

JAPERI

**CÂMARA MUNICIPAL JAPERI DO
ESTADO DO RIO DE JANEIRO**

Copeiro

091JH-20
CÓD: 7891122033426

EDITAL DO CONCURSO PÚBLICO 001/2020

Língua Portuguesa

Compreensão e interpretação de textos.	01
Tipos e gêneros textuais.	03
Frase e oração.	05
Ortografia,	11
Acentuação gráfica,	13
Pontuação,	15
Classes de palavras,	18
Concordância nominal e verbal,	28
Regência verbal e nominal,	30
Sintaxe de colocação.	32
Produção textual.	32
Formação de palavras. Palavras primitivas e derivadas.	34
Variação linguística.	36

Conhecimentos Matemáticos

Raciocínio Matemático.	01
Conjuntos.	15
Sistema de numeração decimal. Números racionais. Operações Fundamentais: adição, subtração, multiplicação e divisão.	22
Medida de tempo.	28
Resolução de Problemas.	32

Conhecimentos Específicos

Noções sobre a prática do trabalho;	01
Relações interpessoais;	10
Ética profissional;	19
Manipulação de alimentos. Higiene e segurança na manipulação de alimentos;	27
Noções básicas de nutrição e dietética.	40
Finalidades da limpeza;	41
Racionalização do trabalho.	44
Seleção e organização das atividades: Ergonomia aplicada ao trabalho.	44
As técnicas de uso, limpeza, conservação, utilização e guarda dos alimentos e equipamentos de uso.	47

Como passar em um concurso público?

Todos nós sabemos que é um grande desafio ser aprovado em concurso público, dessa maneira é muito importante o concurseiro estar focado e determinado em seus estudos e na sua preparação.

É verdade que não existe uma fórmula mágica ou uma regra de como estudar para concursos públicos, é importante cada pessoa encontrar a melhor maneira para estar otimizando sua preparação.

Algumas dicas podem sempre ajudar a elevar o nível dos estudos, criando uma motivação para estudar. Pensando nisso, a Solução preparou esse artigo com algumas dicas que irá fazer toda diferença na sua preparação.

Então mãos à obra!

Separamos algumas dicas para lhe ajudar a passar em concurso público!

- **Esteja focado em seu objetivo:** É de extrema importância você estar focado em seu objetivo, a aprovação no concurso. Você vai ter que colocar em sua mente que sua prioridade é dedicar-se para a realização de seu sonho.

- **Não saia atirando para todos os lados:** Procure dar atenção em um concurso de cada vez, a dificuldade é muito maior quando você tenta focar em vários certames, devido as matérias das diversas áreas serem diferentes. Desta forma, é importante que você defina uma área se especializando nela. Se for possível realize todos os concursos que saírem que englobe a mesma área.

- **Defina um local, dias e horários para estudar:** Uma maneira de organizar seus estudos é transformando isso em um hábito, determinado um local, os horários e dias específicos para estar estudando cada disciplina que irá compor o concurso. O local de estudo não pode ter uma distração com interrupções constantes, é preciso ter concentração total.

- **Organização:** Como dissemos anteriormente, é preciso evitar qualquer distração, suas horas de estudos são inegociáveis, precisa de dedicação. É praticamente impossível passar em um concurso público se você não for uma pessoa organizada, é importante ter uma planilha contendo sua rotina diária de atividades definindo o melhor horário de estudo.

- **Método de estudo:** Um grande aliado para facilitar seus estudos, são os resumos. Isso irá te ajudar na hora da revisão sobre o assunto estudado, é fundamental que você inicie seus estudos antes mesmo de sair o edital, caso o mesmo ainda não esteja publicado, busque editais de concursos anteriores. Busque refazer a provas dos concursos anteriores, isso irá te ajudar na preparação.

- **Invista nos materiais:** É essencial que você tenha um bom material voltado para concursos públicos, completo e atualizado. Esses materiais devem trazer toda a teoria do edital de uma forma didática e esquematizada, contendo muito exercícios. Quando mais exercícios você realizar, melhor será sua preparação para realizar a prova do certame.

- **Cuide de sua preparação:** Não é só os estudos que é importante na sua preparação, evite perder sono, isso te deixará com uma menor energia e um cérebro cansado. É preciso que você tenha uma boa noite de sono. Outro fator importante na sua preparação, é tirar ao menos 1 (um) dia na semana para descanso e lazer, renovando as energias e evitando o estresse.

Se prepare para o concurso público!

O concurseiro preparado não é aquele que passa o dia todo estudando, mas está com a cabeça nas nuvens, e sim aquele que se planeja pesquisando sobre o concurso de interesse, conferindo editais e provas anteriores, participando de grupos com enquetes sobre o mesmo, conversando com pessoas que já foram aprovadas absorvendo as dicas e experiências, analisando a banca examinadora do certame.

O Plano de Estudos é essencial na otimização dos estudos, ele deve ser simples, com fácil compreensão e personalizado com sua rotina, vai ser seu triunfo para aprovação, sendo responsável pelo seu crescimento contínuo.

Além do plano de estudos, é importante ter um Plano de Revisão, será ele que irá te ajudar na memorização dos conteúdos estudados até o dia da realização da prova, evitando a correria para fazer uma revisão de última hora próximo ao dia da prova.

Está em dúvida por qual matéria começar a estudar?! Uma dica, comece pela Língua Portuguesa, é a matéria com maior requisito nos concursos, a base para uma boa interpretação, no qual abrange todas as outras matérias.

Vida Social!

Sabemos que faz parte algumas abdições na vida de quem estuda para concursos públicos, sempre que possível é importante conciliar os estudos com os momentos de lazer e bem-estar. A vida de concurseiro é temporária, quem determina o tempo é você, através da sua dedicação e empenho. Você terá que fazer um esforço para deixar de lado um pouco a vida social intensa, é importante compreender que quando for aprovado, verá que todo o esforço valeu a pena para realização do seu sonho.

Uma boa dica, é fazer exercícios físicos, uma simples corrida por exemplo é capaz de melhorar o funcionamento do Sistema Nervoso Central, um dos fatores que são chaves para produção de neurônios nas regiões associadas à aprendizagem e memória.

Motivação!

A motivação é a chave do sucesso na vida dos concurseiros. Compreendemos que nem sempre é fácil, e as vezes bate aquele desânimo com vários fatores ao nosso redor. Porém a maior garra será focar na sua aprovação no concurso público dos seus sonhos.

É absolutamente normal caso você não seja aprovado de primeira, é primordial que você PERSISTA, com o tempo você irá adquirir conhecimento e experiência.

Então é preciso se motivar diariamente para seguir a busca da aprovação, algumas orientações importantes para conseguir motivação:

- Procure ler frases motivacionais, são ótimas para lembrar dos seus propósitos;
- Leia sempre os depoimentos dos candidatos aprovados nos concursos públicos;
- Procure estar sempre entrando em contato com os aprovados;
- Escreva o porque que você deseja ser aprovado no concurso, quando você sabe seus motivos, isso te dá um ânimo maior para seguir focado, tornando o processo mais prazeroso;
- Saiba o que realmente te impulsiona, o que te motiva. Dessa maneira será mais fácil vencer as adversidades que irá aparecer.
- Procure imaginar você exercendo a função da vaga pleiteada, sentir a emoção da aprovação e ver as pessoas que você gosta, felizes com seu sucesso.

Como dissemos no começo, não existe uma fórmula mágica, um método infalível. O que realmente existe é a sua garra, sua dedicação e motivação para estar realizando o seu grande sonho, de ser aprovado no concurso público. Acredite em você e no seu potencial.

