

Unidade Escolar: EMEF Dona Ana José Bodini Januário.

Professoras: JANAINA E CIDA

5º ANO – A, B e C

Data: 26/07/21 a 30/07/21

2ª feira 26/07

- **Leitura: Bolo de fubá da vovó Maria**
- Português: Copie e responda no caderno de português, depois de feito tire uma foto das lições e envie para a professora. Aguardo sua lição.

**GENERO TEXTUAL
RECEITA**

A RECEITA É UTILIZADA PELAS PESSOAS PARA REALIZAR UM ALIMENTO. É UM TEXTO ESCRITO COM:

- TÍTULO (NOME DA RECEITA),
- INGREDIENTES COM UMA LISTA COM AS QUANTIDADES QUE SERÃO UTILIZADAS;
- MODO DE PREPARO , DANDO INSTRUÇÕES DE COMO SE FAZ A RECEITA;
- TEMPO DO PREPARO .

BOLO DE FUBÁ DA VOVÓ MARIA

INGREDIENTES:

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de trigo
- 1 xícara de chá de fubá
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de leite
- 4 colheres de chá de fermento

MODO DE PREPARO:

1. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e continue batendo numa vasilha.
2. Acrescente aos poucos os outros ingredientes e continue batendo. Coloque por último o fermento e bata por mais 1 minuto.
3. Coloque a massa numa forma untada e deixe assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

- Agora escreva no seu caderno de português a receita que você mais gosta, depois envie um áudio para a professora no whatsapp fazendo a leitura dessa receita.

- Matemática: Copie e responda no seu caderno de matemática, Aguardo a foto da lição!

MEDIDAS DE CAPACIDADE

Para medirmos o leite, a água, o óleo, o álcool, a gasolina e outros líquidos, usamos a unidade de capacidade chamada **litro**.

- A metade de **1 litro** chama-se **meio litro**.
- Um litro tem **2 meios litros**.

1) Veja o desenho e complete as frases:



- a) Patrícia coloca 1 litro de suco em garrafas de _____ litro.
- b) Se 1 litro tem _____ meios litros, 2 litros tem _____ meios litros.

2) Marque a resposta certa.



Estas garrafas, juntas, contêm:

- 2 litros
- 6 litros
- 3 litros

3) Observe as embalagens e responda:

a) Quantos litros há na embalagem de:

- refrigerante: _____ litros
- mel: _____ litro
- leite: _____ litro



3ª feira 27/07

- **Leitura: Bolo de laranja**
- Português: Faça a leitura do texto, copie e responda as atividades no caderno de português, depois de feito tire uma foto das lições e envie para a professora.

Receita de bolo de laranja



Ingredientes

- 1 laranja (sem pele e sem caroços)
- 1 xícara (de chá) de óleo
- 4 ovos
- 2 e 1/2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher de fermento
- 2 xícaras (de chá) de açúcar.

Modo de fazer:

Coloque numa vasilha a farinha, o açúcar e o fermento.

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, a laranja picada (sem pele e sem caroços) e despeje na vasilha. Mexa devagar até tudo ficar bem misturado.

Espalhe um pouco de óleo e farinha na forma para não grudar.

Coloque na forma a massa, leve ao forno e deixe assar por 35 minutos.

Após a leitura, responda:

- 1- Que tipo de texto é esse?
- 2- Para que ele serve?
- 3- Qual é o título dessa receita?
- 4- O que os números usados na primeira parte da receita indicam?
- 5- Quais as unidades de medida usadas na receita?
- 6- Quais os ingredientes usados nessa receita?
- 7- Por que foi preciso escrever xícara de chá ao medir os ingredientes?
- 8- Quais são os utensílios utilizados durante a preparação deste bolo?
- 9- A parte "**Modo de fazer**" está numerada. Você acha importante que as instruções apareçam em ordem? Explique.
- 10- **Releia abaixo a parte retirada do texto:**

"Mexa devagar até tudo ficar bem misturado."

- a) Qual a importância das palavras "devagar" e "bem" para essa receita? Explique.
- b) Que ingredientes estão sendo representados pela palavra "Tudo"?

- **Matemática: Copiar e responder as atividades no caderno de matemática, quero ver a foto da lição:**

Medidas de capacidade: litro, mililitro.

A principal unidade usada para medir a quantidade de líquido que cabe em um recipiente é o litro (L). Para quantidades menores que 1 litro usamos o mililitro (ml). Um litro é composto por 1.000 ml, ou seja, mil mililitros formam 1 litro.

$$1 \text{ L} = 1.000 \text{ ml}$$

1. Complete as frases com a capacidade adequada L ou mL.

- a) Para encher uma piscina são necessários 1.000 _____.
- b) Em uma lanchonete são servidas vitaminas de frutas em copos de 300 _____.
- c) Em determinada receita são utilizados 100 _____ de leite de coco.
- d) É comum encontrar sucos de caixinha de 200 _____.
- e) As caixas de leite geralmente vêm com 1 _____.
- f) Meio litro de suco corresponde a 500 _____.

