



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO DE CIÊNCIAS DA EDUCAÇÃO
COLÉGIO DE APLICAÇÃO



Propostas de atividades II



Prezadas famílias e crianças,

Nesse conjunto de propostas vocês encontrarão atividades das disciplinas de Ciências Humanas e da Natureza, Língua Portuguesa e Matemática, além de sugestões de brincadeiras e atividades interessantes para deixar esses dias mais leves e divertidos.

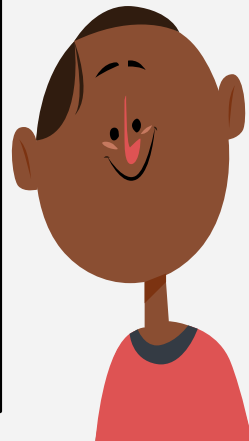
Ficaremos muito felizes se vocês conseguirem realizar!

Abraços afetuosos,
Professoras Mara, Vanessa, Elis e Ana.



Acessar o link abaixo e ler com a criança

https://772b721a-1a8a-41c4-80a6-c2de753739ae.usfiles.com/ugd/ceb4ec_abd6102ca93f4153b1cbb7abe430816a.pdf



MATEMÁTICA

Vocês já pensaram
como podemos
aprender matemática
em casa?



1 - Matemática escondida em casa

- Envolver a criança na elaboração de alguma receita. Escolher uma receita da família, seguir uma das sugestões ao longo das atividades ou as enviadas no anexo 1, ao final das propostas.
- Solicitar que a criança leia a receita. Uma ótima oportunidade para entender um pouco mais sobre medidas (as quantidades necessárias para preparar o alimento).
- Seria bem interessante somar os valores pagos pelos ingredientes e estimar o custo da receita.
- Lançar o desafio: “Para fazer a metade da receita, quanto precisaríamos de cada ingrediente”, “para fazer o dobro” e “o triplo”.
- Aguardar a resposta e se houver dúvida, auxiliar na compreensão do conceito de metade (dividido por 2), dobro (2 X) e triplo (3 X).

Obs.: Vale utilizar qualquer estratégia para chegar ao resultado (cálculo mental, sistematizar os dados no caderno, contar com o auxílio dos dedos ou objetos e outros).

- 1- Copiar a tabela no caderno de Matemática.
- 2- Anotar os ingredientes da receita selecionada.
- 2- Depois preencher a tabela com a quantidade de ingredientes que precisaríamos para fazer metade e o dobro da receita.

A receita selecionada	Metade da receita	O dobro da receita
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____





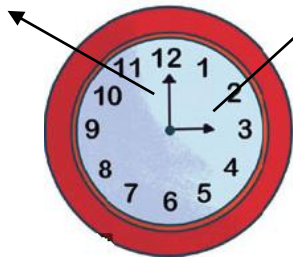
Que horas são?

Copiar no caderno de Matemática:

Data: _____

Medidas de tempo: a hora e minuto

Ponteiro maior indica os minutos



Ponteiro menor indica as horas

Por extenso	Abreviatura
hora	h
minuto	min

1. Assistir o vídeo:



APRENDA A OLHAR HORAS E MINUTOS NO RELÓGIO DE PONTEIRO // CONTOTOYS

Acesse :

<https://www.youtube.com/watch?v=6HoazWMP-E>

2. Resolver no caderno de matemática:

- A professora Elis foi fazer compras. O relógio vermelho ao lado mostra a hora que ela chegou ao supermercado. Sabendo que a professora Elis saiu de lá 2 horas depois. Desenhe um relógio no seu caderno e marque o horário que a professora Elis saiu do supermercado.
- Escolha um dia da semana e marque no caderno, o horário e as principais atividades que você realizou neste dia.

Orientações para as famílias:

- ✓ Durante a semana convidar a criança a perceber os horários em que algumas atividades são desempenhadas pela família (horário em que acordam, tomam café, assistem, brincam, almoçam etc.). Relacionar a atividade e se possível, visualizar o horário em um relógio de ponteiro.

✓ Brincadeira: Que horas são?

Confeccionar com a criança um relógio (modelo anexo 2) ou utilizar um relógio de ponteiro. Posicionar os ponteiros no horário desejado e desafiar a criança a acertar que horas são / Posicionar o ponteiro em certo horário e desafiar a criança a acertar qual atividade a família costuma desempenhar naquele horário.

Como resolver situações matemáticas (probleminhas) com facilidade?

1. Ler com muita atenção. Copiar no caderno o primeiro probleminha (um de cada vez).
2. Encontrar a pergunta (o que se pede) e sublinhar de azul.
3. Circular de vermelho os dados da situação matemática.
4. Ler novamente para descobrir que tipo de operação utilizar.
5. Armar a sentença matemática.
6. Escolher sua estratégia e resolver os cálculos.
7. Escrever a resposta completa (de acordo com a pergunta).
8. Copiar o próximo probleminha e seguir as orientações novamente. SIGA O EXEMPLO.

Vamos resolver



1. Sarah tinha 94 cartinhas. Deu 32 para sua amiga Alice. Com quantas cartinhas Sarah ficou?

SENTENÇA MATEMÁTICA
 $94 - 32 =$

CÁLCULO
94

- 32

62

RESPOSTA: SARAH FICOU COM 62 CARTINHAS

2. Felipe tem 88 gibis e Francisco tem 72 gibis. Quantos gibis Felipe tem a mais que Francisco?

3. No pacote havia 175 chocolates. Yasmim e sua família comeram 102 chocolates. Quantos chocolates sobraram?

4. Um jardineiro recebeu 360 flores. Dessas, 220 eram margaridas e o restante eram cravos. Quantos cravos o jardineiro recebeu?

