

## PROPOSTA DE ATIVIDADES PARA O LIVRO "UM DRAGÃO EM BRASA", DE ROBERT STARLING

### ① Vamos ajudar o Fred a arranjar o que destruiu

O Fred nas suas fúrias não se conseguia controlar e estragou várias coisas com as labaredas de fogo que lhe saíam da boca. E que tal tentarmos fazer:

- um papagaio de papel (vê como fazer no navegando na internet)
- queques (vê a receita no 3 - Todos para a cozinha!)
- gelado de morango (vê a receita no 3 - Todos para a cozinha!)

### ② Hoje é dia de piquenique!

Preparar um piquenique é quase tão bom como saboreá-lo. A família Urso preparou o seu piquenique na relva, à sombra da árvore, enquanto vêem o treino de futebol. É maravilhoso estar ao ar livre, mas um piquenique é saboroso em qualquer lado, até no chão da sala! Vai buscar a tua mantinha que nós damos-te ideias de comidas deliciosas para o teu piquenique:

- salsichas cocktail
- tomate cereja
- cenoura em palitos
- batatas fritas
- sanduíches
- fruta para roer ou petiscar (morangos, cerejas ou melão em pedaços)
- salame de chocolate

### ③ Todos para a cozinha!

O Fred não conseguia esperar, e por isso queimou todos os queques do Senhor Urso, acabadinhos de sair do forno. Também não correu muito bem quando foi comprar um gelado... Assim que se acalmou, resolveu fazer as

receitas para devolver e pedir desculpa. Queres ajudá-lo? Aqui estão as receitas, passo a passo:

## **Queques do Senhor Urso**

Ingredientes:

- farinha T65 sem fermento (250g)
- fermento em pó (1 colher de chá)
- sal fino (1/2 colher de chá)
- manteiga sem sal, amolecida (175g)
- açúcar (150g)
- ovos (2)
- leite (75ml)

Numa taça junta a farinha, o fermento e o sal. Noutra taça junta os ovos e a manteiga amolecida. Bate bem com a batedeira até ficar uma mistura bem cremosa. Junta os ovos, um a um e continua sempre a bater. Junta a esta mistura 1/3 da farinha e de seguida 1/3 do leite, quando estiver bem misturado, vai juntando pouco a pouco a restante farinha e leite, até terminar. Distribui a massa por forminhas de queque untadas ou formas de papel.

Liga o forno a 200°C. Espera cerca de 15 minutos. Os queques estão prontos quando espetares um palito no centro e sair limpinho. Se gostares deles bem tostadinhos, podes ligar a grelha de cima apenas por um minuto. Fica sempre a espreitar, não vão ficar queimados como os do Senhor Urso...

Bom apetite!

## **Gelado de Morango**

Ingredientes:

- leite condensado (1 lata)
- leite (a medida de 1 lata de leite condensado)
- natas (250ml)
- gemas de ovo (6)
- morangos (150g)

Ferve o leite. Numa taça mistura as gemas dos ovos e o leite condensado, mexe bem. Junta o leite quente (em fio) e continua sempre a mexer. Deita esta mistura num tacho e leva a lume brando, sempre a mexer. Quando começar a querer ferver (faz umas bolhinhas pequeninas), apaga logo o lume e retira o tacho, para arrefecer. Enquanto arrefece, lava bem os morangos, enxuga-os para retirar a água da lavagem e retira-lhes o pé. Tritura os morangos (com a varinha mágica, por exemplo, num copo alto) e junta à mistura já fria. Numa taça à parte, bate as natas até ficarem chantili (é mais fácil se estiverem frias). Envolve as natas na outra mistura. Deita num recipiente para ir ao congelador. De tempos a tempos (cerca de meia em meia hora) mexe com um garfo, até começar a congelar e ser impossível fazer isso). Este processo evita que se formem pequenas lascas de gelo no gelado.

Saboreia-o e partilha com a família e os amigos.

### **Crepes Suzette**

(às vezes o Fred ainda lança umas labaredas, mas sempre para coisas úteis!) Esta receita é para os teus pais. Podes ser tu a prepará-la, no final, juntos fazem a chama!

Ingredientes:

#### Crepes

- farinha de trigo (1 chávena)
- açúcar (1 colher de chá)
- ovos (2)
- leite (300ml)
- manteiga (40g)
- laranja (raspas)
- sal (q.b.)
- óleo vegetal (q.b.)

#### Molho

- açúcar (5 colheres de sopa)
- manteiga (40g)
- sumo e raspas laranja (2)
- licor de laranja (100ml)

- brandy (1/2 cálice)
- gengibre ralado (q.b.)
- canela em pó (q.b.)

Numa taça mistura a farinha, o sal e o açúcar. Noutra taça bate os ovos e deita-os na farinha. Mistura bem e vai juntando, aos poucos, todo o leite. Em seguida mistura a manteiga derretida e as raspas da laranja. Quando tudo estiver bem batido, coloca ao lume uma frigideira larga e antiaderente e deixa aquecer bem. Pincela com o óleo vegetal. Começa agora a fazer os crepes: usando uma concha da sopa, deita massa na frigideira até cobrir a base. Depois de 1 minuto ou 2, quando as bordinhas começarem a ficar douradas, vira com uma espátula para cozinhar do outro lado. Vai fazendo crepes até acabar toda a massa. Por vezes tens que voltar a untar a frigideira com óleo, se não os crepes ficam colados. Para o molho junta o açúcar e a manteiga na frigideira e deixa caramelizar. Raspa a casca das laranjas (bem lavadas), e espreme-lhes o sumo, passa por um coador. Podes juntar um pouquinho de gengibre. Deita o sumo na frigideira, dobra os crepes em 4 e coloca-os sobre o sumo. Deixa-os cerca de 2 minutos, para absorverem bem o sumo e vira-os. Rega agora com o licor de laranja e o brandy e polvilha com um pouco de canela. Deixa flambear (ficar em chamas) até que o álcool se evapore completamente (quando a chama apaga). Leva a servir, cobertos com o molho.

Já sabes, esta receita é para ser feita com a ajuda de um adulto.

## ④ A Arte na Natureza

Dá um passeio, apanha ar e também coisas bonitas que encontres pelo caminho, por exemplo: folhas secas, flores murchas, sementes e pedrinhas. Em casa faz uma composição com os elementos que trouxeste contigo (permanente ou efémera, que poderá ser fotografada para recordares).

## ⑤ Navegando na Internet

Pesquisa no youtube por “fazer papagaios de papel” e escolhe o teu vídeo preferido! Deixamos aqui duas sugestões:

<https://www.youtube.com/watch?v=K60zWiVF61A>

[https://www.youtube.com/watch?v=AZg6\\_wHECXM](https://www.youtube.com/watch?v=AZg6_wHECXM)