

NÃO precisa enviar essa
atividade para a teacher.

ENGLISH ACTIVITIES

Você conhece a história do **GINGERBREAD MAN**?

O texto é apenas para ser lido, não precisa copiar.

GINGERBREAD MAN

Na Alemanha, chama-se principalmente de Lebkuchen, que são muito comuns durante feiras (tipo parque de diversão tradicionais), em formato de coração decorado com dizeres, feitos com confeito de açúcar. Na Oktoberfest é também muito comum! Esses são bem durinhos. Há outros mais parecidos com o nosso pão-de-mel brasileiro, que aliás, é uma variação da massa também!

E diz-se que foi pela Alemanha que surgiu a ideia de fazer casinhas com a massa de gingerbread, quem sabe inspirados na história de João e Maria (original: Hänsel und Gretel, dos Irmãos Grim).

No Brasil, chamamos mesmo de pão-de-mel, mas o nosso se parece mais com um bolinho, mais fofo e coberto com chocolate. Seja qual for sua receita favorita, sua história favorita, o gingerbread tem várias origens e formatos. Agora, e o boneco, de onde veio?

O famoso formato de boneco de gengibre: conto infantil e tradição natalina



Em 1875, foi publicada uma fábula chamada O Homem de Biscoito de Gengibre (The Gingerbread Man). Na história publicada em maio de [1875. St. Nicholas Magazine](#).



Era uma vez...

Uma mulher que se queixava para o marido que queria ter um filho, porém ambos já eram mais velhos. A velhinha então decidiu fazer um biscoito de gengibre em formato de boneco e colocou no forno para assar. Quando ela abriu o forno, o biscoito pulou da forma e saiu correndo pela janela aberta da cozinha.

O casal correu atrás dele na esperança de comê-lo para saciar sua fome. O boneco gritava "Corram! Corram! Corram o mais rápido que puderem! Vocês não podem me pegar! Eu sou o Gingerbread Man".

Enquanto corria, o Gingerbread Man encontrou um porco, uma vaca faminta e um cavalo que também queriam devorá-lo. Gingerbread Man falou mais uma vez: "Corram! Corram! Corram o mais rápido que puderem! Vocês não podem me pegar! Eu sou o Gingerbread Man!".

Então, o biscoito de gengibre percebeu que estava correndo em direção ao rio. "Oh, não! O rio! Agora eles vão conseguir me pegar! Como eu vou conseguir atravessar o rio?", ele se perguntou.

Foi nesta hora que uma esperta raposa saiu de trás da árvore e se dispôs a ajudar o biscoito-homem a atravessar o rio. O biscoito pulou em seu rabo e lá se foram eles atravessando o rio.

Quando estavam quase chegando à outra margem, a raposa pediu para ele pular no seu focinho para não afundar.

Apesar do medo de ser comido pela raposa, o Gingerbread Man pulou no focinho dela.

Então, ela o jogou para o alto, com a intenção de agarrá-lo com a boca para matar a sua fome.

Mas o homem de biscoito era mais esperto do que a raposa e saiu correndo, dizendo: “Corra! Corra! Corra o mais rápido que puder! Você não pode me pegar! Eu sou o homem de biscoito de gengibre!” A raposa escorreu na margem do rio, caiu na água e foi levada pela correnteza.

E, desde esse dia, o homem de biscoito de gengibre corre por aí, sem que ninguém consiga pegá-lo.

Bacana essa história né.

Agora, assista ao vídeo abaixo com a história em Inglês.

<https://www.youtube.com/watch?v=hsEorBffl3o>

Se você ficou com vontade de fazer e experimentar esse biscoito delicioso, segue abaixo a receita completa.

INGREDIENTES

- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 4 colheres (sopa) de mel
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de gengibre em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 ovo batido
- manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar

MODO DE PREPARO

1. Numa panela, junte a manteiga, o açúcar mascavo, o mel e leve ao fogo baixo. Mexa com uma colher até obter uma calda.
2. Numa tigela, peneire a farinha de trigo, o gengibre e o bicarbonato. Misture bem com uma colher e acrescente a calda derretida e o ovo batido. Mexa até obter uma massa uniforme.
3. Embrulhe a massa em filme. Não se preocupe com a consistência, pois a princípio a massa fica muito mole. Leve à geladeira por no mínimo 12 horas.
4. Preaqueça o forno a 180°C (temperatura média).
5. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com um rolo até que fique com 0,5 cm de espessura. Corte a massa com cortadores de formatos variados. Se preferir, use a boca de um copo para fazer biscoitos redondos.
6. Unte duas ou mais assadeiras grandes com manteiga e polvilhe com farinha. Distribua os biscoitos nas assadeiras, deixando uma margem de 2 cm entre eles. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 10 minutos.
7. Retire do forno e deixe esfriar. Quando os biscoitos ficarem firmes, retire-os com a ajuda de uma espátula. Se quiser, enfeite os biscoitos com glacê. Conserve num recipiente fechado, em local seco e arejado.

Have a great job and Enjoy the Gingerbread Man!!!