COLEÇÃO
PEQUENOS GOURMETS

CULINÁRIA DE ACAMPAMENTO

"IARA BARARDI VENEGAS"

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

2023

COLEÇÃO PEQUENOS GOURMETS

CULINÁRIA DE ACAMPAMENTO

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO 1° ANO C
2023

Sumário

AGRADECIMENTOS.....5
APRESENTAÇÃO 7
PIRULITO DE ALFAJOR DO ACAMPAMENTO 9
CHORIPAN DE ACAMPAMENTO 10
ESPETINHO DE ACAMPAMENTO 11
SALADA DE FRUTAS PARA ACAMPAR.....12
PALITO DE FRUTAS PARA ACAMPAR 13
CHOCOLATE QUENTE DE ACAMPAMENTO 14
SANDUÍCHE DE ACAMPAMENTO 15
CARRETEIRO DE ACAMPAMENTO 16
HAMBURGUER DE ACAMPAMENTO 17
COOCKIES DE ACAMPAMENTO 18
PÃO DE QUEIJO DE ACAMPAMENTO 19
PARA ETERNIZAR NOSSOS MELHORES MOMENTOS.....20

AGRADECIMENTOS

COM CARINHO, AGRADEÇO, IMENSAMENTE, AOS PEQUENOS GOURMETS QUE, DE MANEIRA ANIMADA E CURIOSA PARTICIPARAM DO PREPARO DE CADA RECEITA.

AOS PAIS, PELA PARTICIPAÇÃO, ENVOLVIMENTO, RESPONSABILIDADE, SEJA CONTRIBUINDO COM OS INGREDIENTES OU INTERAGINDO COM OS PEQUENOS.

AGRADEÇO À ESCOLA DA ILHA, PELA OPORTUNIDADE DE PARTICIPAR E APRENDER COM ESTE PROJETO.

ÀS ATENCIOSAS AUXILIARES, PELA DEDICAÇÃO E CARINHO.

À EQUIPE DA COZINHA, PELA PACIÊNCIA E APOIO.

PROFESSORA SAMARA INÊS GAUER

APRESENTAÇÃO

NESTE LIVRO, TRABALHAMOS, DE FORMA LÚDICA, AS RECEITAS INTERESSANTES E GOSTOSAS DA CULINÁRIA DE ACAMPAMENTO.

AS AULAS DE CULINÁRIA TRAZEM A OPORTUNIDADE DE AS CRIANÇAS VIVENCIAREM O PREPARO DE RECEITAS EM EQUIPE, A HIGIENE, OS SENTIDOS, A ORGANIZAÇÃO, O MANUSEIO COM OS ALIMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA. TAMBÉM MOTIVAM PARA O DESENVOLVIMENTO DO CONHECIMENTO MATEMÁTICO, ORAL E ESCRITO, ENTRE OUTROS.

NOSSAS RECEITAS FORAM ESCOLHIDAS DE FORMA COLETIVA E ESPONTÂNEA, A PARTIR DA CURIOSIDADE E DESEJO DAS CRIANÇAS EM PROVAREM SABORES E TEXTURAS DELICIOSAS.

PROFESSORA SAMARA INÊS GAUER

PIRULITO DE ALFAJOR DO ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ BOLACHA MARIA DE CHOCOLATE
- ✓ DOCE DE LEITE
- ✓ BARRA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- ✓ GRANULADO
- ✓ PALITO DE PICOLÉ

MODO DE PREPARO:

ESPALHE DOCE DE LEITE EM CIMA DE UMA BOLACHA, COLOQUE O PALITO DE PICOLÉ NO MEIO DA BOLACHA E CUBRA COM OUTRA BOLACHA (COMO UM PIRULITO).

PREPARE QUANTAS DESEJAR E DEIXE NO FREEZER, ENQUANTO PREPARA O CHOCOLATE.

DERRETA A BARRA DE CHOCOLATE E DEPOIS CUBRA CADA BOLACHA E DEIXE ESFRIAR.

EMBALE E ESTARÁ PRONTO PARA LEVAR ESSA DOUÇURA, PARA ACAMPAR.

CHORIPAN DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ PÃO FRANCÊS
- ✓ LINGUIÇA DE SUA PREFERÊNCIA
- ✓ TOMATES EM RODELAS
- ✓ ALFACE
- ✓ KETCHUP, MOSTARDA E MAIONESE

MODO DE PREPARO:

COLOQUE NO ESPETO AS LINGUIÇAS E ASSE NA FOGUEIRA.

