



## PRODUÇÃO E UTILIZAÇÃO DE MATERIAIS PEDAGÓGICOS

Ano Letivo 2015/2016

Docente: Maria José Freire

Discente: Teresa Cabral



## DEDICATÓRIA

Dedico o meu trabalho aos jovens Surdos a viver nas aldeias do interior de Angola. Desejo que se sintam motivados a adquirir uma profissão, para a sua autonomia.



## Índice

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Introdução .....                  | 3         |
| O Meu Caderno De Receitas .....   | 4         |
| <b>Cozido À Portuguesa</b> .....  | <b>5</b>  |
| Preparação Da Receita .....       | 8         |
| <b>Moamba De Galinha</b> .....    | <b>9</b>  |
| Preparação Da Receita .....       | 12        |
| <b>Cachupa</b> .....              | <b>13</b> |
| Preparação Da Receita .....       | 17        |
| A Minha Sobremesa Preferida ..... | 18        |
| <b>Bolo De Banana</b> .....       | <b>18</b> |
| Preparação Da Receita .....       | 20        |
| Conclusão .....                   | 21        |
| Bibliografia .....                | 23        |

## INTRODUÇÃO

Entrei para o Ensino Superior com a intenção de tirar o Curso de Língua Gestual Portuguesa, para ajudar os jovens Surdos a comunicarem e poderem escolher a sua profissão. Ao fazer este trabalho, dou a sugestão do Curso de Cozinha.

No entanto, há diversas profissões ligadas à alimentação: Podemos ser Agricultores, pescadores, peixeiras, vendedeiras no mercado, e merceiros. Porém, prefiro a profissão de cozinheira.

Deste modo, convido-vos a lerem o meu caderno com as minhas receitas preferidas. Primeiro apresento a receita de “Cozido à Portuguesa”, a de “Moamba” e depois a de “Cachupa”. No final, a sobremesa que mais gosto.

Este trabalho é dirigido os jovens alunos a frequentar o III Nível de escolaridade. A turma é Intercultural, com alunos de Portugal, Angola e Cabo Verde. As competências a desenvolver são:

| <b>Interação em L.G.P.</b> | <b>Literacia em L.G.P.</b>                                 | <b>Estudo da Língua</b>                            | <b>L.G.P. Comunidade e Cultura</b>                  |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Comunicação em grupo       | Compreensão de narrativas                                  | Vocabulário em L.G.P.                              | Valorização da L.G.P.                               |
| Diversidade Comunicativa   | Apresentação de Produções<br>Saber responder a Entrevistas | Uso de gestos para descrever o<br>que está a fazer | Perceber Tecnologias de<br>Informação e Comunicação |

É muito importante que o aluno Surdo tenha acesso à Educação e Formação, e seja valorizado, para se inserir social e profissionalmente, sendo esse um Direito que lhe compete.

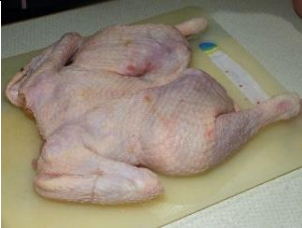
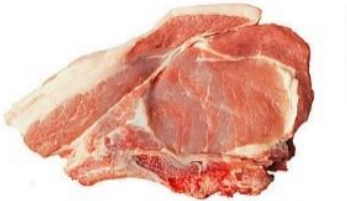
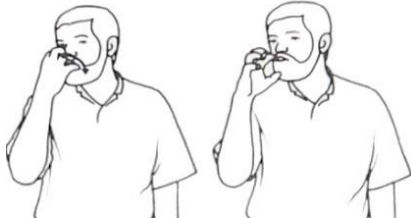
## O MEU CADERNO DE RECEITAS



## COZIDO À PORTUGUESA

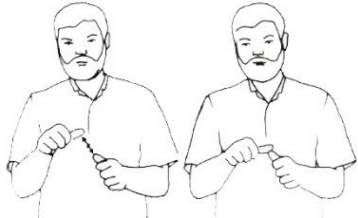
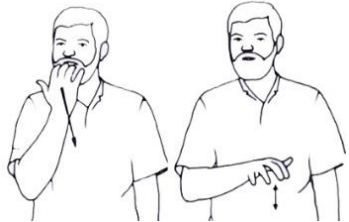