A Solução tem ajudado há mais de 35 anos quem quer vencer a batalha do concurso público. Se você quer aumentar as suas chances de passar, conheça os nossos materiais, acessando o nosso site: www.apostilasolucao.com.br

LÍNGUA PORTUGUESA

Compreensão e interpretação de textos.	01
Tipos e gêneros textuais.	03
Frase e oração.	05
Ortografia,	11
Acentuação gráfica,	13
Pontuação,	15
Classes de palavras,	18
Concordância nominal e verbal,	28
Regência verbal e nominal,	30
Sintaxe de colocação.	32
Produção textual.	32
Formação de palavras. Palavras primitivas e derivadas.	34
Variação linguística.	36

COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS.**LEITURA, COMPREENSÃO E INTERPRETAÇÃO****Leitura**

A leitura é prática de interação social de linguagem. A leitura, como prática social, exige um leitor crítico que seja capaz de mobilizar seus conhecimentos prévios, quer linguísticos e textuais, quer de mundo, para preencher os vazios do texto, construindo novos significados. Esse leitor parte do já sabido/conhecido, mas, superando esse limite, incorpora, de forma reflexiva, novos significados a seu universo de conhecimento para melhor entender a realidade em que vive.

Compreensão

A compreensão de um texto é a análise e decodificação do que está realmente escrito nele, das frases e ideias ali presentes. A compreensão de texto significa decodificá-lo para entender o que foi dito. É a análise objetiva e a assimilação das palavras e ideias presentes no texto.

Para ler e entender um texto é necessário obter dois níveis de leitura: informativa e de reconhecimento.

Um texto para ser compreendido deve apresentar ideias selecionadas e organizadas, através dos parágrafos que é composto pela ideia central, argumentação/desenvolvimento e a conclusão do texto.

Quando se diz que uma pessoa tem a compreensão de algo, significa que é dotada do perfeito domínio intelectual sobre o assunto.

Para que haja a compreensão de algo, como um texto, por exemplo, é necessária a sua interpretação. Para isso, o indivíduo deve ser capaz de desvendar o significado das construções textuais, com o intuito de compreender o sentido do contexto de uma frase.

Assim, quando não há uma correta interpretação da mensagem, consequentemente não há a correta compreensão da mesma.

Interpretação

Interpretar é a ação ou efeito que estabelece uma relação de percepção da mensagem que se quer transmitir, seja ela simultânea ou consecutiva, entre duas pessoas ou entidades.

A importância dada às questões de interpretação de textos deve-se ao caráter interdisciplinar, o que equivale dizer que a competência de ler texto interfere decididamente no aprendizado em geral, já que boa parte do conhecimento mais importante nos chega por meio da linguagem escrita. A maior herança que a escola pode legar aos seus alunos é a competência de ler com autonomia, isto é, de extrair de um texto os seus significados.

Num texto, cada uma das partes está combinada com as outras, criando um todo que não é mero resultado da soma das partes, mas da sua articulação. Assim, a apreensão do significado global resulta de várias leituras acompanhadas de várias hipóteses interpretativas, levantadas a partir da compreensão de dados e informações inscritos no texto lido e do nosso conhecimento do mundo.

A interpretação do texto é o que podemos concluir sobre ele, depois de estabelecer conexões entre o que está escrito e a realidade. São as conclusões que podemos tirar com base nas ideias do autor. Essa análise ocorre de modo subjetivo, e são relacionadas com a dedução do leitor.

A interpretação de texto é o elemento-chave para o resultado acadêmico, eficiência na solução de exercícios e mesmo na compreensão de situações do dia-a-dia.

Além de uma leitura mais atenta e conhecimento prévio sobre o assunto, o elemento de fundamental importância para interpretar e compreender corretamente um texto é ter o domínio da língua.

E mesmo dominando a língua é muito importante ter um dicionário por perto. Isso porque ninguém conhece o significado de todas as palavras e é muito difícil interpretar um texto desconhecendo certos termos.

Dicas para uma boa interpretação de texto:

- Leia todo o texto pausadamente
- Leia o texto e marque todas as palavras que não sabe o significado
- Veja o significado de cada uma delas no dicionário e anote
- Separe os parágrafos do texto e releia um a um fazendo o seu resumo
- Elabore uma pergunta para cada parágrafo e responda
- Questione a forma usada para escrever
- Faça um novo texto com as suas palavras, mas siga as ideias do autor.

Lembre-se que para saber compreender e interpretar muito bem qualquer tipo de texto, é essencial que se leia muito. Quanto mais se lê, mais facilidade de interpretar se tem. E isso é fundamental em qualquer coisa que se faça, desde um concurso, vestibular, até a leitura de um anúncio na rua.

Resumindo:

	Compreensão	Interpretação
O que é	É a análise do que está escrito no texto, a compreensão das frases e ideias presentes.	É o que podemos concluir sobre o que está escrito no texto. É o modo como interpretamos o conteúdo.
Informação	A informação está presente no texto.	A informação está fora do texto, mas tem conexão com ele.
Análise	Trabalha com a objetividade, com as frases e palavras que estão escritas no texto.	Trabalha com a subjetividade, com o que você entendeu sobre o texto.

QUESTÕES**01. SP Parcerias - Analista Técnico - 2018 - FCC****Uma compreensão da História**

Eu entendo a História num sentido sincrônico, isto é, em que tudo acontece simultaneamente. Por conseguinte, o que procura o romancista - ao menos é o que eu tento fazer - é esboçar um sentido para todo esse caos de fatos gravados na tela do tempo. Sei que esses fatos se deram em tempos distintos, mas procuro encontrar um fio comum entre eles. Não se trata de escapar do presente. Para mim, tudo o que aconteceu está a acontecer. E isto não é novo, já o afirmava o pensador italiano Benedetto Croce, ao escrever: "Toda a História é História contemporânea". Se tivesse que escolher um sinal que marcasse meu norte de vida, seria essa frase de Croce.

(SARAMAGO, José. *As palavras de Saramago*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010, p. 256)

José Saramago entende que sua função como romancista é

- A) estudar e imaginar a História em seus movimentos sincrônicos predominantes.
- B) ignorar a distinção entre os tempos históricos para mantê-los vivos em seu passado.
- C) buscar traçar uma linha contínua de sentido entre fatos dispersos em tempos distintos.
- D) fazer predominar o sentido do tempo em que se vive sobre o tempo em que se viveu.
- E) expressar as diferenças entre os tempos históricos de modo a valorizá-las em si mesmas.

02. Prof. de Chapecó – SC – Engenheiro de Trânsito – 2016 - IOBV

Por Jonas Valente, especial para este blog.*

A Comissão Parlamentar de Inquérito sobre Crimes Cibernéticos da Câmara dos Deputados divulgou seu relatório final. Nele, apresenta proposta de diversos projetos de lei com a justificativa de combater delitos na rede. Mas o conteúdo dessas proposições é explosivo e pode mudar a Internet como a conhecemos hoje no Brasil, criando um ambiente de censura na web, ampliando a repressão ao acesso a filmes, séries e outros conteúdos não oficiais, retirando direitos dos internautas e transformando redes sociais e outros aplicativos em máquinas de vigilância.

Não é de hoje que o discurso da segurança na Internet é usado para tentar atacar o caráter livre, plural e diverso da Internet. Como há dificuldades de se apurar crimes na rede, as soluções buscam criminalizar o máximo possível e transformar a navegação em algo controlado, violando o princípio da presunção da inocência previsto na Constituição Federal. No caso dos crimes contra a honra, a solução adotada pode ter um impacto trágico para o debate democrático nas redes sociais – atualmente tão importante quanto aquele realizado nas ruas e outros locais da vida off line. Além disso, as propostas mutilam o Marco Civil da Internet, lei aprovada depois de amplo debate na sociedade e que é referência internacional.

