

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MABEL CUNHA.

Nome do aluno:	Semana: 16
Professor: Cleuza, Cristiane, Elia, Marta, Natalina, Teresinha e Vilma.	Data: 25/06/2021 Turma: Berçário II
Campos de Experiência: "Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações"	



**RECEITAS JUNINAS
BRIGADEIROS JUNINOS**



Para terminar bem doce a semana vamos fazer brigadeiro junino. Famílias por gentileza prepare a receita, demonstre para a criança os nomes e quantidades, formas e tamanho dos alimentos que irá usar, depois do brigadeiro pronto e frio a criança irá auxiliar na receita no momento de enrolar, mostre a ela a forma e tamanho do brigadeiro. Bom apetite.

Tempo estimado para realização da atividade : Aproximadamente vinte minutos para fabricação da receita o tempo para criança enrolar os brigadeiros depois de esfriar fica a critério da família.

Vamos enviar duas receitas escolha uma.

BRIGADEIRO DE PAÇOCA:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 paçocas redondas pequenas
- 2 paçocas esfareladas (para decorar) se quiser.

Modo de preparar:

Leve ao fogo médio, em uma panela a margarina e mexa até derreter, adicione o leite condensado com as paçocas esfareladas, misture bem e mexa até desgrudar do fundo da panela. Retire do fogo e coloque em um prato untado de margarina, aguarde esfriar completamente e peça ajuda da criança para enrolar, depois de enrolados se preferir decorar passe os brigadeiros em paçoca esfarelada.

BRIGADEIRO DE MILHO VERDE.

- 1 lata de milho verde escorrida
 - 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) margarina
- Açúcar para polvilhar

Modo de preparar:

Leve ao liquidificador o milho escorrido e o leite condensado, bata bem em seguida coe e reserve. Leve ao fogo a margarina quanto derreter, coloque a mistura do leite condensado com o milho que reservou, mexa até desgrudar da panela. Coloque em um prato untado com margarina, quando esfriar proceda igual a receita anterior pedindo auxílio da criança para enrolar, passe no açúcar para decorar.

Observação: Se quiserem poderão fazer outra receita junina, o importante é o auxílio da criança e demonstrar sempre nome, tamanho e forma dos alimentos utilizados. Nunca deixe a criança aproximar do fogão.

Contribuições didáticas:

BRASIL. Base Nacional Comum Curricular. Brasília. Competências Gerais Educação Infantil. MEC, 2017.