

ESCOLA MUNICIPAL PALMIRA ANTÔNIO PEREIRA.

NOME DO ALUNO:

DATA: 09/10/2020

SEMANA: 6

PROFESSOR: Ana Paula, Simone, Celina, Paula, Thainã e Ana Lúcia.

TURMA: BII

CAMPO DE EXPERIÊNCIA: (EI02TS03) Traços, Sons, Cores e Formas.

OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Utilizar diferentes fontes sonoras disponíveis no ambiente em canções, músicas e melodias.

<https://www.youtube.com/watch?v=6kdw4cHZgo8>

Atividade:

Assistir o vídeo “Salada de frutas” e preparar um bolo de frutas.

Faixa etária: 2 anos.

Recurso: celular, TV, computador, tablet e fruta (preferida).

Estratégia;

E como essa semana antecede o dia das crianças, que tal comemorarmos fazendo um bolo de frutas saudável (laranja ou maçã), onde a criança poderá ajudar no preparo.



BOLO FOFO DE LARANJA

Ingredientes

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de suco da laranja

2 colheres de margarina

1 colher de sopa de fermento

Modo de Preparo - Massa

Bata os ovos com o açúcar e a margarina.

Coloque a farinha e o suco de laranja e bata bem.

Por último coloque o fermento.

Leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 35 minutos.



BOLO DE MAÇÃ COM CANELA

2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo - de preferência para milho ou canola
4 ovos inteiros
2 xícaras de farinha de trigo
3 maçãs, sem casca, picadas
1 colher de sopa de fermento para bolo
1 colher de café de canela em pó
1 punhado (a gosto, opcional) de uvas passas
Açúcar e canela para untar

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo.
Despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, misture até a massa ficar uniforme.
Adicione a canela, as uvas passas, o fermento e as maçãs picadas.
Leve para assar em forno aquecido. Utilize forma de buraco no meio, untada com açúcar e canela (ou, pode ser untada apenas com farinha).
Asse em forno baixo, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.
O tempo de forno pode variar dependendo do seu fogão.
Ponto de faca limpa.

Curiosidade:

Reconhecer os alimentos que faz bem para nossa saúde.
Identificar cores, texturas e diferentes sabores como: doce e azedo (paladar).
Conscientizar sobre o consumo de alimentos saudáveis.