

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA NEUSA LUZ SANCHES		
NOME DO ALUNO:	DATA: 17/06/2021	SEMANA: 15
PROFESSORES: Alessandra, Alexandra, Damaris, Eide, Jéssica, Maria Inês, Maria de Fátima, Maria Rosário e Renata		TURMA: Maternal A e B
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: Espaços, Tempos, Quantidades, Relações e Transformações		



Estratégia de Aprendizagem:

ATIVIDADE: RECEITA - MINGAU DA MAMÃE URSA



Por meio da culinária podemos trabalhar diversos conceitos de forma lúdica e prazerosa. Quando a criança participa do preparo da comida, ela pode estar mais aberta a experimentar novos sabores. Essa atividade reforça o vínculo emocional, ajuda na coordenação motora, estimula o foco e a paciência, possibilita o contato inicial com as noções de peso, quantidade e volume e os despertamento para a leitura e escrita de gêneros variados.



Na história “Cachinhos dourados e os três ursos”, a mamãe ursa preparou para sua família um delicioso mingau! Com a ajuda de um adulto, que tal as crianças fazerem o mingau da família urso?

Organize o espaço onde o mingau possa ser preparado. Leia o título, os ingredientes e o modo de preparo, apontando para cada parte da receita enquanto lê. Peça ajuda para seu filho(a) para separar e organizar os ingredientes e utensílios que serão

utilizados.

Atenção:

- ✚ Guarde tudo que não será utilizado e/ou que já utilizou, desta forma você manterá o espaço mais organizado e evitará que algo seja derrubado. Além disso, se possível opte por utensílios que não quebram.
- ✚ Ensine as crianças a lavarem as mãos corretamente antes de começarem.

Como as crianças podem ajudar na cozinha:



Na organização dos ingredientes e utensílios.

- ✚ Colocar os ingredientes na panela, e o adulto leva até o fogo.
- ✚ Medição das quantidades.
- ✚ É importante incentivá-la a fazer misturas, contar, comparar...

A receita apresentada é fácil de fazer e leva poucos ingredientes, além de ser saborosa e saudável. Siga o passo a passo para que a receita fique igualzinha à da mamãe Ursa:



Receita
Mingau da Mamãe Ursa

Ingredientes:

- 1  de leite 
- 1  de sopa de amido de milho 
- 1  de sopa de achocolatado 
- 1  de sopa de açúcar 

Modo de preparo

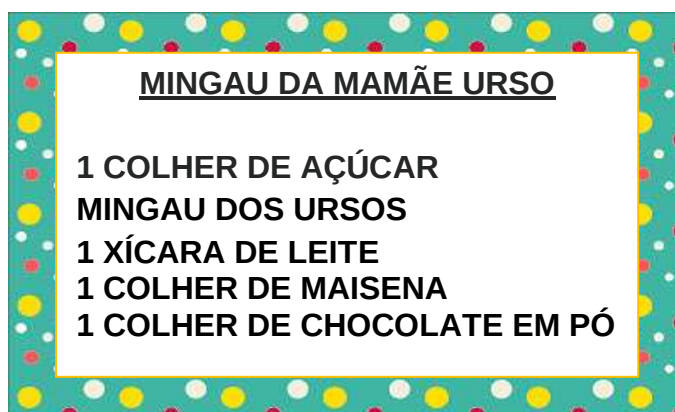
Misture o amido de milho com o leite.
Cozinhe a mistura em fogo baixo e
acrescente o achocolatado em pó e o açúcar,
cozinhe até engrossar.
Deixe esfriar e pode servir.
Bom apetite!



Na história "Cachinhos Dourados e os três ursos", as tigelas de mingau tinham três tamanhos: pequeno, médio e grande. Deste mesmo modo, o adulto e a criança podem separar diversos tipos de potes, com tamanhos variados colocando o mingau neles.

Enquanto o mingau esfria, pergunte a criança quais ingredientes e em quais quantidades foram utilizados na receita. Em uma folha de sulfite (cartolina ou folha A3 que as crianças receberam no kit escolar) o adulto deve escrever com letra de forma maiúscula o nome da receita e a lista de ingredientes. Fixe na parede e leia novamente a produção feita por vocês.

Exemplo:



Agora é hora de se deliciar, hummmm! Bom apetite!!!

Obs.: Não se esqueçam de registrar esse momento com fotos ou vídeo e de no enviar. Queremos saber como foi!!!