### INGREDIENTES:

|                |                                                                                     |                                                                                      |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne de Vaca  |   |   |
| Galinha        |   |   |
| Carne de Porco |  |  |

|                   |                                                                                      |                                                                                      |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Presunto          |    |   |
| Chouriço Vermelho |    |   |
| Chouriço Preto    |    |   |
| Couve Portuguesa  |  |  |



|          |                                                                                     |                                                                                      |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Cenouras |   |   |
| Batatas  |   |   |
| Arroz    |   |   |
| Sal      |  |  |





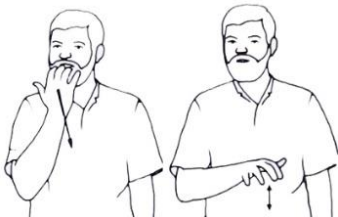
#### Preparação da minha receita:

Coloca-se sal nas diversas carnes, na carne da vaca, carne de porco, e na galinha. No dia seguinte, cedo, cozem-se as carnes várias e o chouriço vermelho, chouriço preto, e presunto. Espera-se, e quando estiver pronto, retira-se a panela. Depois, poem-se na panela a cozer com a água, as batatas, as cenouras e a couve portuguesa. Quando estiverem prontas, retiram-se e faz-se o arroz branco. A seguir servem-se à mesa.

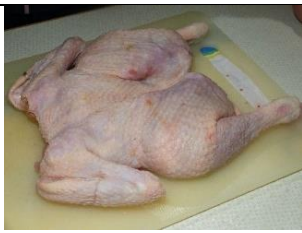
## MOAMBA DE GALINHA



### INGREDIENTES:

|                  |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 3 Cebolas        |   |   |
| 6 Dentes de Alho |   |   |
| Sal              |  |  |

|                                         |                                                                                     |                                                                                      |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Gindungo/Piri piri seco                 |   |   |
| Abóbora                                 |   |   |
| Beringela                               |   |   |
| Lata de óleo de Palma enlatado (Moamba) |  |  |

|                  |                                                                                    |                                                                                     |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Galinha do campo |  |  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Nota: Em Angola o óleo de Palma é extraído do coquenote. É fervido e ainda bem quente é esmagado, para se obter um molho grosso de excelente sabor. Em Portugal, substitue-se pela Moamba pode-se comprar nas grandes superfícies comerciais.

Reunidos todos os ingredientes, faz-se a preparação deste prato angolano.



#### Preparação da minha receita:

Misturam-se os alhos esmagados, o sal e o gindungu, com o óleo de palma. Depois tempera-se a galinha. Em seguida, numa panela deitam-se os bocados de abóbora, a beringela cortada, as cebolas picadas, os quiabos, e junta-se o resto do óleo de palma. Acrescenta a galinha cortada e refoga-se. Verifica-se o sal e o picante. Cozinhase em lume brando, até a galinha estar pronta e o molho ficar grosso. Acompanha-se com pirão, feito com farinha de milho branco, amarelo, ou pode ser com arroz branco.



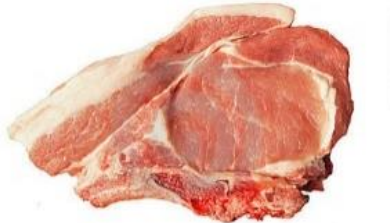
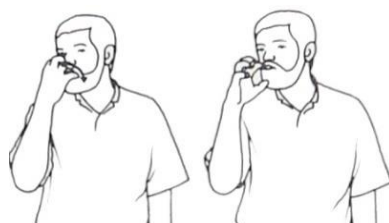
## CACHUPA

