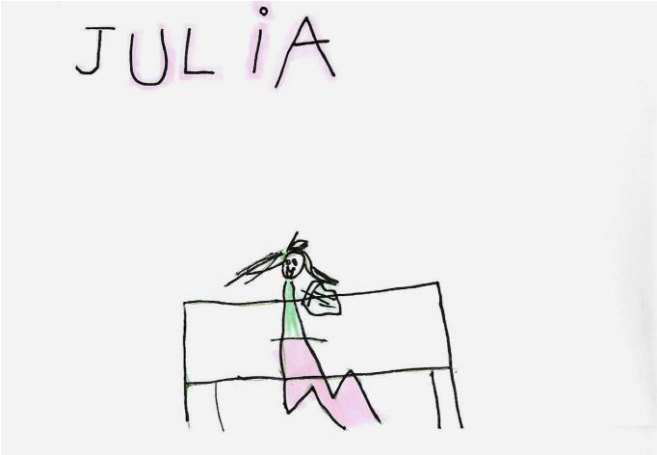
- RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA. AQUI, FIZEMOS COM FRANGO DESFIADO, REQUEIJÃO, CENOURA RALADA, MILHO, BATATA PALHA, MOLHO TAHINE.

MODO DE PREPARO:

ADICIONE NO SEU *RAPI10* O RECHEIO DE SUA PREFERÊNCIA.

ENROLE O *RAPI0,* JÁ RECHEADO, COMO UM ROLINHO E ESTARÁ PRONTO PARA COMER!

O SHAWARMA NO EGITO, É O EQUIVALENTE TURCO DE UM KEBAB. A ÚNICA COISA QUE MUDA É O NOME, EMBORA CADA RESTAURANTE POSSA DAR SEU TOQUE ESPECIAL. ESSE NOME É UMA ADAPTAÇÃO ÁRABE DA PALAVRA TURCA.



MADAGASCAR - MOFO GASY

INGREDIENTES:

- 500G DE FARINHA DE TRIGO
- 1 PACOTE DE 10G DE FERMENTO BIOLÓGICO
- 250ML DE ÁGUA MORNA
- 2 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÓLEO
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL

MODO DE PREPARO:

EM UMA TIGELA, DISSOLVA O FERMENTO NA ÁGUA MORNA E ADICIONE O AÇÚCAR, DEIXANDO DESCANSAR, POR 5 MINUTOS OU ATÉ FORMAR UMA ESPUMA.

ADICIONE SAL E ÓLEO E, AOS POUCOS, VÁ ADICIONANDO A FARINHA, MISTURANDO E FORMANDO UMA MASSA.

SOVE A MASSA EM UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA, POR CERCA DE 10 MINUTOS, ATÉ FICAR MACIA E ELÁSTICA.

COLOQUE EM UMA TIGELA E CUBRA COM UM PANO, DEIXANDO DESCANSAR POR 1 HORA;

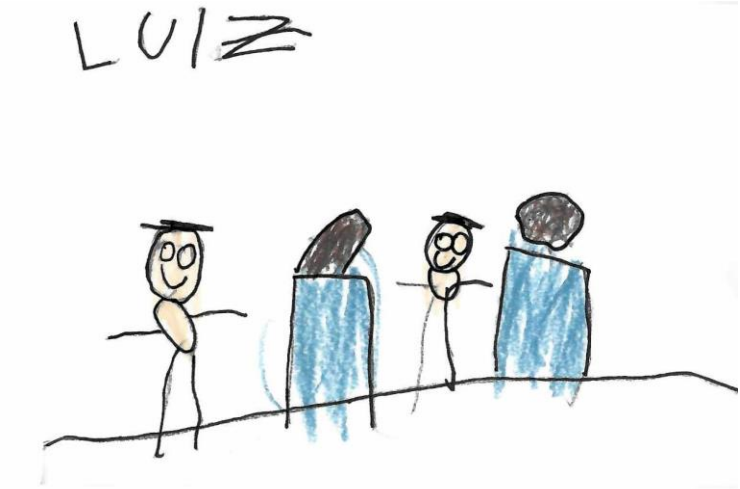
PREAQUEÇA O FORNO A 180ºC.

DIVIDA A MASSA EM PEQUENAS PORÇÕES, E FORME OS PÃEZINHOS.

COLOQUE OS PÃES PARA DESCANSAR NOVAMENTE, POR CERCA DE 20 MINUTOS.

