



Propriedade do Pequeno Chef

NACIONALGÁS 

Oi, Pequeno Chef!



Eu sou o Pratinha
e vou te contar
uma das principais
regras da cozinha:
A segurança
também faz parte
da receita!

Nossa receita

1. Segurança
2. Um ajudante adulto
3. Pratinha cheio
4. _____



O GLP



Eu sou um botijão e, aqui dentro, fica o GLP, que é o Gás Liquefeito de Petróleo, mas que muita gente chama de gás de cozinha. Talvez exista um Pratinha como eu na sua casa, para garantir o cozimento da sua comida. Caso não haja, outra forma que o GLP tem para chegar até o seu fogão é por meio de uma tubulação na parede.

Tubulação

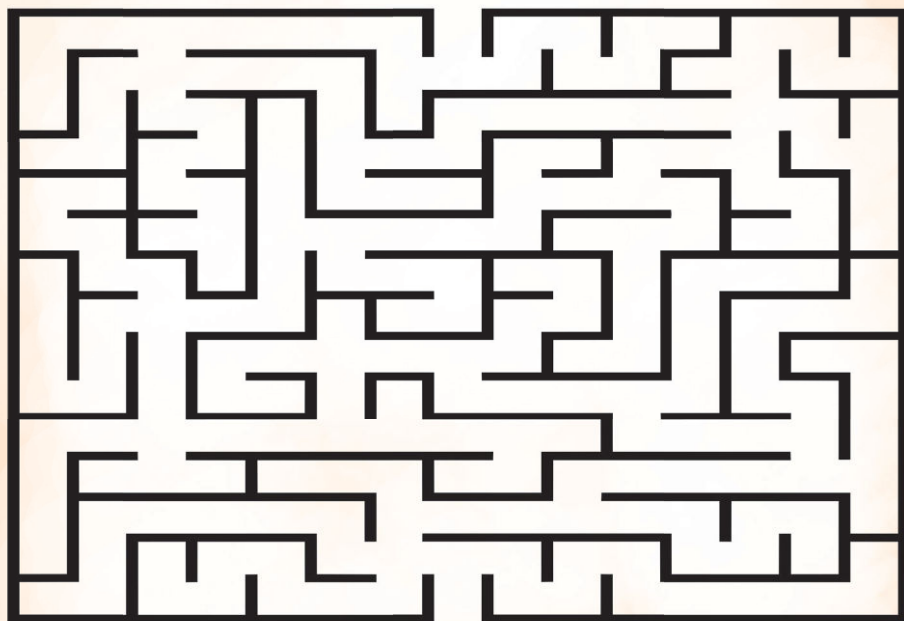


Botijão



Você já descobriu
**que o gás é usado para o
preparo de muitas receitas.**

Agora, vamos ajudar a Nacional Gás, que
está presente em várias regiões do Brasil,
a levar esse item tão importante até
a sua cozinha.



De onde vem o fogo?

O gás de cozinha é utilizado para acender o fogo do fogão, o que deve ser feito sempre por um adulto.

Você já escolheu o seu ajudante?



Receita

Pão de queijo de tapioca

Que tal preparar um
lanche gostoso junto
com seu ajudante ?

Você vai precisar de:



2 e 1/2 xícaras (chá)
de goma para tapioca



100g de parmesão
fresco ralado



150g de requeijão light
ou cream cheese light



Sal a gosto



Mãos à massa!

O que fazer agora:

Misture os ingredientes em uma tigela até formar uma massa bem uniforme.

Depois, modele pequenas bolinhas com as mãos e coloque-as em uma assadeira untada.

Agora é com o adulto!

- 1 Peça para o adulto colocar a assadeira no forno preaquecido a 180 °C.
- 2 Asse por cerca de 20 a 25 minutos, ou até os pãezinhos ficarem dourados.
- 3 Depois que o adulto retirar a assadeira do forno, espere esfriar um pouco antes de experimentar.

Dica do Pratinha:

Forno quente é assunto de adulto. Você participa da receita e deixa essa parte com o seu ajudante!





*Agora é a vez
do seu ajudante!*

*Adulto,
fique de olho:*



Após instalar o botijão, faça o teste com água e sabão nas conexões. Se surgirem bolhas, há vazamento.



Mantenha a cozinha arejada e não bloqueie as entradas de ventilação.



O botijão deve permanecer em pé, em local ventilado e afastado de fontes de calor.



Mangueira e regulador devem estar bem conservados, instalados corretamente e dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante.



Panos, papéis, embalagens e outros materiais que possam pegar fogo devem ficar longe do fogão.

Dica do Pratinha:

Você não precisa verificar nenhum desses itens sozinho. Sua missão é chamar um adulto e compartilhar o que aprendeu!



Cheiro de Gás

Essa é uma informação importante para Pequenos Chefs e adultos. Se você sentir um cheiro forte e diferente:

Pequeno Chef

- 1** Não tente descobrir de onde vem o cheiro.
- 2** Afaste-se do local.
- 3** Avise um adulto imediatamente.

Agora é com o adulto

Não acenda fósforos, isqueiros ou qualquer chama e não ligue nem desligue aparelhos ou interruptores elétricos. Abra portas e janelas para ventilar o ambiente, se puder fazer isso com segurança, e **ligue imediatamente para a Emergência.**



Bombeiros

193



Casa-palavras

Agora, você e seu ajudante podem procurar algumas palavras que fazem parte da receita de uma cozinha segura!

SEGURANÇA
CUIDADO
ADULTO
ENERGIA
RECEITA
GÁS
VENTILAÇÃO

H	A	M	A	C	F	I	H	E	N	S	C
L	H	N	H	T	R	N	G	Á	S	D	U
D	H	Y	N	M	N	Y	S	E	T	B	I
T	E	S	R	H	O	E	A	R	O	D	D
S	W	E	H	O	D	N	N	C	G	S	A
C	E	G	A	R	L	E	A	E	N	G	D
T	T	U	D	E	W	R	I	R	O	T	O
D	O	R	U	C	E	G	O	H	A	C	S
U	S	A	L	E	H	I	N	A	E	P	M
V	E	N	T	I	L	A	Ç	Ã	O	I	D
N	T	Ç	O	T	P	W	R	T	D	E	D
F	E	A	F	A	E	E	O	Y	P	S	T

Jogo dos sete erros

Hora de colocar a atenção em prática!

As duas cozinhas abaixo parecem iguais, mas existem **7 diferenças** entre elas.





Foi muito legal aprender com você, **Pequeno Chef!**
Agora você já sabe que, na cozinha, diversão
e cuidado andam juntos.
Continue cozinhando, aprendendo
e compartilhando tudo o que descobriu com
a sua família.

*Até a próxima
aventura!*

NACIONALGÁS