5. Isabela e Alice foram passear na chácara do avô de Beatriz. Chegando lá, a Isabela colheu 8 dezenas de laranjas e Alice colheu uma centena e três unidades de laranjas. Quantas laranjas as duas colheram juntas?

Depois de concluir as situações matemáticas, confira:

1º - Registre a sentença matemática?

2º - Registre o cálculo no caderno? Se realizei cálculo mental, índico no caderno também?

3º - Minha resposta está completa e de acordo com a pergunta do probleminha?

Se sim...Parabéns!



6. Henrique trabalha como motorista em uma distribuidora de refrigerantes. Ontem ele distribuiu 298 caixas de refrigerantes para dois supermercados. Em um deles foram entregues 175 caixas. Quantas caixas de refrigerantes foram entregues no outro supermercado?

7. Raphael tinha 41 selos em seu álbum. Hoje seu pai lhe trouxe mais 23, nenhum deles repetido! Se o álbum de Raphael estivesse completo, teria 96 selos. Quantos selos ainda faltam para ele completar o álbum?

8. Ana tinha 20 reais e ganhou mais 30 reais de sua tia. Depois ela foi ao supermercado e comprou uma barra de chocolate por 5 reais. Quantos reais Ana tem agora?

9. Davi tinha alguns carrinhos e ganhou outros 32 de seu pai que voltou de viagem do Canadá. Ele passou a ter 246 carrinhos. Quantos carrinhos Davi tinha antes de ganhar os carrinhos que seu pai trouxe da viagem?

10. Yuri tem 4 dezenas de lápis. Natasha tem o triplo de lápis de Yuri e Miguel tem a metade de lápis da quantidade de Natasha. Quantos lápis tem Yuri? Natasha? e Miguel? E se somarmos todos os lápis, quantos lápis teremos no total?

Vamos jogar?

JOGO DO ANTECESSOR E SUCESSOR

1. Acessar o link
2. Calcular as sentenças e encontrar os resultados.
3. Pular na pedra certa ou se nãoo....



Vamos resolver

Acessar o jogo clicando no link abaixo:



<http://www.escolagames.com.br/jogos/antecessorSucessor/?deviceType=computer>



CIÊNCIAS HUMANAS E DA NATUREZA



OS 5 SENTIDOS

PERCEBENDO

Com os OLHOS
Vejo as cores,
Com a LÍNGUA
Sinto os sabores.

Com minha PELE
Sinto o calor,
O frio e o cobertor.

Com meu NARIZ
Sinto os odores
E o perfume das flores.

Com meus OUVIDOS
Escuto uma canção,
A voz do meu irmão
E o barulho do trovão.

Vou percebendo
Tudo acontecendo
O mundo vou
descobrimdo,
E a vida pra mim
sorrindo.

(Poema de Solange Valadares)



É através dos sentidos que nós percebemos o mundo. Nós temos cinco sentidos: visão, audição, olfato, tato e paladar.



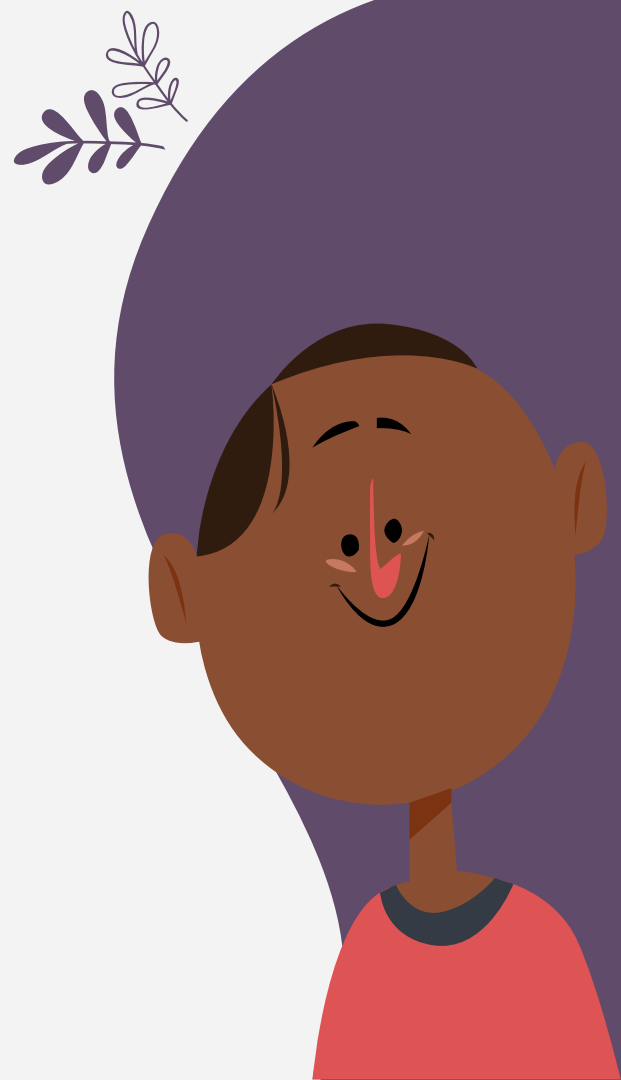
Reúna toda a família... e vamos brincar com os sentidos?