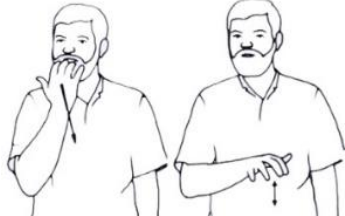


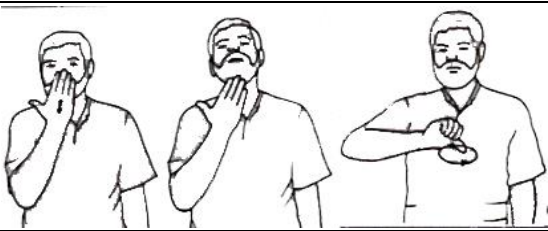
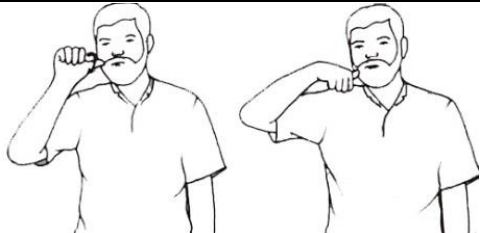
### INGREDIENTES:

|                      |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 Chávenas de Milho  |    |    |    |
| 1 Chávenas de Feijão |   |   |   |
| Carne de Vaca        |  |  |  |



|                   |                                                                                      |                                                                                       |
|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne de Porco    |    |    |
| Chouriço Vermelho |    |    |
| Presunto          |    |    |
| Cebola            |   |   |
| Alho              |  |  |

|              |                                                                                     |                                                                                      |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Couve        |   |   |
| Batata Doce  |   |   |
| Banana Verde |   |   |
| Sal          |  |  |

|               |                                                                                    |                                                                                     |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Azeite</p> |  |  |
| <p>Vinho</p>  |  |  |



### Preparação da minha receita:

Em primeiro lugar, coloca-se sal na carne de porco e na carne de vaca. Depois, põe-se de molho o milho e o feijão. No dia seguinte, numa panela ao fogo vão a cozer as diversas carnes, e o chouriço. Noutra panela grande, coloca-se o milho e o feijão a cozer. Espera-se e quando estiver pronto, retiram-se. Na panela grande colocar cebola, alho, e azeite a fritar. A seguir, colocam-se todas as carnes e os chouriços. Acrescenta-se vinho e refoga-se. Depois, coloca-se na panela o milho e o feijão já cozidos e por fim, a couve, as batatas doces e as banana verdes. Cozer lentamente, até ficar pronto e serve-se.

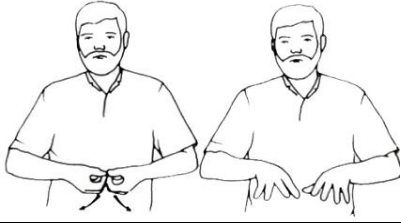
## A MINHA SOBREMESA PREFERIDA

### Bolo de BANANA

#### INGREDIENTES:

|                       |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                       |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 Chávenas de açúcar  |    |    |    |
| 2 Chávenas de Farinha |   |   |   |
| 1 Chávena de Leite    |  |  |  |



|                         |                                                                                     |                                                                                                                                                                           |                                                                                      |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 4 Ovos                  |   |                                                                                        |   |
| 4 Bananas               |   |                                                                                        |   |
| 3 Colheres de Margarina |   |                                                                                        |   |
| 1 Colher de Canela      |  |   |  |





Preparação: Primeiro, vai ao lume um pouco de açúcar, para ficar em caramelo. Depois, batem-se os ovos com as chávenas de açúcar e a manteiga, até ficar uma massa fofinha. Depois, junta-se o leite, e a farinha e mistura-se tudo bem.

Barra-se uma forma com o caramelo, e unta-se com bastante manteiga. Em seguida, colocam-se a forrar, as bananas cortadas, polvilhadas com canela. Depois, despeja-se a massa na forma, e vai a forno lento durante 50 minutos.

