


ESCOLA MUNICIPAL MARIA SIQUEIRA DE PAULA

Nome do aluno:		Semana:31
Professora: NEILI	Sexta - Feira 22/10/2021	Turmas: 2º Ano
Componente Curricular:1 aula de Língua Portuguesa	Entrega:Foto/vídeo/ Atividade impressa	
Componente Curricular:2 aulas de Matemática		

LÍNGUA PORTUGUESA

PROJETO ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

ATIVIDADE 1- LEITURA DO LIVRO: SOPA DE PEDRA.



A SOPA DE PEDRA



Um dia, Pedro estava com fome e bateu na porta de uma velha rica. Mas a velha não era de aceitar convidados para o jantar. Foi dizendo:

- Já jantei e não sobrou comida.
- Não faz mal – disse Pedro.

- Se a senhora me emprestar uma panela com água e fogo, faço uma sopa de pedra.

A velha ficou curiosa:

- Sopa de pedra? Nunca ouvi falar nisso.
- Pois é uma sopa ótima – disse Pedro.

A velha acendeu o fogo, encheu uma panela com água. Pedro jogou uma pedra dentro da panela e colocou-a no fogo.

A velha insistiu:

- Mas esta sopa vai ficar boa mesmo?

- Claro que vai! Ficaria melhor se levasse uma cebola... Mas fica boa até sem cebola.

- Isso posso arrumar – disse a velha dando-lhe a cebola. – Mas vai ficar boa mesmo?

- Com cebolaentão !... – disse Pedro, lambendo os beiços. Ficaria melhor com um pedaço de carne. Mas só com cebola vai bem.

A velha arrumou a carne.

- E ficaria melhor se levasse tomate, umas batatas, repolho...

E a velha foi dando tudo o que ele pedia.

Por fim Pedro falou em sal. A velha, muito curiosa, não negou.

Pronta a sopa, Pedro tirou dela a pedra e pôs-se a tomá-la com grande apetite.

- Quer provar? – perguntou ele à velha.

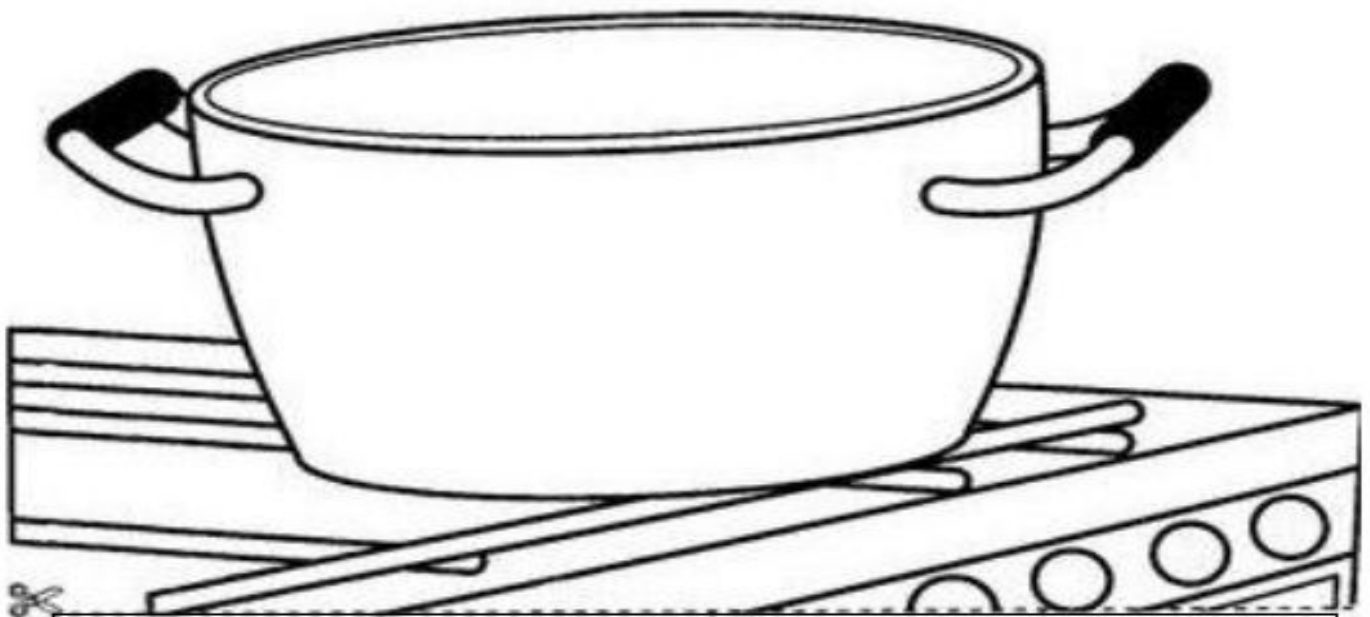
Esta aceitou logo. Tomou o prato cheio e disse:

- Ora vejam só! Pois não é que a tal sopa de pedra é boa mesmo?

3- ESCREVA EM SEU CADERNO OS INGREDIENTES UTILIZADOS PARA FAZER A SOPA DE PEDRAS.

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL

**VAMOS FAZER UMA SOPA? L... HUM!.. DELÍCIA...
RECORTE AS VERDURAS ABAIXO E COLOQUE
DENTRO DA PANELA PARA A SOPA FICAR BEM
GOSTOSA. CAPRICHE NA ORGANIZAÇÃO.**



MATEMÁTICA

Numera os desenhos pela ordem certa.



PRATO: SOPA DE LEGUMES COM CARNE Categorias

INGREDIENTES	QUANTIDADE	CUSTO P/ KG
carne	1000g	18,00
óleo	50ml	6,00
sal	20g	3,00
água	4000ml	-
chuchu	250g	4,00
cenoura	250g	4,00
mandioquinha	250g	6,00
alho	50g	18,00
salsão	100g	3,00
cebola	100g	7,00
macarrão	500g	8,00

CUSTO TOTAL DOS INGREDIENTES -----