Após a leitura atenta do texto, analise as afirmações feitas:

I. O jornalista Jonas Valente está fazendo um elogio à visão equilibrada e vanguardista da Comissão Parlamentar que legisla sobre crimes cibernéticos na Câmara dos Deputados.

II. O Marco Civil da Internet é considerado um avanço em todos os sentidos, e a referida Comissão Parlamentar está querendo cercar o direito à plena execução deste marco.

III. Há o temor que o acesso a filmes, séries, informações em geral e o livre modo de se expressar venham a sofrer censura com a nova lei que pode ser aprovada na Câmara dos Deputados.

IV. A navegação na internet, como algo controlado, na visão do jornalista, está longe de se concretizar através das leis a serem votadas no Congresso Nacional.

V. Combater os crimes da internet com a censura, para o jornalista, está longe de ser uma estratégia correta, sendo mesmo perversa e manipuladora.

Assinale a opção que contém **todas** as alternativas corretas.

- A) I, II, III.
- B) II, III, IV.
- C) II, III, V.
- D) II, IV, V.

03. Prof. de São Gonçalo – RJ – Analista de Contabilidade – 2017 - BIO-RIO

Édipo-rei

Diante do palácio de Édipo. Um grupo de crianças está ajoelhado nos degraus da entrada. Cada um tem na mão um ramo de oliveira. De pé, no meio delas, está o sacerdote de Zeus.

(Edipo-Rei, Sófocles, RS: L&PM, 2013)

O texto é a parte introdutória de uma das maiores peças trágicas do teatro grego e exemplifica o modo descritivo de organização discursiva. O elemento abaixo que **NÃO** está presente nessa descrição é:

- A) a localização da cena descrita.
- B) a identificação dos personagens presentes.
- C) a distribuição espacial dos personagens.
- D) o processo descritivo das partes para o todo.
- E) a descrição de base visual.

04. MPE-RJ – Analista do Ministério Público - Processual – 2016 - FGV

Problemas Sociais Urbanos

Brasil escola

Dentre os problemas sociais urbanos, merece destaque a questão da segregação urbana, fruto da concentração de renda no espaço das cidades e da falta de planejamento público que vise à promoção de políticas de controle ao crescimento desordenado das cidades. A especulação imobiliária favorece o encarecimento dos locais mais próximos dos grandes centros, tornando-os inacessíveis à grande massa populacional.

Além disso, à medida que as cidades crescem, áreas que antes eram baratas e de fácil acesso tornam-se mais caras, o que contribui para que a grande maioria da população pobre busque por moradias em regiões ainda mais distantes.

Essas pessoas sofrem com as grandes distâncias dos locais de residência com os centros comerciais e os locais onde trabalham, uma vez que a esmagadora maioria dos habitantes que sofrem com esse processo são trabalhadores com baixos salários. Incluem-se a isso as precárias condições de transporte público e a péssima infraestrutura dessas zonas segregadas, que às vezes não contam com saneamento básico ou asfalto e apresentam elevados índices de violência.

A especulação imobiliária também acentua um problema cada vez maior no espaço das grandes, médias e até pequenas cidades: a questão dos lotes vagos. Esse problema acontece por dois principais motivos: 1) falta de poder aquisitivo da população que possui terrenos, mas que não possui condições de construir neles e 2) a espera pela valorização dos lotes para que esses se tornem mais caros para uma venda posterior. Esses lotes vagos geralmente apresentam problemas como o acúmulo de lixo, mato alto, e acabam tornando-se focos de doenças, como a dengue.

PENA, Rodolfo F. Alves. “Problemas socioambientais urbanos”; Brasil Escola. Disponível em <http://brasilecola.uol.com.br/brasil/problemas-ambientais-sociais-decorrentes-urbanizacao.htm>. Acesso em 14 de abril de 2016.

A estruturação do texto é feita do seguinte modo:

- A) uma introdução definidora dos problemas sociais urbanos e um desenvolvimento com destaque de alguns problemas;

B) uma abordagem direta dos problemas com seleção e explicação de um deles, visto como o mais importante;

C) uma apresentação de caráter histórico seguida da explicação de alguns problemas ligados às grandes cidades;

D) uma referência imediata a um dos problemas sociais urbanos, sua explicação, seguida da citação de um segundo problema;

E) um destaque de um dos problemas urbanos, seguido de sua explicação histórica, motivo de crítica às atuais autoridades.

05. MPE-RJ – Técnico do Ministério Público - Administrativa – 2016 - FGV

O futuro da medicina

O avanço da tecnologia afetou as bases de boa parte das profissões. As vítimas se contam às dezenas e incluem músicos, jornalistas, carteiros etc. Um ofício relativamente poupado até aqui é o de médico. Até aqui. A crer no médico e “geek” Eric Topol, autor de “The Patient Will See You Now” (o paciente vai vê-lo agora), está no forno uma revolução da qual os médicos não escaparão, mas que terá impactos positivos para os pacientes.

Para Topol, o futuro está nos smartphones. O autor nos coloca a par de incríveis tecnologias, já disponíveis ou muito próximas disso, que terão grande impacto sobre a medicina. Já é possível, por exemplo, fotografar pintas suspeitas e enviar as imagens a um algoritmo que as analisa e diz com mais precisão do que um dermatologista se a mancha é inofensiva ou se pode ser um câncer, o que exige medidas adicionais.

Está para chegar ao mercado um apetrecho que transforma o celular num verdadeiro laboratório de análises clínicas, realizando mais de 50 exames a uma fração do custo atual. Também é possível, adquirindo lentes que custam centavos, transformar o smartphone num supermicroscópio que permite fazer diagnósticos ainda mais sofisticados.

Tudo isso aliado à democratização do conhecimento, diz Topol, fará com que as pessoas administrem mais sua própria saúde, recorrendo ao médico em menor número de ocasiões e de preferência por via eletrônica. É o momento, assegura o autor, de ampliar a autonomia do paciente e abandonar o paternalismo que desde Hipócrates assombra a medicina.

Concordando com as linhas gerais do pensamento de Topol, mas acho que, como todo entusiasta da tecnologia, ele provavelmente exagera. Acho improvável, por exemplo, que os hospitais caminhem para uma rápida extinção. Dando algum desconto para as previsões, “The Patient...” é uma excelente leitura para os interessados nas transformações da medicina.

Folha de São Paulo online – Coluna Hélio Schwartsman – 17/01/2016.

Segundo o autor citado no texto, o futuro da medicina:

- A) encontra-se ameaçado pela alta tecnologia;
- B) deverá contar com o apoio positivo da tecnologia;
- C) levará à extinção da profissão de médico;
- D) independará completamente dos médicos;
- E) estará limitado aos meios eletrônicos.

RESPOSTAS

01	C
02	C
03	D
04	B
05	B

TIPOS E GÊNEROS TEXTUAIS.

GÊNEROS TEXTUAIS

São textos encontrados no nosso dia-a-dia e apresentam características sócio comunicativas (carta pessoal ou comercial, diários, agendas, e-mail, facebook, lista de compras, cardápio entre outros).

É impossível se comunicar verbalmente a não ser por um texto e obriga-nos a compreender tanto as características estruturais (como ele é feito) como as condições sociais (como ele funciona na sociedade).

Os gêneros são tipos relativamente estáveis de enunciados elaborados pelas mais diversas esferas da atividade humana. Por essa relatividade a que se refere o autor, pode-se entender que o gênero permite certa flexibilidade quanto à sua composição, favorecendo uma categorização no próprio gênero, isto é, a criação de um subgênero.

Os gêneros textuais são fenômenos históricos, profundamente vinculados à vida cultural e social, portanto, são entidades sócio discursivas e formas de ação social em qualquer situação comunicativa. Caracterizam-se como eventos textuais altamente maleáveis e dinâmicos.