ASSE NO FORNO, PREAQUECIDO, POR CERCA DE 20 MINUTOS, OU ATÉ QUE FIQUEM DOURADOS.

EM MADAGASCAR É COMUM QUE A FOLHA DE BANANEIRA SEJA USADA NESTA E EM OUTRAS RECEITAS, TRAZENDO UM SABOR ESPECIAL E ÚNICO.



MARROCOS - DOCINHO MARROQUINO

INGREDIENTES:

- 2 GEMAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 2 XÍCARAS DE DAMASCO PICADO
- AÇÚCAR CRISTAL, PARA PASSAR OS DOCINHOS

MODO DE PREPARO:

PASSE AS GEMAS EM UMA PENEIRA E COLOQUE NA PANELA.

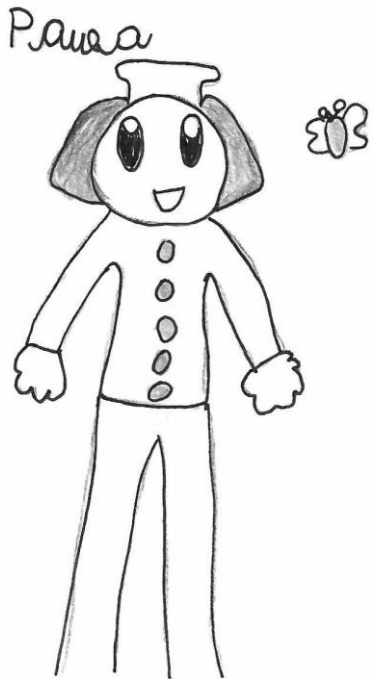
JUNTE O LEITE CONDENSADO E A MARGARINA, MISTURANDO MUITO BEM.

ACRESCENTE O DAMASCO, MISTURE TUDO, E LEVE AO FOGO MÉDIO.

COZINHE, MEXENDO SEM PARAR, ATÉ QUE A MASSA SE DESPRENDA DO FUNDO DA PANELA.

DEPOIS DE FRIO, FAÇA AS BOLINHAS E PASSE CADA UMA DELAS PELO AÇÚCAR.

NO MARROCOS, O CULTIVO DE DAMASCOS É MUITO COMUM E A FRUTA É APRECIADA TANTO FRESCA COMO SECA. OS DAMASCOS SÃO PARTE IMPORTANTE DA CULINÁRIA MARROQUINA E SÃO FREQUENTEMENTE USADOS EM PRATOS TRADICIONAIS E DOCES.



NÍGER - ENSOPADO DE CARNE COM LEGUMES

INGREDIENTES:

- 500G DE CARNE CORTADA EM CUBOS
- 2 CEBOLAS
- 2 BATATAS
- 1 CENOURA
- 1 PIMENTÃO VERMELHO
- 3 TOMATES
- MOLHO DE TOMATE
- 2 FATIAS DE PÃO
- SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO:

DOURE A CEBOLA E A CARNE.

ACRESCENTE OS LEGUMES, O MOLHO DE TOMATE (COM UM POUCO DE ÁGUA) E O SAL.

COLOQUE AS FATIAS DE PÃO E MISTURE ATÉ O PÃO SE DESPEDAÇAR.

TAMPE E DEIXE COZINHAR, POR 10 MINUTOS E ESTARÁ PRONTO PARA SERVIR.

O PÃO É MUITO UTILIZADO NOS MOLHOS DO NIGER, PARA DEIXAR O MOLHO MAIS ESPESSO, E AUMENTAR A QUANTIDADE DE MOLHO, TORNANDO UM PRATO MAIS ACESSÍVEL.

GANA - PUFF-PUFF

INGREDIENTES:

- ½ XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- ⅓ XÍCARA DE AÇÚCAR
- 1 PACOTINHO DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO
- ¾ XÍCARA DE ÁGUA MORNA
- 1 PITADA DE CANELA EM PÓ
- ½ COLHER DE CHÁ DE SAL
- 2 XÍCARAS DE ÓLEO PARA FRITAR

MODO DE PREPARO:

EM UMA TIGELA, MISTURE A FARINHA, O AÇÚCAR, O FERMENTO, A CANELA E O SAL.

ADICIONE ÁGUA MORNA, AOS POUCOS, MISTURANDO E INCORPORANDO TODO O LÍQUIDO.