CORTE OS PÃES AO MEIO.

ACRESCENTE NO PÃO O QUE DESEJAR DE INGREDIENTES E SE DELICIE COM O CHORIPAN NUMA FOGUEIRA E UMA LINDA RODA DE MÚSICA, COM VIOLÃO, APRECIANDO O CÉU ESTRELADO.

ESPETINHO DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

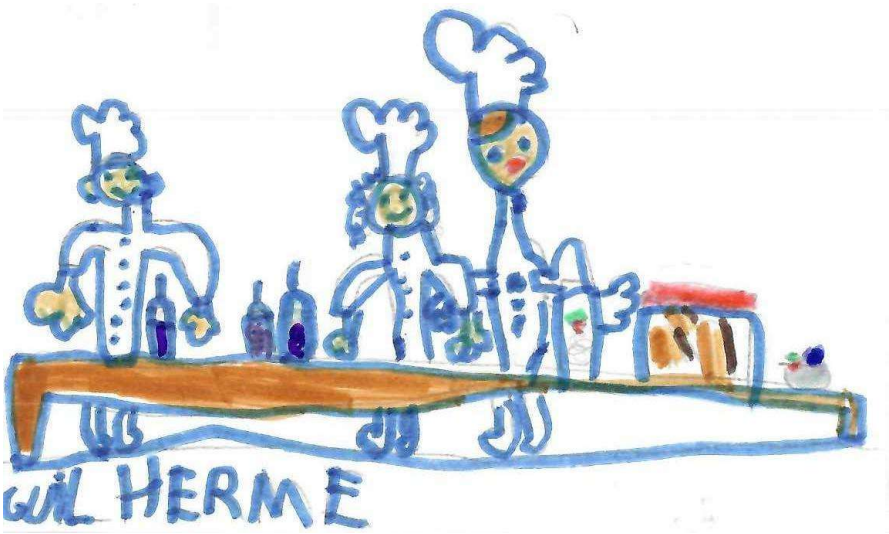
- ✓ ESPETINHO
- ✓ PEDAÇOS DE CARNE
- ✓ PEDAÇOS DE QUEIJO
- ✓ SAL, PIMENTA PRETA EM PÓ
- ✓ ORÉGANO

MODO DE PREPARO:

TEMPERE A CARNE, COMO DESEJAR, E COLOQUE NO ESPETINHO.

SE PREFERIR, FAÇA SEU ESPETINHO SÓ DE QUEIJO.

ORGANIZE OS ESPETINHOS NA FOGUEIRA E SE DELICIE!



SALADA DE FRUTAS PARA ACAMPAR

INGREDIENTES:

- ✓ MAÇAS
- ✓ BANANAS
- ✓ UVAS SEM CAROÇOS
- ✓ MANGA
- ✓ KIWI
- ✓ MORANGOS
- ✓ LARANJAS
- ✓ SUCO NATURAL DE LARANJA
- ✓ CHANTILLY

MODO DE PREPARO:

HIGIENIZE E DESCASQUE TODAS AS FRUTAS. EM SEGUIDA, PIQUE TODAS DENTRO DE UMA TIGELA.

FAÇA UM DELICIOSO SUCO DE LARANJA E ACRESCENTE, CONFORME A QUANTIDADE QUE DESEJAR.

E, PARA CONTRIBUIR, QUEM DESEJAR, PODE ACRESCENTAR CHANTILLY POR CIMA, NA HORA DE SERVIR!

PALITO DE FRUTAS PARA ACAMPAR

INGREDIENTES:

- ✓ BANANAS CORTADAS EM RODELAS
- ✓ MORANGOS INTEIROS
- ✓ KIWIS CORTADOS EM CUBOS MÉDIOS
- ✓ MANGA CORTADA EM CUBOS MÉDIOS
- ✓ PALITO DE CHURRASCO
- ✓ CHOCOLATE AMARGO

MODO DE PREPARO:

COM TODAS AS FRUTAS HIGENIZADAS E CORTADAS, MONTE SEU ESPETINHO COM AS FRUTAS QUE DESEJAR.

DERRETA A BARRA DE CHOCOLATE, EM BANHO-MARIA, COLOQUE SOBRE OS ESPETINHOS E SE DELICIE!