Os gêneros textuais caracterizam-se muito mais por suas funções comunicativas; cognitivas e institucionais, do que por suas peculiaridades linguísticas e estruturais.

Os textos, tanto orais quanto escritos, que têm o objetivo de estabelecer algum tipo de comunicação, possuem algumas características básicas que fazem com que possamos saber em qual gênero textual o texto se encaixa. Algumas dessas características são: o tipo de assunto abordado, quem está falando, para quem está falando, qual a finalidade do texto, qual o tipo do texto (narrativo, argumentativo, instrucional, etc.).

É essencial saber distinguir o que é gênero textual, gênero literário e tipo textual. Cada uma dessas classificações é referente aos textos, porém é preciso ter atenção, cada uma possui um significado totalmente diferente da outra.

Gêneros textuais – cada um deles possui o seu próprio estilo de escrita e de estrutura. Desta forma fica mais fácil compreender as diferenças entre cada um deles e poder classifica-los de acordo com suas características.

Gênero Literário – os textos abordados são apenas os literários, diferente do gênero textual, que abrange todo tipo de texto. O gênero literário é classificado de acordo com a sua forma, podendo ser do gênero líricos, dramático, épico, narrativo e etc.

Tipo textual – forma como o texto se apresenta, podendo ser classificado como narrativo, argumentativo, dissertativo, descritivo, informativo ou injuntivo. Cada uma dessas classificações varia de acordo com o texto se apresenta e com a finalidade para o qual foi escrito.

Quando pensamos nos diversos tipos e gêneros textuais, devemos pensar também na linguagem adequada a ser adotada em cada um deles. Por isso existem a linguagem literária e a linguagem não literária. Diferentemente do que acontece com os textos literários, nos quais há uma preocupação com o objeto linguístico e também com o estilo, os textos não literários apresentam características bem delimitadas para que possam cumprir sua principal missão, que é, na maioria das vezes, a de informar.

Quando pensamos em informação, alguns elementos devem ser elencados, como a objetividade, a transparência e o compromisso com uma linguagem não literária, afastando assim possíveis equívocos na interpretação de um texto.

Os gêneros textuais são fenômenos históricos, profundamente vinculados à vida cultural e social, portanto, são entidades sócio discursivas e formas de ação social em qualquer situação comunicativa.

Caracterizam-se como eventos textuais altamente maleáveis e dinâmicos.

Os gêneros textuais caracterizam-se muito mais por suas funções comunicativas; cognitivas e institucionais, do que por suas peculiaridades linguísticas e estruturais.

Tipos de Gêneros Textuais

Existem inúmeros gêneros textuais dentro das categorias tipológicas de texto, e cada texto possui uma linguagem e estrutura. Em outras palavras, gêneros textuais são estruturas textuais peculiares que surgem dos tipos de textos: narrativo, descritivo, dissertativo-argumentativo, expositivo e injuntivo.

Texto Narrativo: apresentam ações de personagens no tempo e no espaço. A estrutura da narração é dividida em: apresentação, desenvolvimento, clímax e desfecho.

Exemplos de gêneros textuais narrativos:

Romance
Novela
Crônica
Contos de Fada
Fábula
Lendas

Texto Descritivo: se ocupam de relatar e expor determinada pessoa, objeto, lugar, acontecimento. São textos cheios de adjetivos, que descrevem ou apresentam imagens a partir das percepções sensoriais do locutor (emissor).

Exemplos de gêneros textuais descritivos:

Diário
Relatos (viagens, históricos, etc.)
Biografia e autobiografia
Notícia
Currículo
Lista de compras
Cardápio
Anúncios de classificados

Texto Dissertativo-Argumentativo: encarregados de expor um tema ou assunto por meio de argumentações. São marcados pela defesa de um ponto de vista, ao mesmo tempo que tentam persuadir o leitor. Sua estrutura textual é dividida em três partes: tese (apresentação), antítese (desenvolvimento), nova tese (conclusão).

Exemplos de gêneros textuais dissertativos:

Editorial Jornalístico
Carta de opinião
Resenha
Artigo
Ensaio
Monografia, dissertação de mestrado e tese de doutorado

Texto Expositivo: possuem a função de expor determinada ideia, por meio de recursos como: definição, conceituação, informação, descrição e comparação.

Exemplos de gêneros textuais expositivos:

Seminários
Palestras
Conferências

Entrevistas
Trabalhos acadêmicos
Enciclopédia
Verbetes de dicionários

Texto Injuntivo: também chamado de texto instrucional, indica uma ordem, de modo que o locutor (emissor) objetiva orientar e persuadir o interlocutor (receptor). Apresentam, na maioria dos casos, verbos no imperativo.

Exemplos de gêneros textuais injuntivos:

Propaganda
Receita culinária
Bula de remédio
Manual de instruções
Regulamento
Textos prescritivos

QUESTÕES

01. SEDUC-CE - Professor - Língua Portuguesa – 2018 - UECE-CEV

Considerando que os gêneros estão agrupados em cinco modalidades retóricas correspondentes aos tipos textuais, assinale a opção em que a correspondência dos exemplos e as respectivas modalidades está correta.

- A) ARGUMENTAR: novela fantástica, texto de opinião, debate regrado.
B) EXPOR: seminário, conferência, entrevista de especialista.
C) NARRAR: fábula, curriculum vitae, lenda.
D) DESCREVER: regulamento, regras de jogo, carta do leitor.

02. SEDUC-CE - Professor - Língua Portuguesa – 2018 - UECE-CEV

Receita do amor

Ingredientes:

- 4 xícaras de carinho
- 2 xícaras de atenção
- 2 colheres de suspiros
- 8 pedaços de saudades
- 3 colheres de respeito
- Amor, sorrisos bobos, pimenta e ciúmes a gosto

Modo de preparo:

– Misture 8 pedaços de saudade com 2 xícaras de atenção em uma panela até virar uma mistura onde qualquer momento seja especial. Acrescente sorrisos bobos até ficar homogêneo;

– Junte todo o carinho na forma e caramelize com suspiros de paixão, ao sentir o cheiro de sonhos se espalhando no ambiente retire do fogo e acrescente uma pitada de pimenta para sentirmos a intensidade dentro de nós sempre que provarmos;

– Misture bem todos os ingredientes anteriores;

– Para não virar rotina, acrescente muito amor e uma colher de ciúmes. Para dar um pequeno sabor de dedicação, adicione 3 colheres de respeito. (Caso erre na medida de ciúmes coloque respeito a gosto).

(...)

Rendimento: Duas porções

Dica de acompanhamento: Aprecie com abraços e músicas.

Diêgo Cabó

Fonte: <https://www.pensador.com/frase/MTgyMjExMg/>. Acesso em 08/09/2018.

O critério que impera na determinação interpretativa do gênero apresentado é

- A) o suporte.

CONHECIMENTOS MATEMÁTICOS

Raciocínio Matemático.	01
Conjuntos.	15
Sistema de numeração decimal. Números racionais. Operações Fundamentais: adição, subtração, multiplicação e divisão.	22
Medida de tempo.	28
Resolução de Problemas.....	32

RACIOCÍNIO MATEMÁTICO.

RACIOCÍNIO LÓGICO MATEMÁTICO

Este tipo de raciocínio testa sua habilidade de resolver problemas matemáticos, e é uma forma de medir seu domínio das diferentes áreas do estudo da Matemática: Aritmética, Álgebra, leitura de tabelas e gráficos, Probabilidade e Geometria etc. Essa parte consiste nos seguintes conteúdos:

- Operação com conjuntos.
- Cálculos com porcentagens.
- Raciocínio lógico envolvendo problemas aritméticos, geométricos e matriciais.
- Geometria básica.
- Álgebra básica e sistemas lineares.
- Calendários.
- Numeração.
- Razões Especiais.
- Análise Combinatória e Probabilidade.
- Progressões Aritmética e Geométrica.

