

## ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI

Nome do aluno:	<b>Semana 09</b>	
Professoras: Cristiane, Ellen, Francisca, Glauce, Ivanilde, Luciana, Maria Aparecida, Maria de Lourdes, Marlene, Marisa, Mariza e Vanessa.	Data: 06/05/2021	Turma: Berçário IIA / Berçário IIB
Campo de Experiências: Corpo, gestos e movimentos		

### TEMÁTICA – MOMENTOS EM FAMÍLIA

#### FESTIVAL DE JOGOS

##### Estratégia de aprendizagem:

Vamos resgatar alguns jogos e brincadeiras esquecidas e reunir a família para jogar? Faça uma sequência de diferentes brincadeiras marcando a pontuação de cada membro da família e no final comemore muito lembrem-se que o importante não é só ganhar, mas se divertir. Alguns exemplos de brincadeiras: corrida, boliche (pode usar garrafas PET e bolas feitas com meias velhas ou sacolas plásticas), corrida do saco (usar uma fronha se não tiver o saco), bola ao cesto (use bolas e baldes), ou se a escolhida for outra brincadeira não esqueçam de compartilhar conosco.



**Observação:** Não esqueçam de compartilhar conosco através de foto, vídeo ou relatando como foi o momento da atividade.



## ESCOLA MUNICIPAL PROFESSOR VALBERTO FUSARI

Nome do aluno:		<b>Semana 09</b>
Professoras: Ana Caetano, Ana Paula, Elizabete, Kelly, Luiza, Rosely / Ana Clayde, Cássia, Kenia, Noeli, Sarah e Vanessa Aline.	Data: 06/05/2021	Turma: Berçário IIC e Berçário IID
Campos de Experiência: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.		

### TEMÁTICA: FAMÍLIA

#### Estratégia de aprendizagem:

#### RECEITA DE FAMÍLIA

Hoje vamos de receita de família. Oba! Cozinhar com as crianças é uma ótima oportunidade para criar bons e divertidos momentos afetivos e recordações em família. A criança pode ajudar a lavar ou separar os ingredientes que serão utilizados na receita, pode também ajudar a mexer os ingredientes em uma vasilha e assim por diante. Vamos deixar aqui uma sugestão de receita: um delicioso bolo de chocolate. Porém, vocês pais/responsáveis podem fazer e compartilhar conosco a receita de família que mais gostam (bolo, pão, salgado, doce, suco, vitamina, etc). Então, mão na massa família!!!



**BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR**

**INGREDIENTES**

- 1 xícara (chá) de achocolado ou chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de trigo peneirado
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

**Calda:**

- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de achocolado ou chocolate em pó
- 3 colheres de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite

**MODO DE PREPARO**

Unte uma forma de buraco pequena com margarina e trigo. Reserve.  
Bata no liquidificador, o óleo, o leite e o ovo.  
Acrescente o trigo, o açúcar e o achocolado.  
Bata novamente. Em seguida acrescente o fermento e bata. Despeje na forma e leve ao forno em temperatura média por cerca de 35 minutos.

**Calda:**

Em uma panela coloque no fogo médio a margarina para derreter.  
Assim que derreter coloque o açúcar e em seguida o achocolado, por último acrescente o leite.  
Mexe de vez em quando para não gastar, espere engrossar um pouco e despeje ainda quente no bolo.