CHOCOLATE QUENTE DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ LEITE
- ✓ CHOCOLATE EM PÓ
- ✓ AÇÚCAR
- ✓ CREME DE LEITE
- ✓ CHANTILLY

MODO DE PREPARO:

BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR. DEPOIS, COLOQUE NO FOGO, PARA ESQUENTAR E, QUANDO FERVER, ACRESCENTE O CREME DE LEITE.

COLOQUE A QUANTIDADE DE CHOCOLATE EM PÓ E AÇÚCAR QUE COMBINE COM SEU PALADAR.

SE DESEJAR, QUANDO SERVIR, AGREGUE CHANTILLY.

SANDUÍCHE DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ PÃO BAGUETE
- ✓ QUEIJO
- ✓ OVOS COZIDOS
- ✓ ALFACE
- ✓ TOMATE
- ✓ PRESUNTO
- ✓ REQUEIJÃO

MODO DE PREPARO:

CORTE, AO MEIO, O PÃO BAGUETE. ACRESCENTE OS INGEDIENTES QUE VOCÊ DESEJAR EM SEU SANDUÍCHE.

VOCÊ PODE LEVAR OS SANDUÍCHES PRONTOS PARA ACAMPAMENTO OU PREPARAR NA HORA, COMO PREFERIR!

CARRETEIRO DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

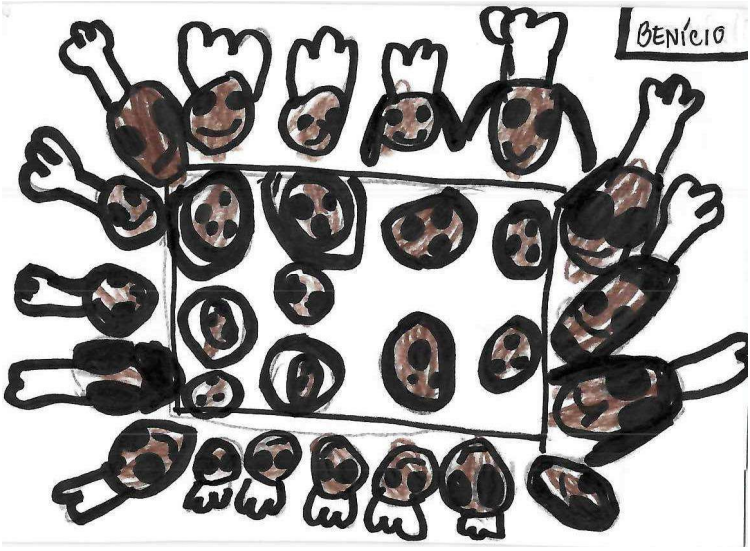
- ✓ CARNE BOVINA QUE DESEJAR
- ✓ ARROZ
- ✓ TOMATES PICADOS
- ✓ CENOURAS PICADA
- ✓ 2 CEBOLAS
- ✓ ALHO
- ✓ SALSINHA

MODO DE PREPARO:

FRITE A CARNE, ACRESCENTE ALHO E CEBOLA PICADA. APÓS, ACRESCENTE A CENOURA E DEIXE DOURAR.

EM SEGUIDA, ACRESCENTE O ARROZ.

QUANDO SERVIR, DECORE COM SALSINHA PICADA.



HAMBURGUER DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ CARNE MOÍDA
- ✓ PÃO DE HAMBÚRGUER
- ✓ QUEIJO
- ✓ TOMATE
- ✓ ALFACE
- ✓ KETCHUP E MAIONESE
- ✓ SAL
- ✓ TEMPERO A GOSTO

MODO DE PREPARO:

EM UM TIGELA, TEMPERE A CARNE, COMO DESEJAR. MONTE OS HAMBÚRGUERES E FRITE NA FOGUEIRA.

ABRA O PÃO AO MEIO E MONTE SEU HAMBÚRGUER COM OS INGREDIENTES QUE PREFERIR.

COOCKIES DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ 125 G MANTEIGA TEMPERATURA AMBIENTE
- ✓ ½ XÍCARA DE AÇÚCAR MASCAVO
- ✓ 1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
- ✓ 300 G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- ✓ 1 OVO
- ✓ 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- ✓ 1 COLHER DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- ✓ ¾ XÍCARA DE AÇÚCAR

MODO DE PREPARO:

MISTURE A MANTEIGA, O AÇÚCAR MASCAVO E A ESSÊNCIA DE BAUNILHA. ADICIONE O OVO BATIDO E MISTURE BEM. ACRESCENTE A FARINHA, AOS POUCOS. POR ÚLTIMO, ADICIONE O FERMENTO E MISTURE NA MASSA.