Para utilizar o sentido da **VISÃO**, podemos brincar com a memória visual.

Escolha um cômodo da casa, e peça para a criança observar o cenário (por exemplo, a sala e o cenário é uma parede com a TV sob uma estante com muitas coisas ao redor) e prestar muita atenção na cena que observa. Na sequência você venda os olhos e acrescente ou retire algum objeto da cena e ao retirar a venda, peça pra que diga o que vê de diferente. Como se fosse o jogo dos sete erros. E assim segue a brincadeira para vários cenários que você escolher da casa e com todos os participantes envolvidos, cada um na sua vez.

Com o **OLFATO**, a brincadeira envolve identificar e diferenciar cheiros. Para ajudar neste processo a ideia consiste em identificar diferentes materiais com cheiros diversos e com os olhos vendados. Exemplos: bolo, frutas variadas, pão, sabonete, shampoo, roupa limpa, livro, e até mesmo utilizar objetos que não cheiram nada, entre outras. Para fazer a brincadeira faça uma seleção dos materiais antes de iniciar.

Agora chegou a vez do **TATO**, aproveite a venda nos olhos para reconhecer vários objetos como: papel amassado, plástico, algodão, esponja, escova (de dentes ou de cabelo), colher de pau, e mais o que achar necessário. Aproveitem e explorem os vários objetos da casa.





Para usarmos o sentido da **AUDIÇÃO** vamos reconhecer e identificar os sons. A família escolhe um participante que vai identificar os sons e coloque a pessoa de costas para o objeto. Comece com o balançar das chaves próximo de um ouvido e depois do outro, mais alto ou mais baixo, fazer vozes diferentes (miado, latido, choro, risos) barulho de água caindo, bater na madeira, aproximar um relógio, assobio, entre outros.

A brincadeira agora é experimentar!!! Vamos usar o **PALADAR**. Coloque em um prato alimentos com sabores doces, salgados, azedo e amargo e com toda a família, brinquem com a venda nos olhos e tentem identificar os sabores. Algumas dicas de alimentos: limão, sal, açúcar, frutas, legumes, verduras e explore outros alimentos que acharem interessante.



Você sabia que nós percebemos as paisagens com os órgãos dos sentidos?



Imagem retirada do Google Imagens

A paisagem e os sentidos

Muitas vezes, ao falar de paisagem, lembramos apenas da imagem de um local bonito, como praias, montanhas ou florestas.

Na verdade, paisagem é tudo o que vemos e percebemos ao nosso redor, como os elementos da natureza (a vegetação, as rochas, os rios, o solo, os mares e os oceanos) e os elementos feitos pelos seres humanos (as construções, as plantações, a criação de animais e os meios de transportes).

Portanto, **as paisagens que enxergamos são dotadas de cores, cheiros, sabores, texturas e sons.**

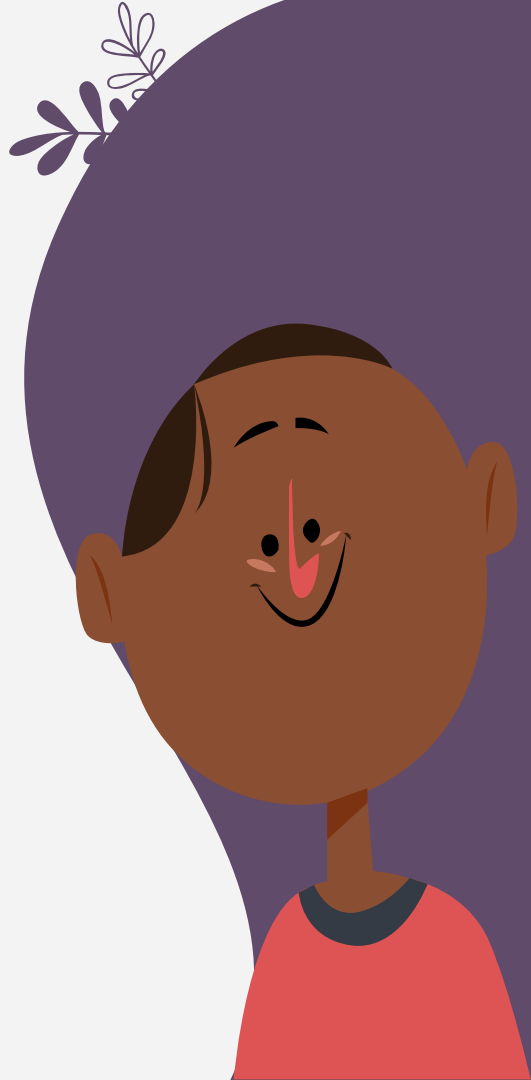
A paisagem é muito mais do que apenas enxergamos. Podemos ver, sentir e perceber as paisagens usando os vários sentidos do corpo humano.

Visão: com os olhos, podemos observar cores, os movimentos, o que está perto ou longe de uma paisagem. Essa observação pode ser feita no local onde mora ou por meio de fotografias, desenhos e pinturas.

Olfato e Paladar: os aromas ou cheiros das plantas e o sabor dos temperos e da comida podem trazer lembranças e outras sensações sobre as paisagens.

Audição: os sons da natureza, como o canto dos pássaros, o barulho da água e do vento e também os sons produzidos por atividades humanas como a buzina de um carro, o barulho de um avião ou helicóptero, o som da ambulância passando na rua.

