

ESCOLA MUNICIPAL: E.M.JULIA DEL CORTO RONCON

NOME DO ALUNO:

DATA: 05/10/2020

SEMANA: 06

PROFESSOR: CRISTINA, LÉIA, NAYARA, RITA, VIVIANI

TURMA: MA/MB

CAMPO DE EXPERIÊNCIA: ESPAÇOS, TEMPOS, QUANTIDADES, RELAÇÕES E TRANSFORMAÇÕES

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM:(EI02ET01)

Explorar e descrever semelhanças e diferenças entre as características e propriedades dos usos dos objetos (textura, massa, tamanho).

Atividade: Culinária (Bolo de laranja)

Uma alimentação saudável é essencial em todas as fases de nossa vida, mas em cada uma delas a alimentação tem uma importância diferente. Quando somos crianças, nossa alimentação é voltada para o crescimento de nossos ossos, pele, músculos e órgãos. Nessa fase brincamos, pulamos, aprendemos a ler e a escrever, entre várias outras coisas, por isso uma alimentação balanceada é imprescindível, pois precisamos de energia necessária para todas essas atividades. É também nessa época da vida que formamos nossos hábitos alimentares, ou seja, que “aprendemos” a gostar ou não de certos alimentos.

A escola tem extrema importância na formação dos hábitos alimentares de seus alunos, e a partir de aulas de culinária o professor pode apresentar vários alimentos às crianças. Com receitas que envolvam alimentos saudáveis, professores e alunos podem provar vários pratos que eles mesmos prepararam. Dessa forma, além de despertar o espírito de equipe nas crianças, ainda desperta sua curiosidade para provar alimentos novos.

Materiais necessários: Forno convencional; liquidificador; 1 forma de furo central (forma de pudim); xícara; 1 faca sem ponta; 1 colher de sopa; 1 laranja média; 4 ovos; açúcar; farinha de trigo; óleo; fermento em pó.

Como fazer a atividade: Um adulto responsável deverá separar os materiais acima citados. Em seguida na presença da criança corte a laranja em quatro partes retirando os caroços. Após, peça para que, a mesma coloque no liquidificador os seguintes ingredientes: A laranja, os 4(quatro) ovos, 2 (duas) xícaras rasas de açúcar, 2 (duas) xícaras rasas de farinha de trigo e 1 (uma) xícara de óleo. Em seguida ligue o eletrodoméstico e deixe bater bem até que a casca se misture a massa. Depois de bater bem, desligue e, unte uma forma de furo central (forma para pudim) com óleo e farinha de trigo. Então, adicione na massa 1 (uma) colher de sopa bem cheia de fermento em pó. Despeje o conteúdo na forma e leve ao forno aquecido por cerca de 20(vinte) minutos. Quando estiver assado desligue o forno e retire o bolo.



Prefeitura da Estância
Turística de Ribeirão Pires

Secretaria de Educação

Av. Prefeito Valdirio Prisco, 193- Centro
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
Telefone: (11) 4828-9600

Espere esfriar e deguste o bolo junto com todos da casa.

Tempo Estimado: 1 hora e 30 minutos.