CUBRA A TIGELA COM UM PANO E DEIXE DESCANSAR, POR 1 HORA.

AQUEÇA O ÓLEO;

RETIRE UMA PORÇÃO DA MASSA, COM UMA COLHER, E COLOQUE NA FRIGIDEIRA, PARA FRITAR.

DEIXE FRITAR, POR CERCA DE 3 MINUTOS. O BOLINHO VAI INFLAR BASTANTE.

REPITA O PROCESSO ATÉ FRITAR TODOS OS BOLINHOS.

O PUFF-PUFF É COMO UM BOLINHO DE CHUVA, ORIGINÁRIO DA ÁFRICA OCIDENTAL E CONSUMIDO EM MUITOS PAÍSES AFRICANOS, COMO GANA, NIGÉRIA, CAMARÕES E SERRA LEOA.

CONGO - SAMBUSSA ADAPTADO

INGREDIENTES:

- MASSA DE PASTEL

- RECHEIO A GOSTO (FIZEMOS DE CARNE MOÍDA E FRANGO DESFIADO COM QUEIJO)

MODO DE PREPARO:

COLOQUE O RECHEIO DENTRO DA MASSA DO PASTEL E DOBRE TODAS AS 4 “PONTAS” DO PASTEL PARA DENTRO, FORMANDO UMA TROUXINHA RECHEADA.

UNTE UMA FORMA E COLOQUE AS TROUXINHAS;

PASSE A GEMA DO OVO POR CIMA, PARA DOURAR BEM.

LEVER AO FORNO PREAQUECIDO, ATÉ QUE DOUREM.

AS SAMBUSSAS FAZEM SUCESSO EM DIVERSOS PAÍSES DA ÁFRICA, ÁSIA E ÍNDIA. O RECHEIO E FORMATO PODEM VARIAR DE REGIÃO PARA REGIÃO E DE ACORDO COM O GOSTO PESSOAL DE CADA UM. É UM PRATO MUITO VERSÁTIL.

ÁFRICA DO SUL - BOBOTIE

INGREDIENTES:

- 1 KG DE CARNE MOÍDA
- 1 FATIA DE PÃO
- 1 XÍCARA DE LEITE
- 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE
- 4 OVOS
- 1 CEBOLA PICADA
- 2 COLHERES DE MARGARINA
- 1 COLHER DE SOPA DE CURRY

MODO DE PREPARO:

TEMPERE A CARNE MOÍDA COM O CURRY E SAL.

DOURE A CEBOLA E A CARNE NA MARGARINA.

MOLHE O PÃO NO LEITE E ACRESCENTE, NA PANELA, O PÃO AMASSADO.

QUANDO A CARNE ESTIVER PRONTA, COLOQUE EM UMA TRAVESSA.

MISTURE OS OVOS E O CREME DE LEITE E ADICIONE A MISTURA NA TRAVESSA COM CARNE.

LEVE A TRAVESSA AO FORNO PREAQUECIDO.

QUANDO ESTIVER DOURADO, ESTARÁ PRONTO PARA SERVIR.

ESSA COMIDA SUL-AFRICANA, ERA A PREFERIDA DE NELSON MANDELA.

ERITREIA - MACARRONADA

INGREDIENTES:

- 1 PACOTE DE MACARRÃO DA SUA PREFERÊNCIA

- MOLHO DA SUA PREFERÊNCIA (AQUI, ESCOLHEMOS BOLONHESA, MOLHO SUGO E MOLHO PESTO)

MODO DE PREPARO:

COZINHE O MACARRÃO NA ÁGUA COM SAL.

RETIRE O MACARRÃO E SIRVA ACOMPANHADO DO MOLHO DE SUA PREFERÊNCIA;

A MACARRONADA É UM PRATO MUITO COMUM NA ERITRÉIA, DEVIDO A COLONIZAÇÃO ITALIANA.