Tato: sentir a água do mar ou da chuva, deitar na grama, tocar em paredes, tocar no solo, tocar em plantas são maneiras de conhecer uma paisagem.



Vamos conhecer a paisagem do lugar onde vivemos usando os sentidos?

Você juntamente com a sua família vão escolher uma paisagem (pode ser na janela da sua casa ou apartamento, pode ser na porta da sua casa ou a sacada do apartamento) e fazer o exercício de fechar os olhos e perceber tudo ao redor utilizando os órgãos dos sentidos...

Prestem atenção nos sons ao seu redor, o que vocês escutam? Quais barulhos? Sentem algum cheiro? Sentem o vento? Qual a sensação da temperatura? e vão conversando entre si e tentar perceber com os olhos fechados todas as sensações...

Depois de ver, sentir e perceber a paisagem, faça um registro no seu caderno de CHN e procure anotar tudo o que você conseguiu observar e sentir usando os sentidos. Depois, faça um desenho da paisagem que você observou.



Imagens retiradas do Google Imagens

Vamos testar o nosso tato?

No interesse de acessar esta e outras brincadeiras, basta clicar no link abaixo:

<https://www.tempojunto.com/2019/11/26/desafios-para-brincar-com-as-criancas/>

O desafio do objeto na meia

Nesta brincadeira a intenção é um desafiar o outro escondendo objetos dentro da meia, e pode envolver várias pessoas da casa. Junte a família e participe!

A meta é descobrir o que tem dentro da meia, sem olhar, apenas usando as mãos. Quem acertar mais objetos ganha.



Imagens retiradas do site Tempo Junto

Para fazer essa brincadeira você precisa de meias, objetos pequenos (que possam ser escondidos nas meias), um barbante para fazer de varal e pregadores de roupa para pendurar as meias.

Esconda os objetos nas meias, pendure no varal e chame a criança para adivinhar.

Depois se invertem os papéis e vai a vez de cada um esconder objetos para adivinhar.



Vamos brincar de cabra cega e descobrir quem é a pessoa com o tato?



Imagem retirada do Google Imagens

Em um lugar espaçoso de um cômodo da casa, pode ser também ao ar livre, um pátio, um quintal, desde que seja plano e seguro.

A brincadeira consiste em os familiares fazerem um círculo e começar a brincadeira pela criança que deverá ocupar o centro da roda. A criança do centro da roda deverá ser vendada, se tornando a “A Cabra-Cega”.

Combina-se que, uma vez a cabra-cega solta, ela caminha dentro do círculo delimitado pelas pessoas, e a cabra-cega tentará pegar uma delas. Quando a criança, no personagem de cabra-cega, conseguir pegar outra pessoa, ela deverá, por meio da exploração tátil, descobrir quem é a pessoa que pegou.

Se descobrir, a pessoa que foi pega assume o papel de cabra-cega e a brincadeira continua da mesma forma.



Imagem retirada do Google Imagens

As VITAMINAS são **nutrientes extremamente importantes** para a nossa saúde e que podem ser obtidas a partir da nossa alimentação.

As vitaminas são encontradas nas frutas, nos legumes, nas verduras e, em alguns casos, nos alimentos de origem animal. Exemplos: leite, laranja, carne e ovos.

Vamos conhecer algumas das principais vitaminas que fazem bem para a nossa saúde?

Apresento a vocês as vitaminas A, B, C, D e K.



Vitamina A:

Ajudo você a enxergar bem. Encontramos nos seguintes alimentos: ovo, feijão, cenoura, abóbora, espinafre, carne, leite e couve.



Vitamina B:

As vitaminas do complexo B ajudam você a crescer, faz com que seus cabelos fiquem saudáveis, e sua pele mais bonita. Encontramos nos seguintes alimentos: beringela, feijão, banana, alface.





Vitamina C: Eu ajudo a evitar o resfriado. Encontramos nos seguintes alimentos: laranja, limão, morango, acerola, goiaba, repolho, cebola.



Vitamina D: Eu ajudo a deixar seus músculos mais resistente e protejo a sua pele. Encontramos em alguns peixes, leite e derivados, além de gemas de ovo. Além disso, a vitamina D pode ser produzida pelo organismo quando a pele é exposta à luz solar.

Vitamina K: Encontramos em hortaliças verdes e também produzida por bactérias presentes no intestino. Estão presentes nos seguintes alimentos: repolho, alface, leite, couve, carne, fígado, abacate.



Imagens retiradas do Google Imagens

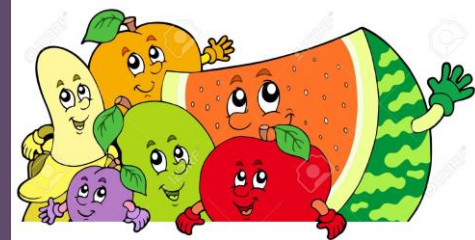


Depois que conhecemos algumas vitaminas, **proponho que façam uma deliciosa preparação.**

Junto com a sua família, preparem o suco de sua preferência e depois pesquise quais vitaminas enriqueceram seu suco de nutrientes. Ao longo da semana, na preparação de sucos, cada um da família poderá fazer seu suco preferido e pesquisar as vitaminas que contém no suco que cada um fez.



Imagens retiradas do Google Imagens



Suco refrescante de maracujá e cenoura

O suco de maracujá e cenoura é refrescante e rico em vitamina C, cálcio, ferro e fósforo.

