

# NÍVEL: JARDIM II

ATIVIDADES DA SEMANA DE 13/09/21 A 17/09/2021

PROJETO: DE ONDE VÊM O SAL???



## OBJETIVOS:

- Estimular a linguagem oral.
- Estimular a curiosidade da criança sobre o tema escolhido;
- Propor que pesquise sobre o tema e converse com um adulto;
- Investigar e identificar a origem de diferentes temas;
- Compreender o mundo e fazer novas descobertas por meio das pesquisas;
- Adquirir conhecimento sobre o tema. “ De onde vem o SAL?”

## 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?”. **Aguardo suas descobertas!!**

### O SAL



# PROJETO JARDIM II

## DE ONDE VEM?

### TEMA: DE ONDE VEM SAL?

#### 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 SAL

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...

Agora mãos à obra, vamos realizar a atividade!

## 5 CURIOSIDADES SOBRE O SAL

1. sal de cozinha é formado por um metal instável que pode inflamar-se, o sódio (Na<sup>+</sup>), e por um gás que pode ser letal, o cloro (Cl<sup>-</sup>). A união destes dois elementos forma o cloreto de sódio (NaCl) que, desde que consumido em pequena quantidade, não oferece nenhum perigo à saúde.
2. Na natureza, os carnívoros selvagens obtêm sal suficiente pelo abate e ingestão da carne dos herbívoros. Já estes últimos necessitam complementar sua dieta com fontes de sal naturais, como salinas e nascentes. Por muito tempo o ser humano, quando queria nutrir-se de sal, seguia o rastro de herbívoros.
3. Quando o homem começou a domesticar os animais, por volta de 8.000 A.C., ele precisou prover o mineral aos seus rebanhos. Foi a partir daí que o sal passou a ter valor comercial.
4. Pelo seu poder de conservar os alimentos, o sal sempre foi associado com a permanência e com a longevidade. Por isso vários ritos judaicos e cristãos têm o sal como elemento simbólico.
5. O sal, pelo seu alto valor comercial, foi motivo de mais guerras do que o ouro e a prata combinados.

Acesso e Fonte: <https://www.danielpanarotto.com.br/blog/curiosidades/curiosidades-sobre-o-sal-11-fatos-incriveis>  
22/06/2021

### ATIVIDADE 5: EXPERIÊNCIA:

#### **Materiais necessários:**

- ✓ Um copo vazio;
- ✓ 3 colheres de sal;
- ✓ 50 ml de água;

#### **Desenvolvimento da experiência:**

Um adulto deverá auxiliar a criança.

Pegue um copo vazio e coloque as três colheres de sal, em seguida, vá acrescentando aos poucos, 50 ml de água, aos poucos.

Vá mexendo enquanto vai colocando para que fique consistente, lembre-se de dosar a água.

Quando estiver consistente, pegue na mão e molde conforme seu gosto.

Sugestão: Você poderá modelar em diversas formas, uma delas podendo ser o boneco de neve.



Acesso: <https://www.youtube.com/watch?v=BTPmIFV1q0U> em 2:28 minutos de vídeo  
acesso em 22/06/2021

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

**Receita de Pipoca Salgada.**  
**Registre sua experiência comestível.**

Peça para um adulto realizar

**Ingredientes:**

1 colher (chá) de sal

1/2 xícara de milho para pipoca

3 colheres (sopa) de óleo

**Modo de Preparo:**

Em uma panela grande com tampa, coloque o milho e o óleo.

Tampe e aqueça em fogo alto, sacudindo a panela com frequência.

Os grãos começarão a estourar. Assim que estiver pronto, transfira para uma travessa grande, tempere com SAL a gosto e misture.

Espera esfriar e sirva!! Uma delícia!!



<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Fpaladar.estadao.com.br%2Fnoticias%2Freceita%2Cpipocas-de-varios-sabores-para-uma-noite-de-filmes-em->