RACIOCÍNIO LÓGICO DEDUTIVO

Este tipo de raciocínio está relacionado ao conteúdo Lógica de Argumentação.

ORIENTAÇÕES ESPACIAL E TEMPORAL

O raciocínio lógico espacial ou orientação espacial envolvem figuras, dados e palitos. O raciocínio lógico temporal ou orientação temporal envolve datas, calendário, ou seja, envolve o tempo.

O mais importante é praticar o máximo de questões que envolvam os conteúdos:

- Lógica sequencial
- Calendários

RACIOCÍNIO VERBAL

Avalia a capacidade de interpretar informação escrita e tirar conclusões lógicas.

Uma avaliação de raciocínio verbal é um tipo de análise de habilidade ou aptidão, que pode ser aplicada ao se candidatar a uma vaga. Raciocínio verbal é parte da capacidade cognitiva ou inteligência geral; é a percepção, aquisição, organização e aplicação do conhecimento por meio da linguagem.

Nos testes de raciocínio verbal, geralmente você recebe um trecho com informações e precisa avaliar um conjunto de afirmações, selecionando uma das possíveis respostas:

A – Verdadeiro (A afirmação é uma consequência lógica das informações ou opiniões contidas no trecho)

B – Falso (A afirmação é logicamente falsa, consideradas as informações ou opiniões contidas no trecho)

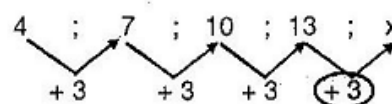
C – Impossível dizer (Impossível determinar se a afirmação é verdadeira ou falsa sem mais informações)

LÓGICA SEQUENCIAL

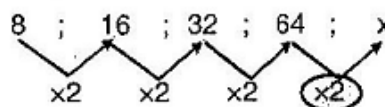
As sequências podem ser formadas por números, letras, pessoas, figuras, etc. Existem várias formas de se estabelecer uma sequência, o importante é que existem pelo menos **três elementos** que caracterize a lógica de sua formação, entretanto algumas séries

necessitam de mais elementos para definir sua lógica¹. Um bom conhecimento em Progressões Algébricas (PA) e Geométricas (PG), fazem com que deduzir as sequências se tornem simples e sem complicações. E o mais importante é estar atento a vários detalhes que elas possam oferecer. Exemplos:

Progressão Aritmética: Soma-se constantemente um mesmo número.



Progressão Geométrica: Multiplica-se constantemente um mesmo número.

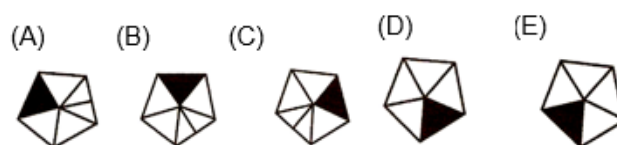


Sequência de Figuras: Esse tipo de sequência pode seguir o mesmo padrão visto na sequência de pessoas ou simplesmente sofrer rotações, como nos exemplos a seguir. Exemplos:

01. Analise a sequência a seguir:



Admitindo-se que a regra de formação das figuras seguintes permaneça a mesma, pode-se afirmar que a figura que ocuparia a 277ª posição dessa sequência é:



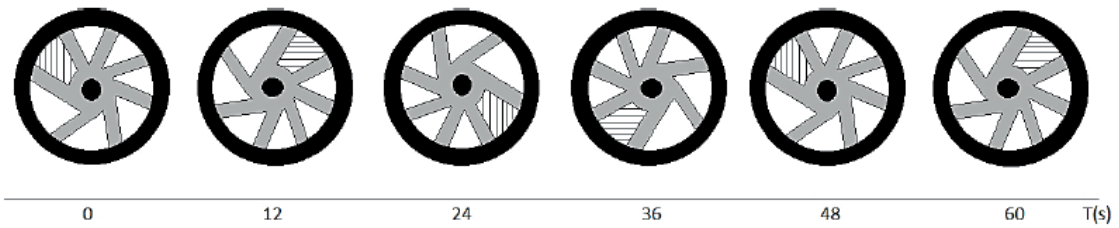
Resolução:

A sequência das figuras completa-se na 5ª figura. Assim, continua-se a sequência de 5 em 5 elementos. A figura de número 277 ocupa, então, a mesma posição das figuras que representam número $5n + 2$, com $n \in \mathbb{N}$. Ou seja, a 277ª figura corresponde à 2ª figura, que é representada pela letra "B".

Resposta: B.

¹ <https://centraldefavoritos.com.br/2017/07/21/sequencias-com-numeros-com-figuras-de-palavras/>

02. (Câmara de Aracruz/ES - Agente Administrativo e Legislativo - IDECAN) A sequência formada pelas figuras representa as posições, a cada 12 segundos, de uma das rodas de um carro que mantém velocidade constante. Analise-a.



Após 25 minutos e 48 segundos, tempo no qual o carro permanece nessa mesma condição, a posição da roda será:

- A
- B
- C
- D

Resolução:

A roda se mexe a cada 12 segundos. Percebe-se que ela volta ao seu estado inicial após 48 segundos.

O examinador quer saber, após 25 minutos e 48 segundos qual será a posição da roda. Vamos transformar tudo para segundos:

$$25 \text{ minutos} = 1500 \text{ segundos } (60 \times 25)$$

$$1500 + 48 \text{ (25m e 48s)} = 1548$$

Agora é só dividir por 48 segundos (que é o tempo que levou para roda voltar à posição inicial)

$$1548 / 48 = \text{vai ter o resto "12"}$$

Portanto, após 25 minutos e 48 segundos, a roda vai estar na posição dos 12 segundos.

Resposta: B.

ESTRUTURAS LÓGICAS

Precisamos antes de tudo compreender o que são proposições. Chama-se proposição toda sentença declarativa à qual podemos atribuir um dos valores lógicos: verdadeiro ou falso, nunca ambos. Trata-se, portanto, de uma sentença fechada.

Elas podem ser:

Sentença aberta: quando não se pode atribuir um valor lógico verdadeiro ou falso para ela (ou valorar a proposição!), portanto, não é considerada frase lógica. São consideradas sentenças abertas:

- Frases interrogativas: Quando será prova? - Estudou ontem? – Fez Sol ontem?
- Frases exclamativas: Gol! – Que maravilhoso!
- Frase imperativas: Estude e leia com atenção. – Desligue a televisão.

- Frases sem sentido lógico (expressões vagas, paradoxais, ambíguas, ...): “esta frase é falsa” (expressão paradoxal) – O cachorro do meu vizinho morreu (expressão ambígua) – $2 + 5 + 1$

Sentença fechada: quando a proposição admitir um ÚNICO valor lógico, seja ele verdadeiro ou falso, nesse caso, será considerada uma frase, proposição ou sentença lógica.

Proposições simples e compostas

Proposições simples (ou atômicas): aquela que **NÃO** contém nenhuma outra proposição como parte integrante de si mesma. As proposições simples são designadas pelas letras latinas minúsculas p,q,r, s..., chamadas letras proposicionais.

Proposições compostas (ou moleculares ou estruturas lógicas): aquela formada pela combinação de duas ou mais proposições simples. As proposições compostas são designadas pelas letras latinas maiúsculas P,Q,R, R..., também chamadas letras proposicionais.