Modo de fazer:

Bata no liquidificador a polpa de 2 maracujás em 1 litro de água filtrada. Coe a batida de maracujá, lave o copo do liquidificador para retirar as sementes presas no fundo e junte ao suco de maracujá 2 cenouras médias + 500 ml de água + 3 colheres de sopa de açúcar e bata novamente. Depois é só coar.

LÍNGUA PORTUGUESA

Você já preparou algum prato sozinho?

Quem da sua família utiliza receitas para cozinhar?

Do que fala uma receita?



GÊNERO TEXTUAL RECEITA

A receita é um gênero textual que apresenta duas partes bem definidas – ingredientes e modo de fazer -, que podem ou não vir indicadas por títulos. A primeira parte apenas relaciona os ingredientes, estipulando as quantidades necessárias, indicadas em gramas, xícaras, colheres, pitada, etc.

No modo de fazer, os verbos se apresentam quase sempre no modo imperativo (o modo verbal que expressa ordem, conselhos, etc.), pois essa parte indica, passo a passo, a sequência dos procedimentos e da junção dos ingredientes a ser seguida para se obter o melhor resultado da receita.



Imagem retirada do Google
Imagens

UTILIZANDO O CADERNO DE PORTUGUÊS



1) Observe o texto ao lado e responda as questões no caderno de Língua Portuguesa .

- a) Que tipo de texto é esse?
- b) Você sabe para que serve esse texto?
- c) Onde podemos encontrar esse tipo de texto?
- d) Como é dividido o texto?
- e) O que significa o modo de fazer?

SALADA DE FRUTAS

INGREDIENTES:

BANANAS

MORANGOS

MAÇÃS

MAMÃOS

LEITE CONDENSADO

MODO DE FAZER:

1-LAVAR AS FRUTAS.

2-DESCASCÁ-LAS.

3-PICÁ-LAS EM PEDAÇOS PEQUENOS.

4-COBRIR AS FRUTAS JÁ PICADAS COM O LEITE CONDENSADO.





Reúna a família e responda as próximas questões no seu caderno.

- Quantas pessoas moram na sua casa? Reescreva a receita anterior colocando a quantidade de frutas necessárias para que todos da sua família possam consumir da salada de frutas.
- Sua família tem uma receita preferida? Se sim, anote-a em seu caderno de português, não esqueça de ilustrar através de desenhos ou fotos, capriche!
- Aproveitem esse momento de isolamento social para criarem várias outras receitas, pesquisem ou resgatem aquelas anotações antigas e se quiserem compartilhar com a turma, criem um caderno de receitas bem colorido, com desenhos e adesivos, por exemplo. Nós iremos adorar a partilha de todas essas novidades!



Cozinha em família

Mais do que uma tarefa doméstica, cozinhar é um ato de amor. Preparar, com carinho e cuidado, os alimentos que vamos ingerir, é zelar pela nossa saúde e das pessoas que amamos. É misturar, criar e compartilhar sabores e aromas. Para quem quer começar a cozinhar junto com as crianças, uma boa dica é usar e abusar da ludicidade! Para você se inspirar, nós reunimos aqui algumas receitas super legais para fazer com toda a família, também trouxemos uma playlist perfeita para ouvir enquanto cozinha! Então, preparem os aventais, arregacem as mangas, e #partiucozinhar!



Imagem retirada do Google Imagens

1. Nuggets de legumes

Ingredientes:

- 1 1/2 xícara de batatas descascadas e cortadas em cubos;
- 1/2 xícara de cenoura descascada e cortada em cubos;
- 1/2 xícara de abobrinha descascada e cortada em cubos;
- 1/2 xícara de couve-flor;
- 1 colher de chá de sal;
- 1/2 cebola;
- 3 xícaras de água;
- 1 colher de sopa de polvilho doce;
- 1/2 xícara de farinha de mandioca fina;
- 3/4 xícara de farinha de mandioca flocada;
- Temperos e ervas a gosto.

Modo de preparo:

- Em uma panela, coloque a água, a cenoura, as ervas e a cebola e deixe ferver em fogo médio por cerca de 10 minutos.
- Acrescente a batata, a abobrinha, a couve-flor e o sal. Cozinhe por mais 15 minutos, ou até a água da panela quase secar.
- Amasse, grosseiramente, os legumes cozidos com a ajuda de um garfo. Acrescente o polvilho doce e a farinha de mandioca fina, abaixe o fogo e mexa até que a mistura se transforme em uma massa grossa. Transfira para um prato e deixe esfriar um pouco. Coloque a farinha flocada em um prato. Modele os nuggets como desejar, deixe-os não muito grossos, e passe na farinha flocada, de forma que eles fiquem empanados por inteiro.
- Disponha os nuggets em uma assadeira untada e regue-os com um fio de azeite. Leve ao forno pré-aquecido a 250 graus e asse até que fiquem dourados.



Imagens retiradas do site Blog da leiturinha

2. Muffin de maçã

Ingredientes:

- 1 xícara e ½ de farinha de trigo
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 1 maçã grande
- ¼ xícara de óleo
- ½ colher (chá) de canela
- 1 colher (sopa) fermento químico

Modo de fazer:

- Descasque e pique a maçã em pequenos cubinhos. Reserve.
- No liquidificador, coloque a casca da maçã, os ovos e o óleo. Bata bem até triturar toda a casca.
- Em uma tigela, junte a farinha de trigo, o açúcar, a canela e o fermento químico. Misture.
- Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata até dissolver toda a farinha, formando uma massa homogênea.
- Em seguida, junte a maçã picada, misture bem e acomode a massa em forminhas de muffin untada (ou com forminhas de papel) e leve ao forno pré-aquecido a 200°C, por cerca de 30 a 35 minutos.
- **Observação:** Se você não tiver as forminhas de muffin, não se preocupe! Basta improvisar com uma forma pequena de bolo.



