ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES
CONSTRUINDO O FUTURO DA GENTE

Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacolomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600/ 4825-9270

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA LAVÍNIA DE FIGUEIREDO ARNONI		
Nome do aluno:		**Semana: 9**
Professoras: Patrícia Mendes/ Kika	Data: 06/05/2021	Turmas: 4º A/B
Componente Curricular: Língua Portuguesa/ Ciências/ Matemática	Entrega: 13/05/2021	

(EF15LP01) Identificar a função social de textos que circulam em campos da vida social dos quais participa cotidianamente (a casa, a rua, a comunidade, a escola) e nas mídias impressa, de massa e digital, reconhecendo para que foram produzidos, onde circulam, quem os produziu e a quem se destinam.

(EF04MA20) Medir e estimar comprimentos (incluindo perímetros), massas e capacidades, utilizando unidades de medida padronizadas mais usuais, valorizando e respeitando a cultura local.

(EF04CI01) Identificar misturas na vida diária, com base em suas propriedades físicas observáveis, reconhecendo sua composição.

O texto a seguir é uma receita culinária simples e fácil que em tempos de Coronavírus pode evitar as idas à padaria, isso se você já tiver os ingredientes em casa!

Estamos falando de como fazer o pão!

Leia com atenção e responda as questões a seguir:

TUDO JUNTO VIRA PÃO

As **transformações da matéria** são as modificações que ela pode sofrer com ou sem mudança de sua composição. Toda e qualquer modificação que ocorre com a **matéria** pode ser considerada um fenômeno. Esses fenômenos podem ser físicos ou químicos.

ESTÂNCIA TURÍSTICA DE RIBEIRÃO PIRES
CONSTRUINDO O FUTURO DA GENTE

Secretaria de Educação
Avenida Prefeito Valdirio Prisco, 193
Jardim Itacolomy
sec@ribeiraopires.sp.gov.br
(11) 4828-9600/ 4825-9270

Receita: Pão Caseiro

Precisaremos de:	Como preparar:
• 1 kg de farinha de trigo aproximadamente; • 1 e 1/2 xícara de leite morno; • 1/2 xícara de água morna; • 1/2 xícara de óleo; • 4 colheres (sopa) de açúcar; • 1 colher (sopa) de sal; • 2 ovos; • 30 g de fermento biológico fresco ou 10 g de fermento biológico seco.	1. Em uma tigela, coloque o fermento, o açúcar, o sal, os ingredientes líquidos, os ovos e misture muito bem; 2. Acrescente aos poucos a farinha até formar uma massa macia e sove bem a massa; 3. Deixe a massa descansar por aproximadamente 1 hora; 4. Após o crescimento, divida a massa, coloque nas formas e deixe crescer até dobrar de volume; 5. Leve para assar em forno médio (200 °C), preaquecido, por aproximadamente 30 minutos; 6. Retire o pão do forno e pincele leite para a casca ficar mais macia.

Disponível em: https://www.tudogostoso.com.br/receita/178357-pao-caseiro.html

1 – Quais são os ingredientes líquidos usados na receita?

_____

2 – Quais são os ingredientes sólidos usados na receita?

_____

3 – Você já fez em sua casa alguma receita de pão? Quais outras misturas você realiza em seu dia a dia? Quais receitas sabe fazer?

_____

Percebemos, após ler a receita, que quando juntamos dois ou mais ingredientes, fazemos uma mistura. Diante desse conceito somos capazes de definir o que é uma mistura e perceber o quanto que ela faz parte da nossa vida

4 – A nossa receita foi uma mistura reversível ou irreversível? Justifique sua resposta.

_____

5 – Na sua opinião qual a importância das receitas no nosso dia a dia?

_____

_____