



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

ESCOLA MUNICIPAL HERBERT JOSÉ DE SOUZA

Nome do aluno:		Semana 22
Professor: Erika, Mariza, Maria, Regiane, Roseli e Vera	Data: 19/08/2021	Turma: MATERNAL
Campos de Experiência: Espaços, tempos, quantidade, relação e transformação. Escuta, fala, pensamento e imaginação		

Para as crianças o momento culinário é extremamente importante para familiarizá-las com técnicas e modo de preparo de alimentos, esse momento pode significar diversão e brincadeira, mas na verdade são momentos de muita concentração e aprendizagem, isso pode ajudá-las a se envolverem na exploração de outros sentidos além do sabor, como tato e olfato.

Também contribui para que as crianças se sintam participativas numa atividade que traz prazer a todos de casa, e para aproveitarem o tempo em família. Quando a criança tem a oportunidade de testar, se sujar e vivenciar a produção da receita, comer e experimentar alimentos diferentes, a alimentação se torna um grande prazer.

O contato com a apresentação da receita e os rótulos dos produtos utilizados proporciona para as crianças uma aproximação com as linguagens oral e escrita e noções de pesos e medidas.

DESENVOLVIMENTO:

Primeiro escreva a receita de preferência com letras que a criança possa visualizar, apresente a todos que estiverem participando desse momento, leia item por item inclusive as quantidades de cada produto, em seguida separe em cada vasilha a quantia que vai precisar para fazer a receita.

BISCOITO DE POLVILHO DA VOVÓ



Ingredientes

2 xícaras (chá) de polvilho doce

1/2 xícara (chá) de açúcar

3 colheres (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo

1 (colher) de fermento em pó

Modo de preparo:

Misture os ingredientes até obter uma massa homogênea. Modele bolinhas com pequenas porções da massa e disponha em assadeira untada com manteiga. Com um garfo, dê uma leve achatada neles, de modo que fiquem com a marca do garfo.

Asse em forno médio preaquecido (180°C) por cerca de 15 minutos ou até dourarem levemente. Deixe esfriar para desenformar e servir.

Por gentileza se possível registrar as atividades, por meio de vídeos, fotos ou comentários