Imagens retiradas do site [Blog da leitorinha](#)

3. Panqueca colorida

Panqueca laranja

Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de cenoura ralada
- 2 ovos
- 1 xícara de farinha
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de café rasa de sal

Modo de fazer:

Bata no liquidificador o leite, a cenoura, os ovos, a farinha, o óleo e o sal. Numa frigideira, derreta um pouco de manteiga e coloque a massa para formar as panquecas.

Panqueca verde

Ingredientes:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de leite ou água
- 2 ovos
- Sal a gosto
- 2 xícaras de espinafre cru
- Salsa a gosto

Modo de fazer:

Colocar no liquidificador todos os ingredientes.

Se ficar muito grossa a massa acrescentar mais água ou leite.

Coloque cerca de 2 colheres de sopa da massa de cada vez numa frigideira antiaderente e frite por cerca de 2 minutos, ou até parar de borbulhar no meio da massa. Vire e doure do outro lado.

Sugestões de recheios:

Carne moída colorida: carne moída, cenoura ralada, beterraba ralada, queijo branco picadinho

Frango desfiado colorido: Frango desfiado, tomate em cubinhos, cenoura ralada, queijo branco picadinho

Legumes variados: espinafre, brócolis, abobrinha, cenoura, tomate e queijo branco.



Imagens retiradas do site [Blog da leitorinha](#)

Cozinhando e cantando

Cozinhar em família já é um momento delicioso, ao som de boa música, melhor ainda! Então, aperte o play e anime sua cozinha com os diferentes ritmos e estilos!

1 - Palavra Cantada | Turminha Animal em: Toda Comida Boa!

<https://www.youtube.com/watch?v=3-NibWZcW1U>

2 - Animazoo – O que é que a comida tem?

<https://www.youtube.com/watch?v=KY-VXRqm2Pg>

3 - Gilberto Gil - Refazenda

<https://www.youtube.com/watch?v=uT21kqCoQro>

4 - Arnaldo Antunes - A Casa é Sua -

<https://www.youtube.com/watch?v=82aj1Bg8FpA>

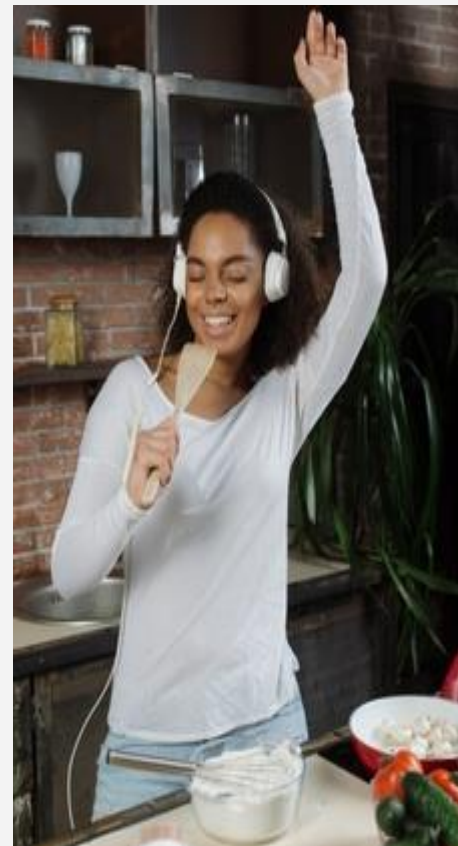
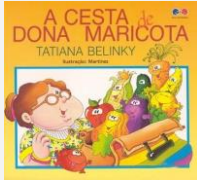


Imagem retirada do Google Imagens

Era uma vez...

Livros sobre alimentação - Um momento de leitura em família

1- A cesta de Dona Maricota – pdf



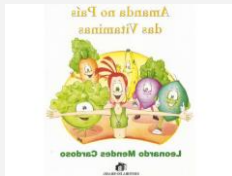
<https://muraldeatividades.files.wordpress.com/2012/05/a-cesta-de-dona-maricota.pdf>

2- O grande rabanete – pdf



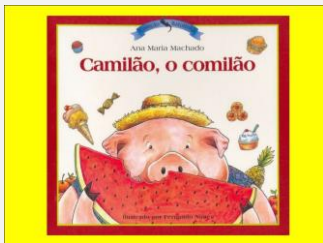
<https://oespacoeducar.com.br/wp-content/uploads/2019/08/Livro-O-grande-rabanete.pdf>

3- Amanda no país das vitaminas – ppt



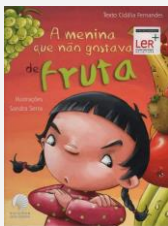
https://pt.slideshare.net/thiaraaraujo7/amanda-no-pais-das-vitaminas?qid=5df9a70e-ae51-4aa7-8a6a-c45f114f285a&v=&b=&from_search=1