ETIÓPIA - DORO WAT

INGREDIENTES:

- 1 KG DE FRANGO CORTADO EM PEDAÇOS (USAMOS PEITO DE FRANGO)
- ⅓ XÍCARA DE MANTEIGA DERRETIDA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 PACOTE DE EXTRATO DE TOMATE
- 3 CEBOLAS PICADAS
- 3 COLHERES DE PASTA DE AMENDOIM
- 6 OVOS

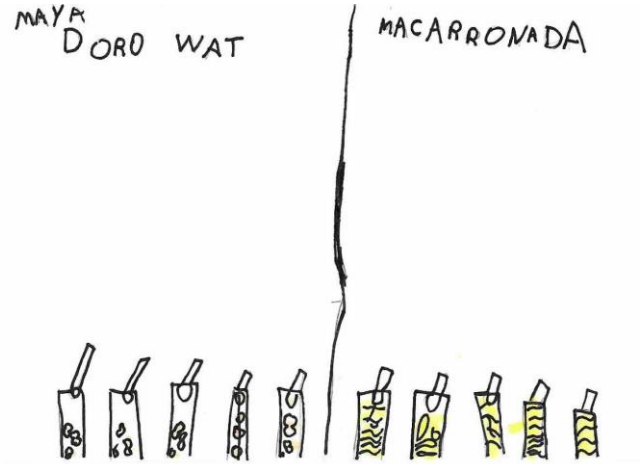
MODO DE PREPARO:

DOURE A CEBOLA E O ALHO NA MANTEIGA E ACRESCENTE O FRANGO;

ADICIONE O MOLHO DE TOMATE E A PASTA DE AMENDOIM.

SEPARADAMENTE, COZINHE OS OVOS E, QUANDO ESTIVEREM COZIDOS, PIQUE-OS E SIRVA POR CIMA DO FRANGO.

ESSA É UMA DAS COMIDAS MAIS POPULARES NA ETIÓPIA. GERALMENTE, É ACRESCENTADA A PIMENTA BEREBERE, TORNANDO UM PRATO PICANTE.



SEYCHELLES - SALADA DE FRUTAS TROPICAIS

INGREDIENTES:

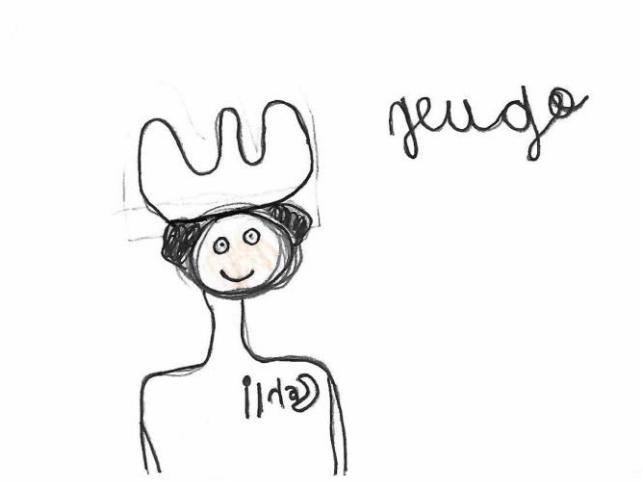
- FRUTAS DE SUA PREFERÊNCIA. AS MAIS UTILIZADAS EM SEYCHELES, SÃO: MANGA, ABACAXI, MAMÃO, MARACUJÁ E COCO.

MODO DE PREPARO:

CORTE AS FRUTAS E COLOQUE-AS EM UMA TIGELA.

REGUE COM O SUCO DO MARACUJÁ.

SEYCHELLES É UM CONJUNTO DE ILHAS QUE SE ENCONTRA NO OCEANO ÍNDICO. O CONTINENTE MAIS PRÓXIMO DE SEYCHELES É A COSTA LESTE DA ÁFRICA.



BURUNDI - RISOTO DE MILHO

INGREDIENTES:

- 3 XÍCARAS DE ARROZ ARBÓREO
- 300G DE MILHO VERDE
- 3 COLHERES DE MANTEIGA
- 1 CEBOLA PICADA
- 1 LITRO DE CALDO DE FRANGO
- ½ XÍCARA DE PARMESÃO RALADO
- SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO:

BATA O MILHO, NO LIQUIDIFICADOR, COM TODA A ÁGUA DA CONSERVA; DEPOIS, PASSE NA PENEIRA E RESERVE.

EM UMA PANELA, AQUEÇA A MANTEIGA E DOURE A CEBOLA.

ACRESCENTE O ARROZ E REFOGUE.

DESPEJE UM POUCO DE CALDO DE FRANGO E TEMPERE COM SAL A GOSTO.

AOS POUCOS, JUNTE O MILHO, SEMPRE MEXENDO.

SE NECESSÁRIO, ACRESCENTE MAIS CALDO.