ATENÇÃO: TODAS as **proposições compostas são formadas por duas proposições simples.**

Proposições Compostas – Conectivos

As proposições compostas são formadas por proposições simples ligadas por conectivos, aos quais formam um valor lógico, que podemos vê na tabela a seguir:

Operação	Conectivo	Estrutura Lógica	Tabela verdade															
Negação	~	Não p	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>~p</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> </tr> </table>	p	~p	V	F	F	V									
p	~p																	
V	F																	
F	V																	
Conjunção	^	p e q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p ^ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p ^ q	V	V	V	V	F	F	F	V	F	F	F	F
p	q	p ^ q																
V	V	V																
V	F	F																
F	V	F																
F	F	F																
Disjunção Inclusiva	v	p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p v q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p v q	V	V	V	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p v q																
V	V	V																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																
Disjunção Exclusiva	∨	Ou p ou q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p ∨ q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> </table>	p	q	p ∨ q	V	V	F	V	F	V	F	V	V	F	F	F
p	q	p ∨ q																
V	V	F																
V	F	V																
F	V	V																
F	F	F																
Condicional	→	Se p então q	<table border="1"> <tr> <td>p</td> <td>q</td> <td>p → q</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>V</td> <td>F</td> <td>F</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>V</td> <td>V</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>F</td> <td>V</td> </tr> </table>	p	q	p → q	V	V	V	V	F	F	F	V	V	F	F	V
p	q	p → q																
V	V	V																
V	F	F																
F	V	V																
F	F	V																

Bicondicional	\leftrightarrow	p se e somente se q	p	q	$p \leftrightarrow q$
			V	V	V
			V	F	F
			F	V	F
			F	F	V

Em síntese temos a tabela verdade das proposições que facilitará na resolução de diversas questões

		Disjunção	Conjunção	Condicional	Bicondicional
p	q	$p \vee q$	$p \wedge q$	$p \rightarrow q$	$p \leftrightarrow q$
V	V	V	V	V	V
V	F	V	F	F	F
F	V	V	F	V	F
F	F	F	F	V	V

Exemplo: (MEC – Conhecimentos básicos para os Postos 9,10,11 e 16 – CESPE)

	P	Q	R
①	V	V	V
②	F	V	V
③	V	F	V
④	F	F	V
⑤	V	V	F
⑥	F	V	F
⑦	V	F	F
⑧	F	F	F

A figura acima apresenta as colunas iniciais de uma tabela-verdade, em que P, Q e R representam proposições lógicas, e V e F correspondem, respectivamente, aos valores lógicos verdadeiro e falso.

Com base nessas informações e utilizando os conectivos lógicos usuais, julgue o item subsecutivo.

A última coluna da tabela-verdade referente à proposição lógica $P \vee (Q \leftrightarrow R)$ quando representada na posição horizontal é igual a

	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧
$P \vee (Q \leftrightarrow R)$	V	V	V	F	V	F	V	V

() Certo () Errado

Resolução:

$P \vee (Q \leftrightarrow R)$, montando a tabela verdade temos:

R	Q	P	$[P \vee (Q \leftrightarrow R)]$
V	V	V	V
V	V	F	F
V	F	V	V
V	F	F	F
F	V	V	V

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções sobre a prática do trabalho;	01
Relações interpessoais;	10
Ética profissional;	19
Manipulação de alimentos. Higiene e segurança na manipulação de alimentos;	27
Noções básicas de nutrição e dietética.	40
Finalidades da limpeza;	41
Racionalização do trabalho.	44
Seleção e organização das atividades: Ergonomia aplicada ao trabalho.	44
As técnicas de uso, limpeza, conservação, utilização e guarda dos alimentos e equipamentos de uso..	47

NOÇÕES SOBRE A PRÁTICA DO TRABALHO;

Formas de preparo de carne

Todos os cortes de carne podem render excelentes e saborosos pratos se preparados corretamente. Se você pensa em carne bovina e logo imagina um bife grelhado, saiba que existem muitas outras formas de preparo que acentuam o sabor e a maciez de cada corte.

O SIC – Serviço de Informação da Carne fez uma grande pesquisa culinária e compilou estas orientações, incluindo informações básicas sobre carne e as formas de preparo existentes, bem como a indicação de preparo para os diversos cortes. Aprenda aqui os métodos de preparo por calor seco, e aguarde na segunda parte os métodos de preparo por calor úmido e também um especial sobre carne de vitelo. Bom aprendizado e bom apetite!

Conhecimentos básicos

A forma de preparo mais adequada para cada corte de carne dependerá dos seguintes fatores:

- a maciez natural do corte: a maciez depende do corte em si (sua localização na carcaça), a quantidade de tecido conjuntivo, a idade do animal e a forma de processamento (carne maturada é geralmente mais macia);

- a quantidade e o tipo de tecido conjuntivo: cortes com maior teor de tecido conjuntivo são mais rijos, portanto devem ser preparados com métodos de calor úmido que solubilizam este tecido e amaciam a carne;

- a marmorização ou marmoreio: é a quantidade de gordura entremeadada nas fibras da carne. Cortes magros cozinham mais rapidamente que cortes com maior teor de gordura entremeadada. Se cozidos por longo tempo, cortes magros perdem o suco, passam do ponto e ficam mais duros;

- o tamanho do corte.

Basicamente, existem dois modos de cozimento de carne: por calor seco e calor úmido. Os métodos por calor seco não usam água, porém podem empregar óleo ou gordura em pequenas quantidades. Cortes mais macios e com menos tecido conjuntivo devem ser preparados de preferência em calor seco, como grelha, no forno, ou fritos em pouco óleo. Formas de preparo por calor úmido (que empregam água ou óleos) realçam o sabor das carnes. Cortes com maior teor de tecido conjuntivo e menos macios (particularmente cortes do dianteiro) devem ser preparados por calor úmido (como cozidos, em panela de pressão ou fritos imersos em óleos ou gorduras), até que as fibras amaciem.

Mas antes de falar na forma de preparo, é preciso pensar na temperatura de cozimento, que também é muito importante na preparação da carne. As pesquisas mostram que quanto maior a temperatura de cozimento maiores as perdas por desidratação, deixando a carne menos suculenta e menos macia. Portanto as temperaturas de baixa a moderada são as mais adequadas para cozimento de carne (entre 140oC e 170oC). Porém, para assar cortes magros a temperatura deve ser mais alta (200oC).

Grelhar

Grelhar é um método de cozimento por calor seco. “Grelhar” significa assar ou tostar a carne em cima de uma grelha. É uma forma de preparo adequada para cortes magros e macios.

Sempre que for grelhar carne, pré-aqueça a grelha. Recomenda-se grelhar bifes com pelo menos 2cm de altura, pois bifes muito finos podem ficar secos e passar do ponto rapidamente. Para bifes mais grossos, grelhe em temperatura menor do que a utilizada para bifes mais finos.

Os bifes grossos necessitam de maior tempo de cozimento da parte interna sem que a superfície torre demais. É sempre importante tostar de um lado (selar a superfície, para evitar que os sucos da carne se percam) e depois virar para tostar do outro lado. Prefira espátula ou pinça para virar a carne, para não furá-la. Se usar garfo, espete apenas no cantinho da carne.

Os cortes que podem ser grelhados são os cortes de lombo como bisteca e T-bone, o filé mignon, o contrafilé, a alcatra, miolo da alcatra, picanha, maminha, fraldinha, patinho e coxão mole, além do hambúrguer de carne moída.

Assar

Assar é um método de preparo por calor seco e significa preparar a carne dentro do forno em uma travessa ou panela sem tampa, permitindo que o calor seco circule livremente, até que o alimento esteja cozido e a parte externa dourada. É indicado para cortes de carne grandes (mais de 1,5kg), mais macios e com um pouco de gordura para garantir sua maciez. Para deixar a carne assada ainda melhor, posicione-a sempre na parte central do forno.

Cortes com uma leve cobertura de gordura permanecem mais suculentos, e devem ser assados em forno baixo a moderado (160oC-170oC) e por tempo longo, para evitar que a carne reduza muito seu tamanho. Devem ser servidos bem passados.

