



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

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEUSA LUZ SANCHES		
NOME DO ALUNO:	DATA: 22/10/2020	SEMANA: 8
PROFESSOR: Alaíde, Alessandra, Alexandra, Elisângela, Maria Ines e Renata		TURMA: MAT A/B
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 objetos (textura, massa, tamanho).		
<ul style="list-style-type: none"><li>Desenvolver na criança a curiosidade chamando a atenção para as propriedades dos alimentos e aguçando o paladar dos sabores doce e salgado.</li></ul>		

#### ATIVIDADE 4

##### 5º FEIRA

#### SENTINDO OS SABORES



#### DESENVOLVIMENTO

Converse com a criança sobre os sabores como o doce e o salgado, coloque o sal em um recipiente e em outro o pó da gelatina e mostre que apesar dos dois terem uma textura parecida os sabores são diferentes. Deixe a criança sentir o sabor de cada um, faça perguntas, como: qual dos dois tem o gostinho salgado? Coloque ambos na água para que a criança veja o efeito “o sal em contato com água dissolve e a gelatina muda de cor”.

Feito isso, faça a “gelatina” para finalizar a experiência.

**DURAÇÃO:** 1 hora

**RECURSOS:** Ingredientes da receita e utensílios de cozinha

Tenho certeza que todo mundo já sonhou em fazer uma dessas sobremesas coloridas. Porém muita gente acaba nem tentando por achar muito difícil. Mas saiba que é muito fácil!

Convide a criança para fazer a gelatina com você. Pergunte: Qual sabor ela mais gosta?

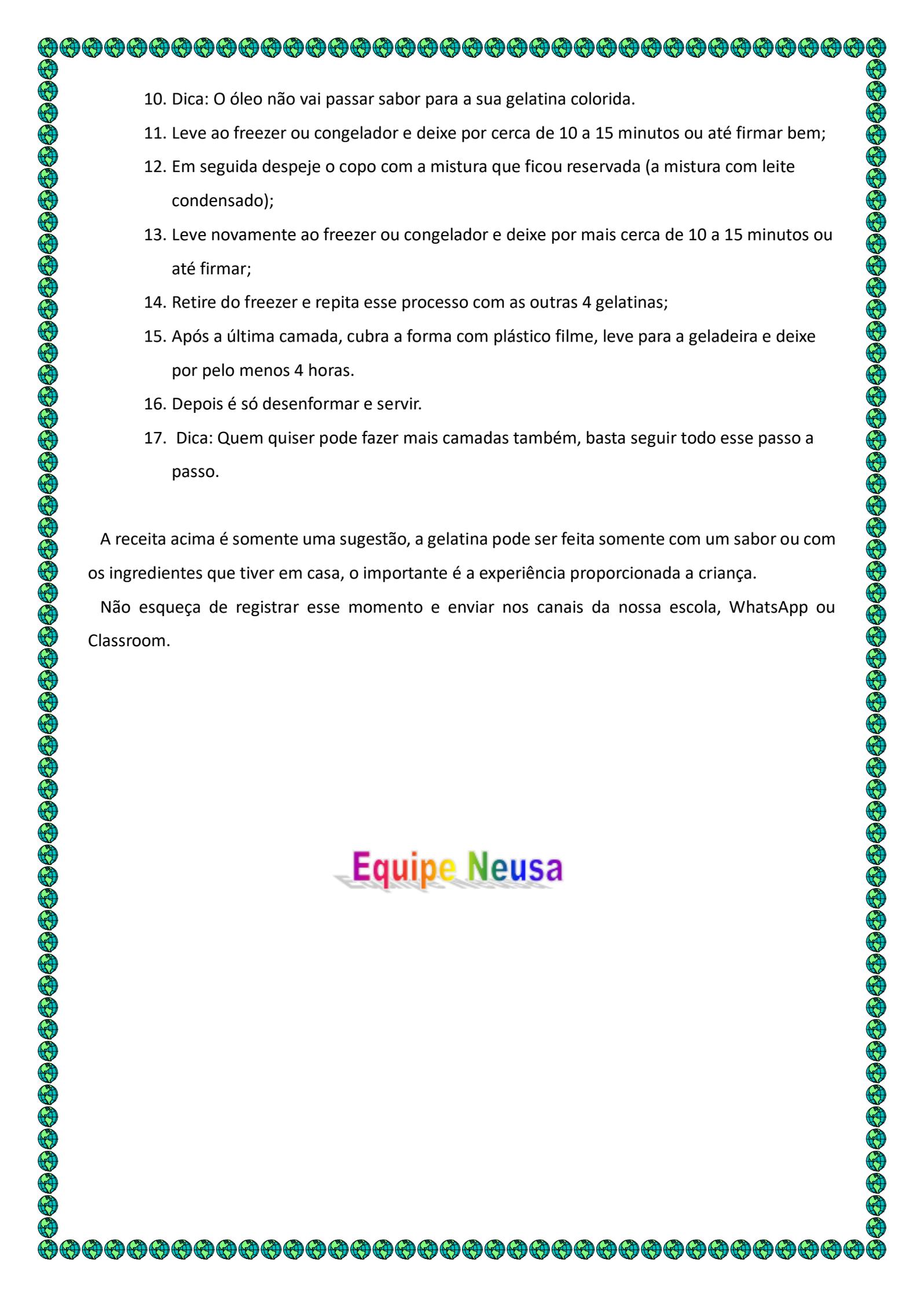


#### **Ingredientes:**

- 5 caixinhas de gelatina de sabores diferentes
- 10 colheres (sopa) de leite condensado
- 10 colheres (sopa) de leite de coco
- 150ml de água quente – para cada gelatina (total = 750ml)
- 150ml de água gelada – para cada gelatina (total = 750ml)

#### **Como fazer**

1. Em uma tigela, dissolva a gelatina em 150ml de água quente, misturando bem até dissolver tudo;
2. Adicione 150ml de água gelada à essa mistura e mexa bem;
3. Em seguida divida essa mistura em dois copos;
4. Dica: Em um dos copos, coloque um pouquinho menos, a divisão pode ser de 130ml em um copo e 170ml no outro.
5. No copo com menos líquido, adicione 2 colheres (sopa) de leite de coco;
6. Dica: Se preferir, você pode substituir o leite de coco por creme de leite.
7. Depois adicione 2 colheres (sopa) de leite condensado;
8. Misture bem essa mistura e reserve.
9. Em uma forma levemente untada com óleo, despeje o copo com menos líquido (o que está sem o leite condensado);

- 
10. Dica: O óleo não vai passar sabor para a sua gelatina colorida.
  11. Leve ao freezer ou congelador e deixe por cerca de 10 a 15 minutos ou até firmar bem;
  12. Em seguida despeje o copo com a mistura que ficou reservada (a mistura com leite condensado);
  13. Leve novamente ao freezer ou congelador e deixe por mais cerca de 10 a 15 minutos ou até firmar;
  14. Retire do freezer e repita esse processo com as outras 4 gelatinas;
  15. Após a última camada, cubra a forma com plástico filme, leve para a geladeira e deixe por pelo menos 4 horas.
  16. Depois é só desenformar e servir.
  17. Dica: Quem quiser pode fazer mais camadas também, basta seguir todo esse passo a passo.

A receita acima é somente uma sugestão, a gelatina pode ser feita somente com um sabor ou com os ingredientes que tiver em casa, o importante é a experiência proporcionada a criança.

Não esqueça de registrar esse momento e enviar nos canais da nossa escola, WhatsApp ou Classroom.

**Equipe Neusa**