

Quem nunca viu o caderno de receitas da mãe, da avó? Às vezes, nem caderno há – uns papéis soltos na gaveta fazem milagres ao lado do fogão!

“Receitas” são textos instrucionais – como o nome já adianta, são textos que ensinam a preparar desde as comidas mais simples até as mais sofisticadas. Em quaisquer casos, o vocabulário tem de ser simples, ou seja, acessível a todo tipo de leitores.

Para escrever uma receita, é preciso pensar... no bolo pronto! Existe uma sequência a ser observada quando se escreve uma receita. É preciso, por exemplo, apresentar os ingredientes na ordem em que serão utilizados.



A estrutura textual das receitas:

- Título: tem de ser criativo e sugestivo. Por exemplo: Bolo Domingo no Parque.
- Ingredientes: apresentá-los na ordem em que serão utilizados; indicar a quantidade (2 ovos inteiros, 4 maçãs raladas etc.); o peso (200g, 1kg etc.); a medida (1 colher (de sopa) de amido de milho, 2 colheres (de chá) de sal, 1 xícara (de chá) de óleo, 2 copos (americanos) de leite etc.); a marca (polvilho Amafil, Chocolate Meio Amargo Nestlé etc.) ou qualquer outro detalhe determinante para o bom preparo da receita.
- Como fazer ou Modo de preparo ou Modo de fazer: orientar passo a passo como os ingredientes devem ser utilizados; empregar os verbos no Modo Imperativo (junte, acrescente, espere, rale, mexa, coloque, unte, salpique, asse, cubra, desenforme etc.); estimar o tempo de preparo ou o aspecto da comida pronta (levar ao forno pré-assado por 40min ou até que o bolo fique corado etc.).
- Rendimento: indicar quantas pessoas podem ser servidas com o preparo de uma receita ou quantas porções a receita rende (serve 2 pessoas; rende porções etc.).
- Como servir: sugerir como servir (sirva com arroz e folhas verdes).
- Substituições: indicar se é possível substituir ingredientes (substitua o abacaxi por damasco ou por amora etc.).
- Onde encontrar ingredientes pouco comuns: indicar pontos de vendas, em caso de a receita prescrever ingredientes pouco comuns (hibisco, arroz selvagem, anko etc.).
- Indicar, quando possível, o valor nutricional do alimento pronto.

PROPOSTA DE REDAÇÃO: Imagine que você o *Cheff* de um restaurante famoso. Com larga experiência nas cozinhas internacionais, você mesmo vai escrever a receita de um purê de batatas salsas com... e... para acompanhar... (invente!)

Não se esqueça de atribuir um nome ao prato.

Boas atividades!