Em cortes magros é preciso cuidado para que o assado não fique seco, regando-o freqüentemente com algum molho ou líquido ou envolvendo-o em papel alumínio ou celofane (conforme o corte), assando-os em alta temperatura (200oC) e por menos tempo.

É sempre bom pesar a carne antes de assá-la. Para cada 0,5kg de carne bovina, calcule entre 1 hora e 1,5 horas para assar. Quando calcular a quantidade de carne para um determinado número de pessoas, lembre-se que a carne reduz bastante quando é assada, pois perde água no processo de cozimento.

Quando retirar a carne assada do forno, aguarde uns dez minutos até cortá-la, pois ficará mais fácil de fatiar e os sucos e sabores se acentuarão.

Alguns dos cortes que podem ser assados são o peito, cupim, costela, contrafilé, filé mignon, picanha, alcatra, maminha, coxão duro, lagarto, coxão mole e fraldinha.

Refogar

É um método de preparo de carne por calor seco, adequado para carnes macias e com pouca gordura. Refogar significa cozinhar ou dourar a carne rapidamente em uma pequena quantidade de óleo em uma frigideira ou panela.

Quando possível, seque os pedaços de carne com um papel toalha antes de refogar, pois assim eles dourarão mais facilmente. Use panelas de fundo grosso, que distribuem o calor uniformemente. Evite colocar muitos pedaços ao mesmo tempo, pois a carne acabará ficando cozida e não ficará dourada. Após retirar a carne, adicione um pouco de água para liberar os sucos do fundo da panela e preparar um molho de carne rápido e saboroso.

Curiosidade: O termo “sauté” vem do francês sauter que significa “saltar, pular”, e refere-se ao processo de mexer o alimento vigorosamente para que ele doure uniformemente.

Curiosidade: “Stir-fry” vem do inglês e significa “mexer e fritar”. É uma forma de preparo muito utilizada em pratos de origem oriental, preparados em uma panela antiaderente de fundo arredondado chamada “wok”, que também pode ser substituída por uma frigideira ou panela funda antiaderentes. Styr-fry nada mais é que cozinhar pequenos pedaços de carne, rapidamente, em uma

pequena quantidade de óleo vegetal (1 colher de sopa) em alta temperatura, mexendo sem parar. Geralmente se utilizam tiras finas de carne (1 centímetro de largura), cortadas perpendicularmente às fibras para amaciar a carne e evitar que ela “encolha” durante o cozimento, e adiciona-se vegetais ou massas.

Pode-se refogar cortes como contrafilé, filé mignon, alcatra, fraldinha, pacú (bife do vazio), coxão mole e hambúrguer.

Molhos Frios Diversos!

Aqui vai uma super listinha de diversos molhos frios para você incrementar Saladas, Entradas, Acompanhamentos...!!! Alguns, mais densos, que dá até para usar como patetinhos delicados para canapés ou molhinhos para fondue! Ou até para acompanhar grelhados (às vezes a gente quer um molho frio mesmo por cima de um grelhado!) ou dar um toque num belo sanduiche. Aproveite pois tem uma gama enorme de ingredientes. A quantidade pode variar de acordo com o uso que você irá fazer, então, sugiro testar a quantidade inicial descrita e depois aumentar, se necessário. Escolha seus preferidos! Todos vapt-vupt de fazer! Ah, para todas as receitas que levam iogurte, maionese, requeijão, creme de leite ou leite, temos opções de receitas caseiras e indicação de marcas no mercado, veja aqui:

creme de leite – caseiros ou sem lactose ou vegetais no mercado

iogurte – sem lactose ou vegetais no mercado

leite – caseiro ou sem lactose ou vegetais no mercado

maionese – caseira vegana ou tradicional

requeijão – caseiro ou sem lactose ou vegetais no mercado

Bom, passada essa introdução, vamos então aos Molhos Frios Diversos?

Molho Agridoce com Uva Passas

1 xícara (chá) de requeijão ou maionese

6 a 8 uvas passas bem picadas

sal rosa ou marinho a gosto

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Aioli

1 xícara (chá) de maionese

3 dentes de alho

sal rosa ou marinho (ou temperado) e pimenta do reino moída a gosto

Bata tudo no liquidificador/mini-processador.

Molho Asiático (Rende 1 porção para salada individual)

1 dente de alho amassado

2 colheres (sopa) de shoyu

2 colheres (sopa) de vinagre branco (de arroz, de vinho branco, de maçã)

1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo

1/2 colher (sopa) de óleo de gergelim

2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)

Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Molho com Azeitonas

1 xícara (chá) de maionese

6 a 7 azeitonas verdes ou pretas sem caroço trituradas

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Balsâmico com Mel

1 colher (sopa) de vinagre balsâmico

3 colheres (sopa) de azeite

1/2 colher (chá) de mel

sal rosa ou marinho a gosto

Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Barbecue

1 colher (chá) de páprica picante (ou defumada – que realmente fica com gosto de barbecue)

1 colher (café) de alho em pó 2 colheres (sopa) de shoyu

1 colher (chá) de açúcar mascavo (ou melado, ou agave)

3 colheres (sopa) de óleo de coco

1 colher (chá) de molho de pimenta vermelha

Misture tudo, cheque o sal e sirva.

Molho de Abacate com Hortelã

4 colheres (sopa) de abacate

10 folhas de hortelã

1 colher (café) de spirulina em pó (opcional)

½ limão tahiti

4 colheres (sopa) de azeite

1 pedra de gelo

1 colher (sopa) de mostarda dijon

sal comum ou de especiarias a gosto

1 pitada de pimenta caiena

Bata todos os ingredientes com a ajuda de um mixer e sirva.

Molho de Beterraba

1½ beterraba (média) cozida

1 dente de alho picado

1 colher (sopa) de cebola picada

2 colheres (sopa) de vinagre branco

½ xícara (chá) de maionese

1 pitada de adoçante em pó Stevia ou açúcar mascavo

sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto

Cozinhar a beterraba e bater juntamente com os ingredientes no liquidificador/mini-processador.

Molho de Castanhas com Mostarda e Alho

2 xícaras (chá) de castanha de caju hidratada em água por 8 horas ou deixar de molho em água quente por 5 minutos

1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)

ervas desidratadas a gosto

1 colher (café) de café de açafreão

1 a 2 dentes de alho

1 xícara (chá) de água

ajustar o sal

Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador e consumir em até 5 dias.

Molho de Hortelã à Moda Indiana

300g de iogurte natural sem lactose

60g de folhas de hortelã picadas

pitadas de curry em pó

pitadas de sal marinho ou rosa

Juntar as folhas de hortelã com o iogurte, misturar bem e temperar com pitadas de curry e sal.

Molho de Iogurte e Limão (rende 1 porção para salada individual)

1 dente de alho amassado
 2 colheres (sopa) de suco de limão
 1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
 2 colheres (sopa) de iogurte sem lactose
 2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)
 sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
 Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Molho de Iogurte e Chia

1 xícara (chá) de iogurte natural sem lactose
 suco de 1 limão (preferencialmente o siciliano)
 1 colher (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
 1 colher (sopa) de azeite de oliva
 1 colher (sopa) de semente de chia
 sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
 Em uma tigela, misture todos os ingredientes. Aguarde 20 minutos antes de servir, pois como a chia é uma semente mucilaginosa, ela ajuda a “engrossar” um pouquinho o molho.

Molho Light de Ameixa

Ingredientes:

2 colheres (sopa) de folhas de hortelã
 1 cebola média picada
 sal marinho ou rosa a gosto
 200g de ameixas secas sem caroço e picadas
 2 colheres (sopa) de açúcar mascavo
 1 folha de louro ou 1 colher de chá de louro em pó
 1 xícara (chá) de vinho tinto (de boa qualidade)
 2 colheres (sopa) de azeite de oliva
 Coloque em uma panela o azeite de oliva, o vinho, o louro, a hortelã, o açúcar e 1 xícara (chá) de água. Leve para cozinhar e, ao ferver, abaixe o fogo e deixe por mais 5 minutos. Sirva com frango grelhado ou filé de lombo de lombo. Se quiser, pode também servir quente com filé de frango ou filé de lombo de porco.

