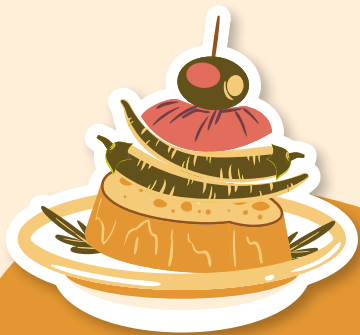


# LIVRO DE RECEITAS

Curso de Introdução a tecnologia para  
Idosos do Instituto Federal de Guarulhos.





# INTRODUÇÃO

O livro de receitas vai ser um dos nossos trabalhos semestrais, como falado nas aulas anteriores. Nesta aula passaremos instruções de como a tarefa deve ser realizada!

# INTRODUÇÃO



- O intuito do curso é proporcionar uma autonomia à vocês, alunos, através das nossas explicações sobre as aplicações da Internet.
- Sabendo disso, queremos que vocês saibam lidar com diferentes situações, quando precisarem!
- O objetivo desse trabalho é que vocês editem o modelo de receita que disponibilizaremos através do Google Docs, escrevendo uma receita de sua escolha.

# ATENÇÃO!



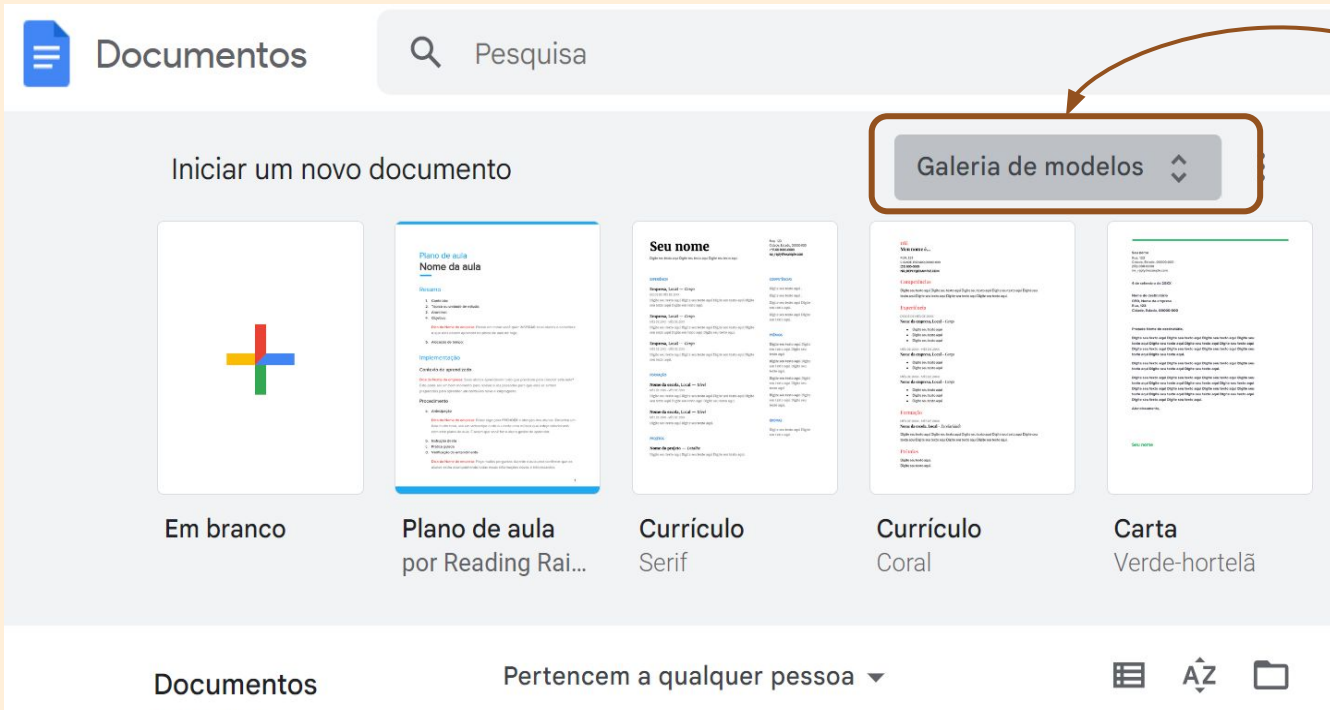
- Já que o conteúdo da receita é escolha, vocês também poderão decidir se será salgada, doce, agridoce, etc.
- Cada aluno terá que enviar uma receita única, então comuniquem-se com seus colegas para não fazerem a mesma receita.
- Compartilhem o documento da receita com o [idosostech@gmail.com](mailto:idosostech@gmail.com) para que possamos monitorar e auxiliar o processo.