PARA FINALIZAR, ACRESCENTE O PARMESÃO RALADO, MISTURE E SIRVA AINDA QUENTE.

O CONSUMO DE CARNE EM BURUNDI NÃO É MUITO FREQUENTE, POIS A PECUÁRIA É UMA ATIVIDADE SECUNDÁRIA. JÁ A PRODUÇÃO DE MILHO É MUITO FORTE NO PAÍS, POIS ELE É A BASE DA ALIMENTAÇÃO EM BURUNDI.

TANZÂNIA - PIZZA DE ZANZIBAR

INGREDIENTES:

- 1 XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- 3 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA
- 2 DENTES DE ALHO
- 300G DE CARNE MOÍDA
- 1 COLHER DE SOPA DE EXTRATO DE TOMATE
- SAL A GOSTO
- PÁPRICA A GOSTO
- COMINHO A GOSTO
- SALSINHA A GOSTO
- 4 COLHERES DE SOPA DE MAIONESE
- 4 OVOS
-150G DE QUEIJO MUÇARELA

MODO DE PREPARO:

EM UMA TIGELA, COLOQUE A FARINHA, DUAS COLHERES DE AZEITE, A ÁGUA E MISTURE BEM, COM AS MÃOS, ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGÊNEA.

FAÇA UMA BOLA, EMBRULHE NO PLÁSTICO FILME E RESERVE.

EM UMA PANELA, COLOQUE O RESTANTE DO AZEITE E O ALHO, E DEIXE DOURAR;

ADICIONE A CARNE E REFOGUE BEM.

ACRESCENTE O EXTRATO DE TOMATE, O SAL, A PÁPRICA, O COMINHO, A SALSINHA, E DEIXE SECAR TODO O LÍQUIDO.

DIVIDA A MASSA EM 4 PORÇÕES E ABRA CADA UMA, ATÉ QUE FIQUEM BEM FININHAS;

COLOQUE UM POUCO DA CARNE FRIA NO CENTRO DA MASSA, UMA COLHER DE MAIONESE, O OVO CRU E O QUEIJO RALADO.

DOBRE A BORDA DA MASSA SOBRE O RECHEIO, COMO SE FOSSE UM ENVELOPE, PARA FORMAR A PIZZA.

EM UMA FRIGIDEIRA, COLOQUE UM FIO DE AZEITE, ESPERE ESQUENTAR E ADICIONE A PIZZA.

TAMPE E GRELHE ATÉ FICAR DOURADA DE TODOS OS LADOS.

ESTÁ PRONTO. APROVEITE!

É MUITO FAMOSA NA TANZÂNIA, ENCONTRADA ATÉ EM BARRAQUINHAS DE RUA. PODE SER RECHEADA COM DIVERSOS SABORES, DESDE CARNE MOÍDA COM OVO, ATÉ UMA MISTURA DE FRUTOS DO MAR.

NOSSOS MELHORES MOMENTOS

MAYA

ilha
Gourmet

Clara
Anselmo

Iiz

Luis Fernando
ilha

SABORES DA ÁFRICA - "TUMA DA CHITA"

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO 1º ANO A DO FUNDAMENTAL

Professora Responsável: BRUNA CORDEIRO BAROUKH

Autores

ALEJO LUIZ RAMIREZ PARQUET CABRAL
ALEXANDRE CAMILO DAMBRÓS
AMELIA ANTONOVNA LOGVINOVA
ARTHUR EMEDIATO DE ARAUJO
BENJAMIN WIGOLORCHEW MILLER MARTINELLI MACHADO
BERNARDO EMMENDOERFER BUENO
CLARA ANSELMO
ELISA METZ
GABRIEL SCHMITZ
HUGO DAER LUNA
JOSÉ FERNANDO PETER VANIEL NETO
JULIA ALTHOFF DAROS
LIZ DE C. CASTELLO BRANCO
LUÍSA BRAGANÇA PAZ
LUIZ FERNANDO A. BORGES
MAYA BOTELHO
PAULA RAMOS SOARES DAMASO
PEDRO SOARES FRANCO VICTER
SOFIA SEBASTIÃO NOGUEIRA

Editoração Eletrônica e Arte Final: Rafael Montalvão de Brito / Elizabete Motta Torres

Escola da Ilha
Rua Vera Linhares de Andrade, 1910
www.escoladailha.com.br