Molho de Limão e Alho 1

4 dentes de alho picados
 1/2 colher (chá) de sal rosa ou marinho (ou temperado)
 2 ovos
 1 colher (sopa) de suco limão
 1 pitada de pimenta-do-reino
 1 xícara (chá) de azeite de oliva
 No liquidificador, junte o alho, o sal, os ovos, o suco de limão e a pimenta e bata no liquidificador/mini-processador, acrescente o azeite de oliva em fio, até ficar cremoso.

Molho de Limão e Alho 2

1 colher (sopa) de suco de limão
 3 colheres (sopa) de azeite
 1 dente de alho picado
 salrosa ou marinho e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
 Bata no liquidificador/mini-processador.

Molho de Maionese

1 xícara (chá) de maionese
 2 cebolinhas verdes sem caroço picadas
 3 galhos de salsa
 1/2 colher (chá) de vinagre de maçã
 1/2 colher (chá) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
 Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho de Maracujá

3 colheres (sopa) de polpa de maracujá com as sementes
 2 colheres (sopa) de azeite
 1 colher (sopa) de mel
 1 colher (sopa) de água filtrada, ou 2 cubos de gelo (fica geladinho)
 sal marinho e pimenta-do-reino moída na hora a gosto
 Junte todos os ingredientes e misture bem até ficar consistente e cremosa, acerte o sal e a pimenta-do-reino. Coloque em um pote e mantenha em geladeira de preferência fechado. Dura até 3 dias.

Molho de Missô e Tahine

1/4 xícara (chá) de água
 1 colher (sobremesa) de missô
 1/3 xícara (chá) de tahine
 1 dente de alho amassado
 1 colher (chá) de raspa de casca de laranja
 1 colher (chá) de suco de limão
 1 colher (chá) de salsinha picadinha
 Bata tudo no liquidificador/mini-processador. Se desejar um molho mais fino, acrescentar mais água. Este molho pode ser servido com vegetais crus ou cozidos e também com grãos (arroz, quinoa, sorgo...).

Molho de Mostarda

1 xícara de maionese
 1/2 xícara de creme de leite
 1 colher (sopa) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
 molho de pimenta a gosto
 sal rosa ou marinho (ou temperado) a gosto
 Bata tudo no liquidificador/mini-processador.

Molho Niçoise

1/3 de xícara (chá) de maionese
 1/2 xícara (chá) de pimentão cortado
 1/2 colher (chá) de extrato de tomate (aqui ou aqui)
 1 colher (sopa) de cebolinha verde picada
 sal rosa ou marinho a gosto
 Misture todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador e bata bem.

Molho Picante (receita de olho, as quantidades, depende do seu paladar)

tahine
 mel
 shoyu
 limão espremido
 wassabi
 Misture tudo, cheque o sal e sirva.

Molho com Nozes

1 xícara (chá) de requeijão ou maionese
6 a 7 nozes picadas
1/2 colher (chá) de vinagre de maçã
1/2 colher (chá) de mostarda amarela (caseira ou do mercado)
sal rosa ou marinho a gosto
Misture tudo num mini-processador, cheque o sal e sirva.

Molho Rosé

3/4 de xícara (chá) de creme de leite fresco
1/4 de xícara de catchup (aqui ou aqui)
1 colher (sopa) de conhaque
1 pitada de sal rosa ou marinho
Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador/mini-processador até ficar espesso.

Molho Russo

2 colheres (sopa) de manteiga ghee
1 maçã ácida descascada e ralada
1 colher (sopa) de vinho branco seco
1 copo de iogurte natural
1 colher (sopa) de creme de leite
1 colher rasa de amido de milho (maisena)
sal rosa ou marinho a gosto
Derreter a manteiga e fritar metade da maçã ralada (a outra metade, triture com o vinho num mini-processador). Juntar o iogurte, o amido de milho e o creme de leite. Voltar ao fogo para engrossar. Juntar por último a maçã que foi triturada no mini-processador.

Molho Tártaro

1 xícara (chá) de maionese
1 colher (sopa) de pickles
1 colher (sopa) de azeitonas (verdes ou pretas)
1 colher (sopa) de cheiro-verde
1 colher (sopa) de cebola ralada (opcional)
alho poró (parte branca) bem batido (opcional)
Pique bem miudinhos os ingredientes. Misture e acerte o sal.
Junte a cebola só na hora de servir.

Patê de Tofu

500g de tofu firme
¼ de xícara (chá) de azeite
suco de meio limão
2 dentes de alho
½ cebola pequena
folhas de 3 ramos de manjeriço
folhas de salsinha a gosto
sal a gosto
No processador/mixer, bata todos os ingredientes até ficar homogêneo.

Vinagrete Agridoce Básico (Rende 1 porção para salada individual)

2 colheres (sopa) de vinagre (balsâmico, de maçã, de arroz, vinho)
2 colheres (sopa) de mostarda Dijon (caseira ou do mercado)
2 colheres (sopa) de mel
2 colheres (sopa) de azeite ou óleo (de coco, de abacate, de uva)
sal rosa ou marinho e pimenta do reino a gosto
Bater todos os ingredientes no liquidificador/mini-processador

Vinagrete de Mostarda

1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
1 colher (chá) de mostarda de Dijon (caseira ou do mercado)
3 colheres (sopa) de azeite
sal e pimenta-do-reino a gosto
Bata no liquidificador/mini-processador. Sirva a seguir. Conserve na geladeira.

Fonte: <https://www.beefpoint.com.br/formas-de-preparo-de-carne-parte-1-5423/>
<https://comidadobem.net/molhos-frios-diversos/>

NHOQUE DE BATATA

INGREDIENTES

6 batatas médias
1 xícara de farinha de trigo
sal a gosto
Molho:
1 lata de molho de tomate
1/2 cebola
1 colher (sopa) de azeite
2 tabletes de caldo de carne
1/2 kg de carne moída
1 pacote de queijo ralado

MODO DE PREPARO

Cozinhe as batatas, em água, até que estejam macias. Descasque-as e passe pelo espremedor ainda quentes. Vá acrescentando a farinha aos poucos e o sal, amasse bem. Coloque a massa sobre uma mesa enfarinhada e faça rolinhos. Corte cada rolinho em pedaços de mais ou menos 2 cm. Leve ao fogo, em uma panela com bastante água temperada com sal. Quando a água levantar fervura, vá colocando os nhoques, até eles começarem a subir.

Coloque água fria em uma bacia com um escorredor dentro, retire os nhoques já cozidos e coloque-os no escorredor para dar choque térmico.

Repita o processo até toda massa estar cozida.

Escorra bem e coloque o nhoque em um refratário, reserve.

MOLHO:

Pique a cebola, bem miudinha e, em uma panela, frite com azeite.

Acrescente a carne e os tabletes de caldo de carne.

Mexa bem, quando a carne já estiver cozida, acrescente o molho e deixe cozinhar por mais 4 min.

Despeje-o sobre o nhoque, salpique queijo em cima e leve ao forno para gratinar, sirva quente e bom apetite!

Fonte: <https://www.tudogostoso.com.br/receita/1348-nhoque-de-batata.html>

NHOQUE DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

1 kg de batata doce
1 ovo
Farinha de trigo

MODO DE PREPARO

Cozinhe a batata doce até que ficar bem mole.

Após cozimento, amasse a batata com garfo ou espremedor e adicione o ovo.