**BOM APETITE**

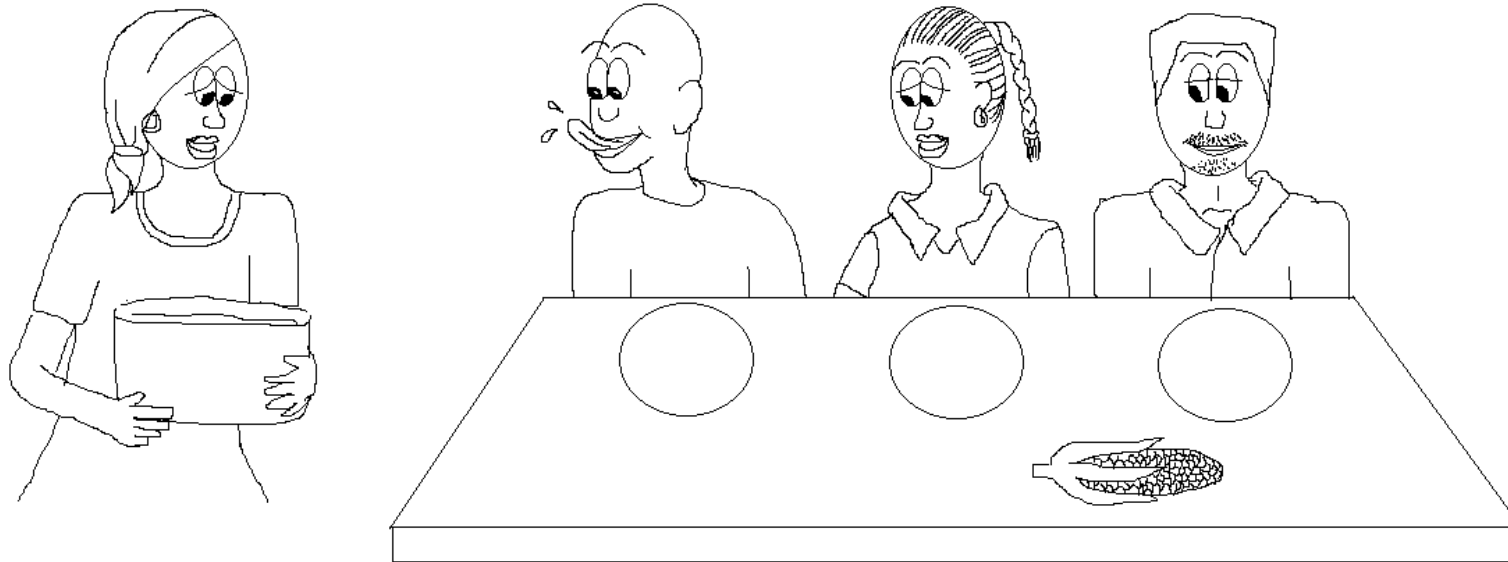
## CONCLUSÃO

Quando nascemos possuímos capacidades para o exercício de diversas funções, e na interação com aqueles que nos rodeiam, adquirimos o sentimento de pertença a um grupo.

A família tem um papel importante na formação da criança/jovem, sendo um agente na transmissão de atitudes e valores. Mais tarde, a escola contribui com a obtenção de competências, o que é fundamental para o crescimento e desenvolvimento académico do jovem estudante.

Com o objetivo da inserção do jovem Surdo na vida ativa, cedo deve-se motivá-lo a aprender uma profissão, e apostar-se na sua formação profissional. Esse foi o fundamento da minha Carta de Motivação, pois acredito que em Angola é possível uma Igualdade de Oportunidades para Todos.

A promoção da qualidade de vida e o combate à exclusão social é um direito de todos os cidadãos, sem exceção. Esta orientação está definida no Programa da UNESCO, “Educação para Todos”, no acesso pleno à Cultura, Educação e Saúde, na luta por valores e pela ética.



## BIBLIOGRAFIA

Inês Sim-Sim (Org)

*A Criança Surda, Contributos para a sua Educação*

*Janeiro 2005*

Ministério de Educação, Direção Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular

Programa Curricular de Língua Gestual Portuguesa, Cultura e Comunidade (2007)

Ronice Muller de Quadros

*Educação de Surdos – A Aquisição da Linguagem*

Artmed, 1997

Porto Alegre/ Brasil