# ATENÇÃO!



- Toda boa receita tem uma foto do produto final para que os cozinheiros possam ver, e essa não será diferente!
- A outra parte da atividade consiste em tirar uma foto da comida pronta e inserir no documento, para que assim possamos ver como ficou.
- Na próxima aula, dia 25/04, falaremos sobre como tirar uma boa foto.

# 1º ABRA O GOOGLE DOCUMENTOS:



Clique em  
"Galeria de  
modelos"



## Galeria de modelos

RECEITA

### Panquecas de morango com baunilha



Pronta em 20 minutos  
Serve 4 pessoas  
280 calorias

#### Ingredientes

- Digite seu texto aqui
- Digite seu texto aqui
- Digite seu texto aqui
- Digite seu texto aqui

#### Preparação

1. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
2. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
3. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
4. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
5. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
6. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
7. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
8. Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

#### Dicas

- Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui
- Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

### Nome do animal de estimação

Meu melhor amigo



Selecione quanto ama  
Selecione o modo  
Preencha 15 palavras  
Escolha uma foto

#### PERSONALIDADE

Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

#### SAÚDE E HIGIENE

Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

#### SOBRE O PROPRIETÁRIO

Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui Digite seu texto aqui

Receita  
Coral

Ficha do animal de  
estimação  
Verde-hortelã

Desça um pouco a  
página, encontre o  
modelo da receita e  
clique nele.

# **INSTRUÇÕES PARA BOAS RECEITAS:**





# 1. DÊ UM TÍTULO PARA A RECEITA

Um título descritivo vai atrair mais leitores e diferenciar a sua receita de outras variações existentes por aí.

Não é necessário exagerar na descrição. Basta bolar um título apetitoso e chamativo, com um toquezinho pessoal, como os exemplos abaixo:

- Sopa agridoce de frango.
- Biscoitos de aveia salgadinhos e crocantes.
- Famosa moqueca do tio Pedro.

## **2. EMBAIXO DO TÍTULO, ESCREVA UMA BREVE INTRODUÇÃO.**

Caso a receita tenha uma história especial, bole uma introduçãozinha para ela. Assim, os leitores saberão o tanto de amor envolvido na criação do prato. Escreva sobre quem inventou a receita e sobre as alterações feitas ao longo do tempo, ou compartilhe anedotas sobre momentos em que a sua família saboreou o prato.



### **3. DESCREVA O PROCESSO DE MANEIRA CLARA E FÁCIL DE LER.**

Divida a preparação da receita em um passo a passo simples e descreva as técnicas usadas sem usar jargões muito específicos.

Os passos mais longos e complicados devem ser descritos em parágrafos únicos para deixá-los mais simples para os leitores. Não use muitos adjetivos nem exagere na quantidade de informações.

# Diga apenas o mínimo necessário para que a receita fique direitinha.

Aqui vão alguns exemplos:



- Derreta a manteiga em uma frigideira grande de ferro fundido em fogo médio alto. Adicione as chalotas e a cebola. Refogue até ficarem translúcidas, por mais ou menos cinco minutos. Adicione o alho e refogue por mais um minuto.
- Bata a manteiga e o açúcar até formar um creme leve e fofinho. Adicione e bata os ovos um a um. Em uma vasilha separada, misture a farinha, o bicarbonato de sódio e o sal.

## 4. EM “DICAS” OFEREÇA INFORMAÇÕES QUE POSSAM AJUDAR.

- Diga quantas porções a receita faz.
- Dê sugestões de decorações e acompanhamentos para a hora de levar o prato à mesa, como "cubra com uma colher de sorvete de baunilha" ou "sirva com pão francês fatiado".
- Inclua substituições possíveis para dar conta de restrições alimentares, como "as castanhas de caju podem ser substituídas por avelãs" ou "use tofu em vez de frango para fazer uma versão vegetariana do prato".
- Avise o leitor de problemas que podem ocorrer durante o preparo da receita. Diga, por exemplo, "não abra a porta do forno para que o bolo não caia" ou "tome cuidado para o óleo não queimar".



# DATAS:

- O trabalho começa hoje, dia 18/04.
- A parte escrita do documento deve estar pronta até o dia 02/05.
- Vocês devem incluir a foto até dia 15/05.
- A entrega do trabalho será dia 16/05.



# LEVE A SUA RECEITA AO IFSP GUARULHOS PARA PROVARMOS...

- Atendimento quinta às 8h40.
- Aula feita por: Anna Luísa Almeida e Manuelle Moraes.