2. Afonso e Melissa foram ao parque. Como estavam com sede foram comprar garrafas de água. Veja abaixo as garrafas compradas por cada um:



- a) Quem comprou a garrafa de maior capacidade?
- b) Quem comprou a garrafa de menor capacidade?
- c) Quantas garrafas iguais a de Melissa são necessárias para se ter a mesma capacidade da garrafa de Afonso?
- d) Quantas garrafas iguais de Melissa são necessárias para se obter 1 litro?
- e) Quantas garrafas iguais a de Afonso são necessárias para se obter 1 litro?

3. Pedro foi com sua mãe no mercado e observou algumas garrafas a venda:



- a) Quantas garrafas de 1 litro são necessárias para encher o galão de 5 litros?
- b) 5 garrafas de 2 litros possuem quanto de capacidade?

4. Seu Antônio é um fazendeiro que vende o leite de suas vacas. Todo dia ele tira um balde de leite de

sua vaca mimosa. Observe a imagem e depois responda:



- a) Em 2 dias quantos litros de leite seu Antônio ordenhou?
- b) Dona Maria pediu para se Antônio colocar o leite do balde em 5 garrafas. Quantos litros devem ser colocados em cada garrafa para que elas tenham a mesma capacidade?

4ª feira 28/07

- **Leitura: Massa de pizza**
- Português: Copie e responda no caderno de português, depois de feito tire uma foto das lições e envie para a professora. Aguardo sua lição.

Massa de Pizza



Ingredientes

- 2 1/2 de xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento para pão
- 3/4 de xícara de leite morno
- 1/4 de xícara de óleo ou azeite
- 1 pitada de sal

Modo de Preparo

Dissolva o fermento no leite morno, acrescentando aos poucos a farinha de trigo, o sal e o óleo. Abra a massa e deixe descansar até crescer. Asse por 15 minutos antes de colocar o molho de tomate e o recheio.

Rende 8 pedaços!

1. Que gênero textual é esse?
2. Como ele está organizado?
3. Para que serve uma receita culinária?
4. Onde encontramos textos como esse?
5. Qual o assunto do texto?
6. Ao preparar a receita o que deve ser feito primeiro?
7. Qual o rendimento dessa receita?
8. Qual o tempo de preparo dessa receita?
9. Por que a lista de ingredientes é a primeira parte de uma receita?
10. O que significa a frase “deixe descansar até crescer”?
11. O que deve ser feito com o fermento para que ele seja utilizado na receita?
12. Quais são os utensílios domésticos utilizados no preparo da receita?
13. Quais ingredientes devem ser usados?
14. Leia:

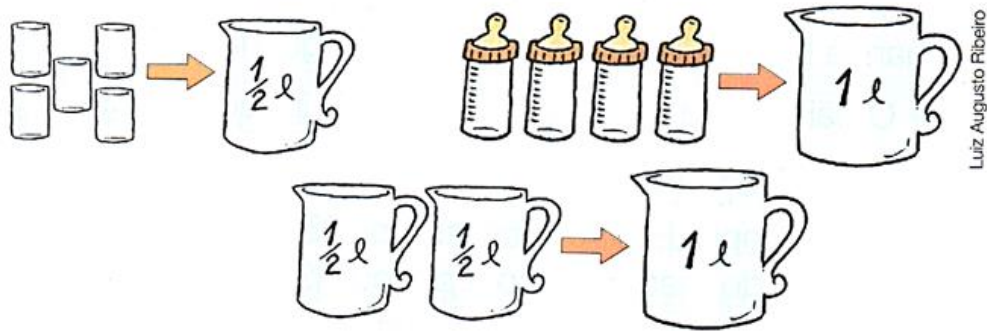
“Abra a massa e deixe descansar até crescer”

a) Reescreva a frase acima como se as ações ainda fossem acontecer.

- **Matemática: Copie e responda no seu caderno de matemática.**

Aguardo as fotos da sua lição!