4- Camilão, o comilão – ppt



<https://pt.slideshare.net/doia/camilo-o-comilo>

5- A menina que não gostava de fruta – ppt

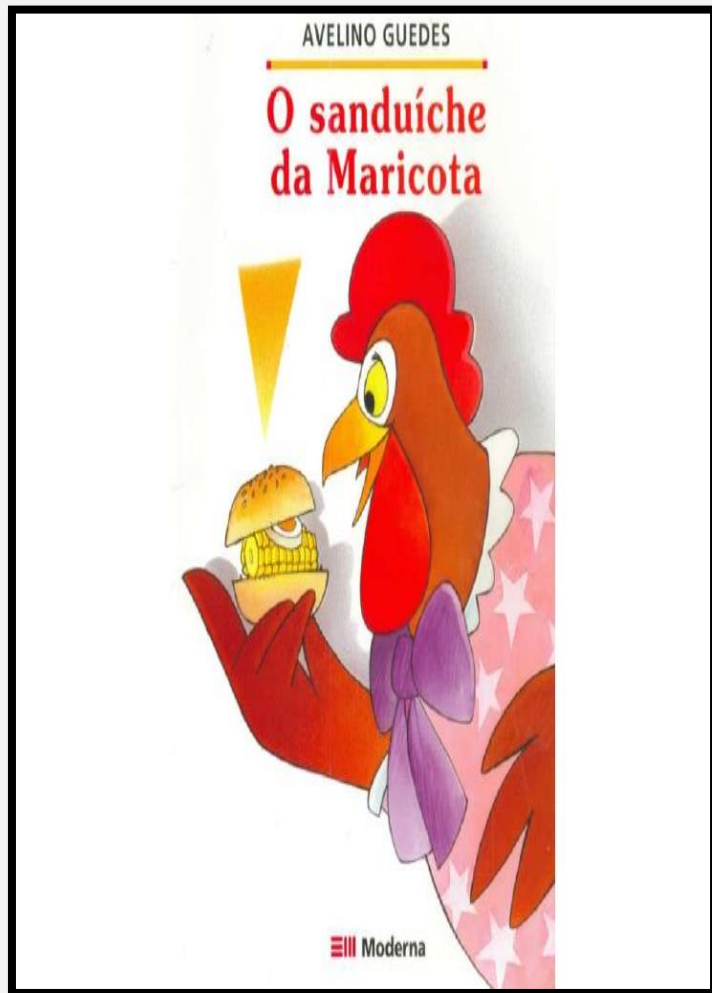


<https://pt.slideshare.net/dfrz/a-menina-que-nogostavadefruta>

6- O menino que não gostava de sopa – ppt



<https://pt.slideshare.net/dfrz/o-menino-que-no-gostava-de-sopa>



7- O sanduíche da Dona Maricota – ppt

https://pt.slideshare.net/saojose/o-sanduiche-da-dona-maricota?qid=d515c322-d7f6-47eb-a214-91de34ac4cba&v=&b=&from_search=1

História contada em vídeo: Fafá Conta

<https://www.youtube.com/watch?v=RGFM8y4A2Wg>

Utilizando o caderno...

Após realizar a leitura do livro O sanduíche da Maricota, responda as questões abaixo em seu caderno de Língua Portuguesa.

1) Ficha de leitura:

a) Título do livro –

b) Autor(a) –

c) Editora –

2) Qual o personagem principal do livro?

3) Quais dos recheios sugeridos pelos animais que não fazem parte da nossa alimentação?

4) Após toda confusão, Maricota resolveu fazer outro sanduíche. Quais os alimentos que ela usou?

5) Quais os cuidados que devemos ter com os alimentos que comemos?

6) Escreva a ordem em que cada animal aparece na história:

Bode () Gato () Cachorro ()

Raposa () Macaco () Abelha () Rato ()

7) Se você fosse preparar o sanduíche da Maricota, como seria a receita?

O SANDUÍCHE DA MARICOTA

Avelino Guedes

A galinha Maricota preparou um sanduíche: pão, milho, quirera e ovo. Mas, quando ia comer... a campainha tocou: riiiiing!!

Era o bode Serafim que olhou o sanduíche e exclamou:

— Vixe!! Falta um capim.

Aí chegou Kim, o gato, cumprimentou a galinha, e, vendo o sanduíche, palpitou:

— Falta sardinha.

João, o cão, também veio com jeito de moço. E, educado, sugeriu:

— Coloquem nele um bom osso.

Sempre zumbindo e agitada, chegou a abelha Isabel. Olhou o esquisito recheio:

— Melhora se puser mel.

Da janela, ouvindo o papo, muito metido a bacana, falou convencido, o macaco:

— Está faltando banana.

— Banana? Sardinha? Mel? _era o rato Aleixo_ Milho? Osso? Capim? Argh!!! Vocês esqueceram o queijo.

A brincadeira acabou quando a raposa Celinha olhou bem pra Maricota e falou:

— Falta galinha.

Maricota ficou brava:

— Fora daqui, minha gente!!!