MONTE, COM AS MÃOS, OS COOKIES DO TAMANHO QUE VOCÊ PREFERIR.

LEVE AO FORNO POR, APROXIMADAMENTE, 30 MINUTOS.

DEIXE ESFRIAR E ORGANIZE EM UMA TRAVESSA, COM TAMPA, PARA LEVAR NO NOSSO ACAMPAMENTO.

PÃO DE QUEIJO DE ACAMPAMENTO

INGREDIENTES:

- ✓ 1 XÍCARA DE LEITE
- ✓ 2 XÍCARAS DE POLVILHO DOCE
- ✓ 1 XÍCARA DE QUEIJO PARMESÃO RALADO
- ✓ ½ XICARA DE ÓLEO
- ✓ 2 OVOS
- ✓ SAL A GOSTO

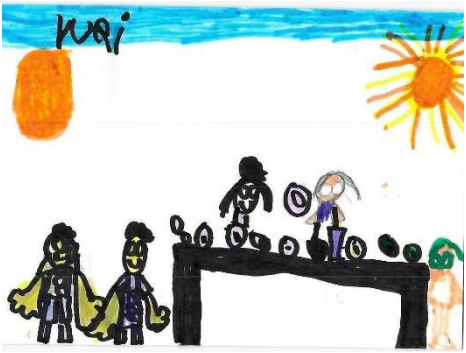
MODO DE PREPARO:

BATA TUDO NO LIDIFICADOR, INICIANDO PELOS INGREDIENTES LÍQUIDOS, ATÉ OBTER UMA MISTURA HOMOGÊNEA.

FEITO ISSO, DESPEJE A MASSA ATÉ A METADE NAS FORMINHAS UNTADAS.

LEVE PASSAR POR, APROXIMADAMENTE, 30 MINUTOS.

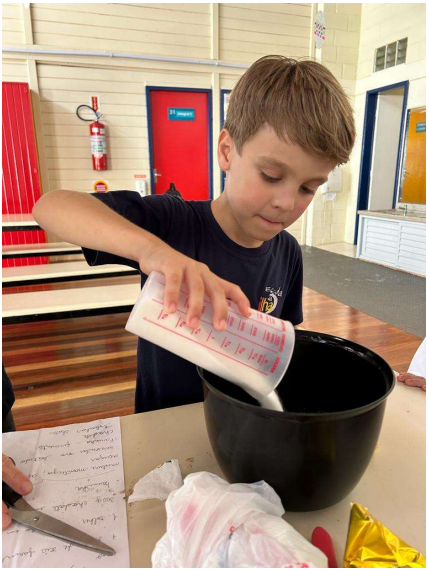
ESPERE ESFRIAR E ORGANIZE PARA LEVÁ-LOS DE LANCHE NO ACAMPAMENTO.



PARA ETERNIZAR NOSSOS MELHORES MOMENTOS

Cais Camarós

ilha
Gourmet



ilha
Gourmet

ilha

CULINÁRIA DE ACAMPAMENTO - "TURMA DOS ESCOTEIROS"

PRODUÇÃO CULINÁRIA DOS ALUNOS DO 1º ANO C DO FUNDAMENTAL

Professora Responsável: SAMARA INES GAUER

Autores

ALICE BECKER ROGELIN
ANA JÚLIA DESTEFANI PIMENTA
ARTHUR BUENO JANIQUES
BENÍCIO AVILA BERGAMASCHI
BENJAMIN SILVEIRA GONÇALVES
CAIO RAUPP CARREIRÃO DA SILVA
CATARINA GIRARDI FIRMA PAZ
DAVI DUARTE TOMAZ
GUILHERME VIDAL FOLTZ
IARA BARARDI VENEGAS
JOAQUIM COSTA TACITO
LINA BORGES MORAIS
MIGUEL DE MATOS
NICHOLAS HOLSKE MARMO
PIETRO FERREIRA NOGUEIRA ROST DE BORBA GALIMBERTI RODRIGUES
THEO SCALCON MATOS
VICENTE GUSBERTI CORREA
YURI TRINDADE AMANCIO

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