5. Observe a imagem abaixo e depois responda:



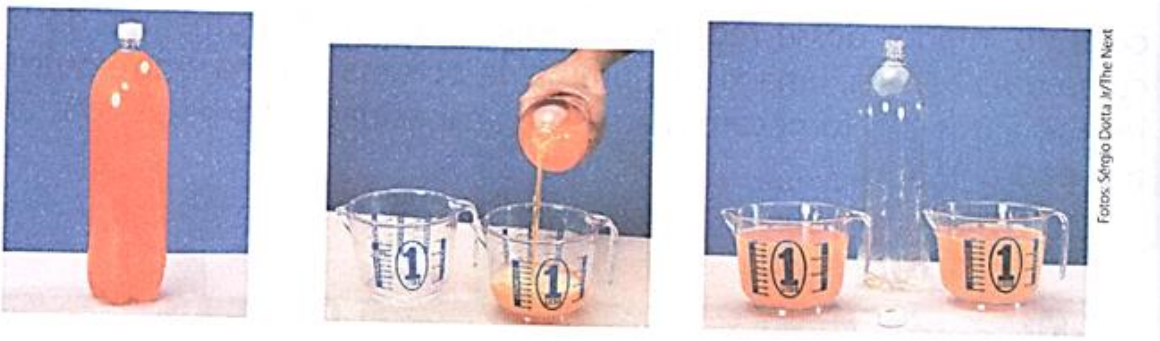
- a) Para encher uma jarra de meio litro utiliza-se ____ copos com capacidade de ____ cada
b) Com 1 litro de leite é possível encher ____ mamadeiras, pois cada uma tem capacidade de ____.
c) Com ____ jarras de meio litro é possível encher 1 jarra com capacidade de ____.

6.

Marcos foi ao supermercado comprar suco. Veja nesta ilustração as opções que ele tinha para escolher.

a) Quantos reais Marcos gastaria se comprasse 4 caixas de 250 mL? E 2 caixas de 500 mL?

7. Alceu comprou uma garrafa de refrigerante e a colocou em duas jarras. Veja:



- a) Quantas jarras foram possíveis encher com o suco?
b) Qual a capacidade de cada jarra?
c) Qual a capacidade da garrafa?

- **Leitura: A origem da pizza**
- Português: Copie e responda no caderno de português, depois de feito tire uma foto das lições e envie para a professora. Aguardo sua lição.

A Origem Da Pizza

Contrariamente ao que a maioria das pessoas pensam, a pizza não teve a sua origem 100% em Itália.

Os antigos egípcios desenvolveram e aperfeiçoaram uma massa que resultava da mistura de farinha e água e cuja receita foi percorrendo diversas civilizações ao longo da história, pelo que se supõe que serviu de base para a nossa atual massa de pizza.

Os gregos, por exemplo, usaram a receita egípcia, juntaram-lhe arroz e assavam o preparado resultante sobre tijolos quentes. Já os fenícios optaram por adicionar à massa egípcia outros alimentos, como cebolas e carnes.

Naturalmente que esta receita acabou por chegar também a Itália, país onde foram dados, sem dúvida, os maiores e mais importantes contributos para este famoso pitéu culinário.

Durante a Idade Média, os turcos muçulmanos passaram a adotar o costume alimentar dos fenícios e em resultado da expansão das cruzadas a receita desta “pizza dos fenícios” chegou à Itália através do porto de Nápoles.

No início as pizzas napolitanas apenas tinham adicionadas algumas ervas e azeite por forma a serem baratas, pois o seu destino principal eram os italianos mais pobres, sendo o alimento mais utilizado com o objetivo de acabar com a fome do povo. Como curiosidade, refira-se que por esta altura a pizza era comida como se fosse uma sanduíche.

E foi em Nápoles (na Itália), a cidade considerada atualmente como a terra natal da pizza, que surgiu a primeira pizza redonda. Nessa época já eram também adicionados tomate, toucinho, peixes fritos e queijo, sempre muito queijo.

A fama desta iguaria espalhou-se rapidamente, o que resultou no aparecimento da primeira pizzaria da história: a Antica Pizzeria Port’Alba, fundada em 1830, que passou a ser ponto de encontro de vários artistas da época, como Alexandre Dumas.

A pizzaria mais antiga.

A **Antica Pizzeria Port’Alba** é a pizzaria mais antiga da qual se tem registro, ainda que possam ter existido outras antes dela. A história do local começou em 1738.

Mas foi apenas em 1830 que uma pizzaria de fato surgiu no local, nos modelos de um restaurante como conhecemos hoje. E, quase 200 anos depois, ela continua funcionando no centro histórico de Nápoles, para nossa alegria. Como estávamos por lá, não poderíamos visitar a cidade sem uma passada no local para experimentar uma tradicional pizza margherita.

ATIVIDADES

- 1- Onde foi desenvolvida a massa da pizza?
- 2- Como a pizza chegou na Itália?
- 3- Onde surgiu a pizza redonda?
- 4- Qual é a pizzaria mais antiga do mundo?

• CIÊNCIAS: A água no planeta.



- **Leitura:** <https://youtu.be/34MvvlcSWA4>

- **História: Regiões monoteístas do Oriente Médio e Religiões milenares da Ásia e da África.**
- **Geografia: A modernização das atividades econômicas.**
- **Observação: As aulas de ciências, história e geografia serão explicadas pelos Zoom ou WhatsApp.**



Qualquer dúvida ou dificuldade entrar em contato pelo WhatsApp da professora.