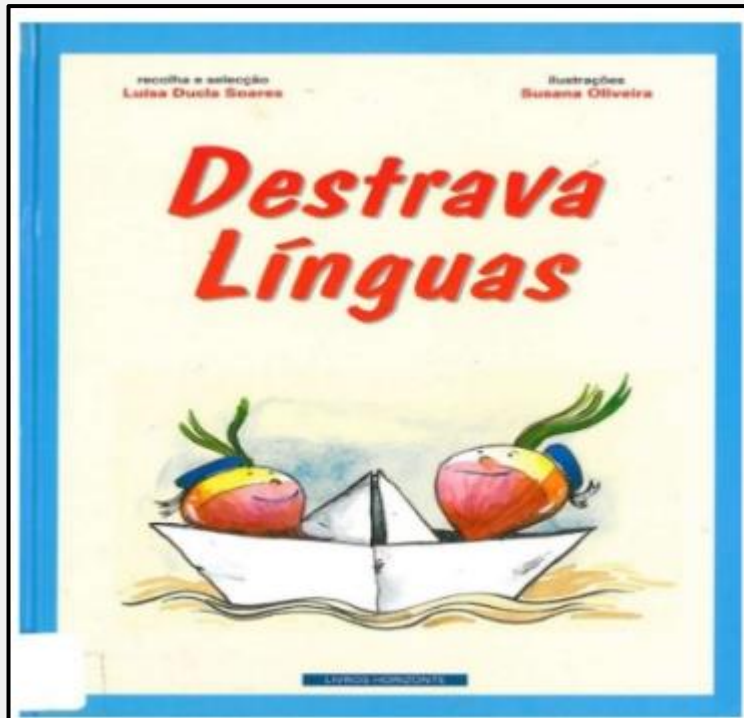
Jogou fora o sanduíche e começou tudo novamente: Pão, milho, quirera e ovo. Como era para ter sido. Quem quiser que faça o seu recheio preferido.

OUTRAS SUGESTÕES:



Se divertindo com trava-línguas, acesse:

https://pt.slideshare.net/isadinis/destrava-linguas-46611232?fbclid=IwAR1DCqLwDh0-sjkBziUBI5qw5U1oc_-F3-zWz65h1WfqHknEnwAz4uBvGt0



Curtas-metragens

Pip

<https://www.youtube.com/watch?v=07d2dXHYb94>

Entrega imedita

<https://www.youtube.com/watch?v=7WmImQUyCVs>

Reach (alcazar)

https://www.youtube.com/watch?time_continue=204&v=IW5JXZwCVw8&feature=emb_logo

La cour

<https://www.youtube.com/watch?v=3SjXg1WcYyU>



Nome	Cor	Objeto	Fruta	Cidade	Filme	Carro	Time
Roger ¹⁰	Roxo ⁵	Rolha ⁵	Doce ⁵	Paris ⁵	Paris ⁵	Paris ⁵	Paris ⁵
Laís ¹⁰	Lilás ⁵	Lápis ⁵	Laranja ⁵	Leão ⁵	Leão ⁵	Leão ⁵	Leão ⁵
Priscila ⁵	Preta ⁵	Papel ¹⁰	Pituaçu ¹⁰	Praga ¹⁰	Praga ¹⁰	Praga ¹⁰	Praga ¹⁰

JOGO DE STOP

Jogo simples para brincar apenas com lápis e folha de papel

Para jogar Stop se desenha uma tabela em tópicos numa folha de papel para cada jogador. Cada coluna corresponde a um tema, como: Nome, Objeto, Animal, Cor, Fruta, Cidade, Filme, Carro, Time, etc.

Assim que todos estiverem com suas tabelas feitas na sua folha de papel, joga-se o 'adedonha' (os participantes colocam a mão para trás e falam 'adedonha' e mostram as mãos e os dedos e conforme a quantidade de dedos é a letra que vai ser direcionada para o jogo).

Assim que a letra é escolhida, os participantes terão que escrever abaixo de cada tema, uma palavra com início da letra sorteada. Quem terminar primeiro de escrever em toda a linha com os temas grita: 'Stop', e na mesma hora todos devem largar o lápis e parar de escrever.

Inicia-se a contagem. Se na hora da conferência, palavra por palavra, as pessoas forem acertando, marca-se 10 pontos para cada resposta certa. Se alguém escreve uma mesma palavra que outro jogador, marcará somente 5 pontos, quem não acertar ou não escrever nada, é 0. Somam-se no final da linha quantos pontos marcou. Assim se segue com várias letras. No final, quem fizer mais pontos é o vencedor.





ANEXOS



Bolo de chocolate

Ingredientes:

1 xícara de leite morno

3 ovos

4 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de chocolate em pó

1 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo:

1. Em um liquidificador bata o leite, os ovos e a margarina.
2. Acrescente o chocolate em pó e o açúcar .
3. Aos poucos junte a farinha de trigo e por último o fermento.
4. Leve para assar em forma untada e enfarinhada (com Nescau) até dourar.
5. Desenforme e cubra com a cobertura preferida da sua família.

Bisnaguinha (pão)

Ingredientes:

500 g de farinha de trigo integral

500 g de farinha de trigo (refinada/branca)

600 ml de água

4 colheres(sopa) de óleo

2 ovos

2 colheres de (sopa) açúcar

½ colher de (sopa) de sal

1 sachê de fermento biológico seco instantâneo (10 g)

Modo de preparo:

1. Misture os ingredientes secos.
2. Adicione o óleo, os ovos e metade da água e comece a amassar.
3. Continue a adicionar a água aos poucos, até a massa ficar maleável. Sove a massa até ela ficar lisinha.
4. Modele as bisnaguinhas, coloque numa forma untada. Cubra com um pano e deixe crescer até dobrarem de volume.
5. Depois leve para assar em 180°C, por mais ou menos 25 minutos ou até as bisnaguinhas ficarem douradas.

Rendimento: aproximadamente 30 bisnaguinhas.



