



## ACOMPANHAMENTO PEDAGÓGICO

ATIVIDADES SEMANA DE 02 A 06 DE AGOSTO

**Olá pessoal! Esperamos que todos vocês estejam bem!**

*Lembrando que se precisar sair, use máscara, lave bem as mãos e evite aglomerações.*

Vocês já assistiram ao Filme **Moana: Um Mar de Aventuras**?

Vocês sabem qual o nome da tribo de Moana?

Sabem onde eles ficam localizados?

O filme conta a história de Moana e se passa em uma das ilhas da **Polinésia Francesa**. Moana é a filha querida do chefe de uma tribo chamada **Maori** e parte em uma missão para salvar seu povo e nessa jornada conhece o poderoso semideus Maui que a guia em sua busca para se tornar um mestre em encontrar caminhos. Juntos, eles navegam pelo oceano em uma viagem incrível. [CLIQUE AQUI](#) e assista a um dos clipes musicais do filme.



Os Maoris são mestres nas artes e a especialidade deles é a escultura em madeira. A arte maori é muito desenvolvida e predominam desenhos geométricos. A dança e a música maori estão presentes o tempo todo.

Veja algumas esculturas feitas pelos Maoris.



O idioma falado pelos Maoris se chama **Te Reo**. Diferente, não é?

Essa língua (te reo) é falada por quase 25% da população neozelandesa. Ela é considerada um tesouro do país e possui várias iniciativas para a sua preservação.

## ATIVIDADE DE REGISTRO

Na semana passada, embarcamos com Bruxa Onilda para Paris, você se lembra? Ainda na França, vamos agora conhecer um pouco de a culinária com um prato típico de lá o Croissant.



É uma comida típica da França e conhecida mundialmente. É um bolo de massa folhada em formato de meia-lua, feito com ingredientes básicos como: farinha, açúcar, sal, leite, fermento, manteiga e ovo.



Que tal anotar uma receita bem fácil de liquidificador e quando for possível, faça com a mamãe ok!

### Croissant de liquidificador

#### Ingredientes:

3 ovos	1 colher (sopa) de sal
1/2 xícara (chá) de óleo	1kg de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno	Óleo e farinha de trigo para untar
4 tabletes de fermento biológico fresco (60g)	1 gema para pincelar
2 colheres (sopa) de açúcar	1 colher (sopa) de azeite para pincelar

**Tempo:** 1h (+1h de descanso)

**Rendimento:** 20 unidades

- ✚ Essa receita tem rendimento de 20 unidades de croissant.
- ✚ Copie em seu caderno o quadro abaixo e registre qual a quantidade de cada ingrediente você vai precisar para fazer 40 croissants;

Quantidades	ovos	Óleo Xícara (chá)	leite morno xícara (chá)	Fermento tabletes	Açúcar Colher (sopa)	sal Colher (sopa)	Farinha de trigo Kilo
20 porções	3	1/2	1 e 1/2	4	2	2	1
40 porções							

## MÃO NA MASSA!

Agora vamos falar de uma festa muito legal e muito importante para os americanos que é o DIA DAS BRUXAS OU HALLOWEEN.

Vamos assistir um vídeo bem legal, que fizemos para vocês, explicando sobre essa festa.

[Clique Aqui!](#)

Por influência dos Estados Unidos, o Halloween também é comemorado no Brasil no dia 31 de outubro, mas a festa não possui o mesmo significado e valor cultural dos países do hemisfério norte.

No Brasil, o Halloween é marcado principalmente por festas à fantasia e por decorações em estabelecimentos, que adotam a temática de monstros, vampiros, bruxas, etc.

Agora que vocês já sabem um pouco sobre o Halloween, que tal fazer o que pedimos no vídeo?

Peça ajuda para a mamãe, o papai ou para algum responsável e tente montar sua fantasia em casa. Divirtam-se!

Tire uma foto da sua produção e envie para o grupo de WhatsApp da Educação Integral de sua escola.

Estaremos esperando ok!



**ATÉ A PRÓXIMA SEMANA!!!!**

