

ESCOLA MUNICIPAL IRMÃ MARIA BERNADETE BANDEIRA DE SEIXAS

Nome do aluno:

Semana 17

Professoras: Aurileide, Joelma, Karen, Kate, Lucilene, Lucimara, Márcia, Maria Cristina, Marta, Solange, Talita, Vanessa Mota e Vanessa Rodrigues.

Data:
29/06/2021

Turma:
Maternais A, B e C

Campo de Experiência: Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações.



TEMA: FESTA JUNINA – A FESTA DA COLHEITA.

ATIVIDADE: RECEITINHA DE PIPOCA.

Olá famílias, sejam todos bem-vindos!



Essa semana vamos falar do tema “Festa Junina”, e nesta festa o que não falta é comida gostosa né?!

Então vamos fazer uma receita muito conhecida e que a maioria das pessoas gostam, sendo que ao preparar receitas, os pequenos podem ter um contato mais palpável e prático com noções que aprendem na escola, como peso, quantidades, medidas e misturas químicas. Com receitas as crianças podem desenvolver algumas capacidades importantes, tais como a atenção, a concentração, a memória, entre outros.



1º Momento: Propomos aos responsáveis que apresente para a criança as imagens das espigas de milho ao lado, caso seja possível você pode levá-la até uma plantação de milho para que tenha esta vivência mais real, em seguida solicitamos um momento de conversa com a mesma, fale sobre a importância da festa junina, como sendo a comemoração dos agricultores pela colheita realizada com sucesso. Que existe um processo de secagem da espiga feita na própria plantação antes da colheita para conseguirmos retirar da espiga o grão de milho, como podemos visualizar na imagem ao lado, e assim ter a pipoca pronta para ser levada a panela e preparada para nosso consumo.



2º Momento: Agora pedimos ao adulto que mostre para a criança o milho de pipoca do saquinho que compramos no mercado já pronto para o consumo nas imagens ao lado, fale que para o milho ficar assim é preciso fazer o processo que foi explicado antes. E, aquela pipoca que estouramos no micro-ondas (imagens ao lado) também segue o mesmo processo de secagem antes de ser embalado neste saquinho que colocamos no micro-ondas.



Sendo a pipoca que preparamos na panela e a de micro-ondas são os mesmos grãos de milho, embalados e preparados de maneiras diferentes.

3º Momento: Neste momento sugerimos que convide a criança se possível, para fazer a pipoca na panela. Ajude-a separar os ingredientes, e deixe-a colocá-los na panela. Coloque a criança numa distância segura do fogão para acompanhar o processo de preparação, quando começar os estouros do milho se transformando em pipocas, chame atenção da criança para o que está acontecendo. Será um momento de muita diversão, e quando abrir a tampa da panela observe e nos conte qual foi a reação da criança ao ver as pipocas prontas. Aproveite este momento para fazer perguntas, como:

- O que você achou que aconteceu com o milho dentro da panela?
- O que achou dos estouros?
- Você gosta de pipoca?
- Já comeu pipoca feita no micro-ondas?
- Você prefere a pipoca feita no micro-ondas ou na panela? Porque?



Ingredientes:

- 3 colheres de milho
- 2 colheres de óleo
- Sal a gosto

Preparo: Coloque o milho e o óleo na panela, com auxílio de um pano, dê leves sacudidas na panela até que comece a estourar os grãos de milho. Quando os estouros forem reduzindo, é o momento de desligar o fogo e verificar como estão as pipocas. Obaaaaa, agora vamos comer?!



Se possível, nos conte como foi a experiência da atividade, façam vídeos ou fotos deste momento e compartilhe conosco no grupo de WhatsApp de sua turma.

Esperamos que se divirtam, e até a próxima atividade.