

## NÍVEL: JARDIM II

### ATIVIDADES DA SEMANA DE 28/06/21 A 02/07/21

#### PROJETO: DE ONDE VEM O CHOCOLATE

##### OBJETIVOS:

- Estimular a curiosidade da criança sobre o tema escolhido;
- Proporcionar que pesquise sobre o tema e dialogue com um adulto;
- Investigar, e identificar a origem do tema a ser pesquisado;
- Compreender o mundo e fazer novas descobertas através das pesquisas;
- Adquirir conhecimento sobre o tema: **“De onde vem o chocolate?”**
- Incentivar a linguagem oral e a linguagem audiovisual;
- Relacionar o número à quantidade;
- Conhecer a fruta, origem do chocolate (cacau) e a região onde é cultivada.
- Desenvolver na prática a elaboração de receitas culinárias;
- Descobrir a origem dos alimentos como forma de aprendizado.

##### DESENVOLVIMENTO:

Vamos começar nossas atividades dessa semana!

Iremos realizar atividades sobre o nosso projeto de acordo com as curiosidades dos alunos do Jardim II.

Observe abaixo o tema escolhido para essa semana. Cada dia uma etapa para você descobrir “De onde vem o chocolate?”

**Espero ansiosa por suas descobertas!!**

**VAMOS DESCOBRIR DE ONDE VEM ESSA DELÍCIA!!**



# PROJETO JARDIM II

## DE ONDE VEM?

**TEMA:** CHOCOLATE

### 1º- ETAPA HIPÓTESE

Agora está na hora de você pensar de onde vem o tema escolhido. Converse com um adulto e fale de onde você acha que vem

#### O CHOCOLATE

Faça um lindo desenho do que você pensou!

### 2º- ETAPA COLETA DE DADOS

Agora está na hora de ir em busca de informações. Você pode pesquisar, com ajuda de um adulto, em:

- Revista; ✓
- Dicionário; ✓
- Livros; ✓
- Internet ✓



### 3º- ETAPA ANÁLISE DAS INFORMAÇÕES

Após a sua pesquisa, agora está na hora de contar o que aprendeu!

Grave um vídeo ou áudio, nos contando as suas descobertas!

### 4º- ETAPA CONCLUSÃO

Chegou a grande hora... Vamos descobrir de onde vem? Espere a professora enviar o link do vídeo no grupo e assista. Agora é a sua vez...

Sugestão de uma receita de Chocolate quente para fazer com a família.

## ATIVIDADE 4: CONTINUAÇÃO DA ETAPA 4- SUGESTÃO DE RECEITA DE CHOCOLATE QUENTE

### MATERIAIS NECESSÁRIOS:

- Liquidificador;
- Colher de sopa;
- Panela.

### DESENVOLVIMENTO DA RECEITA:

O adulto fará a receita do chocolate quente, e a criança irá observar o preparo, as quantidades e conhecer sabores. Para a receita será necessário os seguintes ingredientes:

1 litro de leite integral;

1 lata de leite condensado;

5 colheres (sopa) de chocolate em pó;

2 colheres (sopa) de maisena;

Especiarias que poderão ser usadas: 1 canela em pau, 1 cravo da Índia (todas opcionais).

### MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter um líquido homogêneo, e sem pelotas de maisena.

Transfira para uma panela média e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Desligue o fogo, caso queira, poderá acrescentar 1 caixa de creme de leite, e depois sirva.

## ATIVIDADE 5: ALIMENTOS FEITOS DE CHOCOLATE

1-Depois de realizar a pesquisa referente ao chocolate, fale com sua família sobre alguns alimentos feitos do Chocolate que você conhece, que experimentou e gostou.

2-Com a ajuda de um adulto, encontre em folhetos de mercado, revistas, internet (caso tenha acesso) imagens de produtos feitos de chocolate, embalagens ou rótulos, recorte e cole na sulfite.

**Registre com vídeo ou foto a sua experiência e envie no WhatsApp ou no e-mail da professora.**

