

EMEIEF. “Prof.ª ZENAIDE FERREIRA DE LIRA SEORLIN”

MATERNAL E MINI GRUPO

(Professoras Juliana / Iara / Stephanie/ Fátima)

SEMANA DE 03 A 05 /11

HORTOLENDO / RECEITA CULTURAL

PREZADA FAMÍLIA,

ESSA SEMANA VAMOS TRABALHAR RECEITA CULTURAL DO NOSSO POVO BRASILEIRO. E VAMOS USAR COMO ALIMENTO BASE O MILHO.

O CULTIVO DE MILHO NO BRASIL VEM ANTES DA CHEGADA DOS PORTUGUESES. OS ÍNDIOS PRINCIPALMENTE OS GUARANIS, TINHAM O CEREAL COMO PRINCIPAL INGREDIENTE DE SUA DIETA. COM A CHEGADA DOS PORTUGUESES, O CONSUMO AUMENTOU E NOVOS PRODUTOS À BASE DE MILHO FORAM INCORPORADOS AOS HÁBITOS ALIMENTARES DOS BRASILEIROS

NO BRASIL, É A MATÉRIA-PRIMA PRINCIPAL DE VÁRIOS PRATOS DA CULINÁRIA TÍPICA BRASILEIRA COMO CANJICA, CUSCUZ, POLENTE, ANGU, MINGAUS, PAMONHAS, CREMES, ENTRE OUTROS COMO BOLOS, PIPOCA OU SIMPLEMENTE MILHO COZIDO. MAIOR QUE AS QUALIDADES NUTRICIONAIS DO MILHO, SÓ MESMO SUA VERSATILIDADE PARA O APROVEITAMENTO NA ALIMENTAÇÃO HUMANA.

ATIVIDADE 1: A GALINHA RUIVA CARIMBO DAS MÃOS

PARA OUVIR A HISTÓRIA: A GALINHA RUIVA

ACESSE AO LINK: <https://youtu.be/Gd5KGCetbjM>



A Galinha Ruiva

Era uma vez uma galinha ruiva, que morava com seus pintinhos numa fazenda. Um dia ela percebeu que o milho estava maduro, pronto para colher e virar um bom alimento. A galinha ruiva teve a ideia de fazer um delicioso bolo de milho. Todos iam gostar! Mas era muito trabalhoso... ela precisava de bastante milho para o bolo. Quem poderia ajudar a colher a espiga de milho no pé? Quem poderia ajudar a debulhar todo aquele milho? Quem poderia ajudar a moer o milho para fazer a farinha de milho para o bolo? Foi pensando nisso, que a galinha ruiva foi procurar os seus amigos, encontrou então o seu gato:

- Quem pode me ajudar a colher o milho para fazer um delicioso bolo?
- Eu não – disse o gato. Estou com muito sono.
- Eu não – disse o cachorro. Estou muito ocupado.
- Eu não – disse o porco. Acabei de almoçar.
- Eu não – disse a vaca. Está na hora de brincar.

Todo mundo disse não. Então, a galinha ruiva ficou triste e foi preparar tudo sozinha: colheu as espigas, debulhou o milho, moeu a farinha, preparou o bolo delicioso e colocou no forno.

Quando o bolo ficou pronto... aquele cheirinho bom foi fazendo os amigos se chegarem. Todos ficaram com água na boca. Então a galinha ruiva disse:

– Quem foi que me ajudou a colher o milho, preparar o milho, para fazer o bolo?

Todos ficaram bem quietinhos. Ninguém tinha ajudado. – Então quem vai comer o delicioso bolo de milho sou eu e os meus pintinhos, apenas. Vocês podem continuar descansando e olhando. E assim foi: a galinha e seus pintinhos aproveitaram a festa.

REGISTRO: AGORA QUE VOCÊ OUVIU ESSA MARAVILHOSA HISTÓRIA. VAMOS FAZER UMA GALINHA CARIMBANDO A NOSSA MÃO.

MATERIAIS:

- FOLHA
- GUACHE VERMELHO
- CANETINHA PARA FAZER OS DETALHES

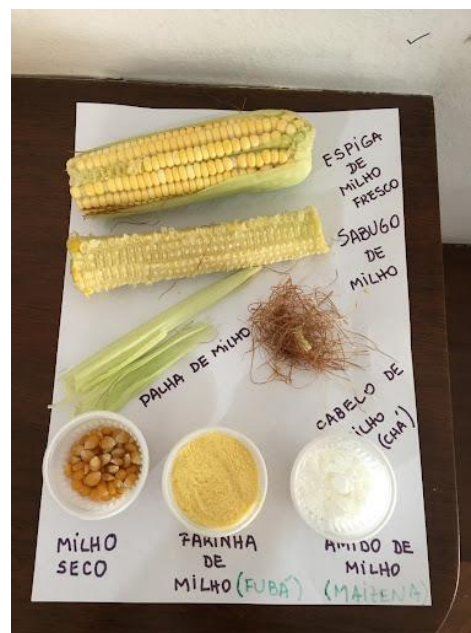
IMPORTANTE: LEMBRE-SE DE REGISTRAR ATRAVÉS DE FOTOS ESSE MOMENTO DE ATIVIDADE EM FAMÍLIA E ENVIAR PARA A PROFESSORA.

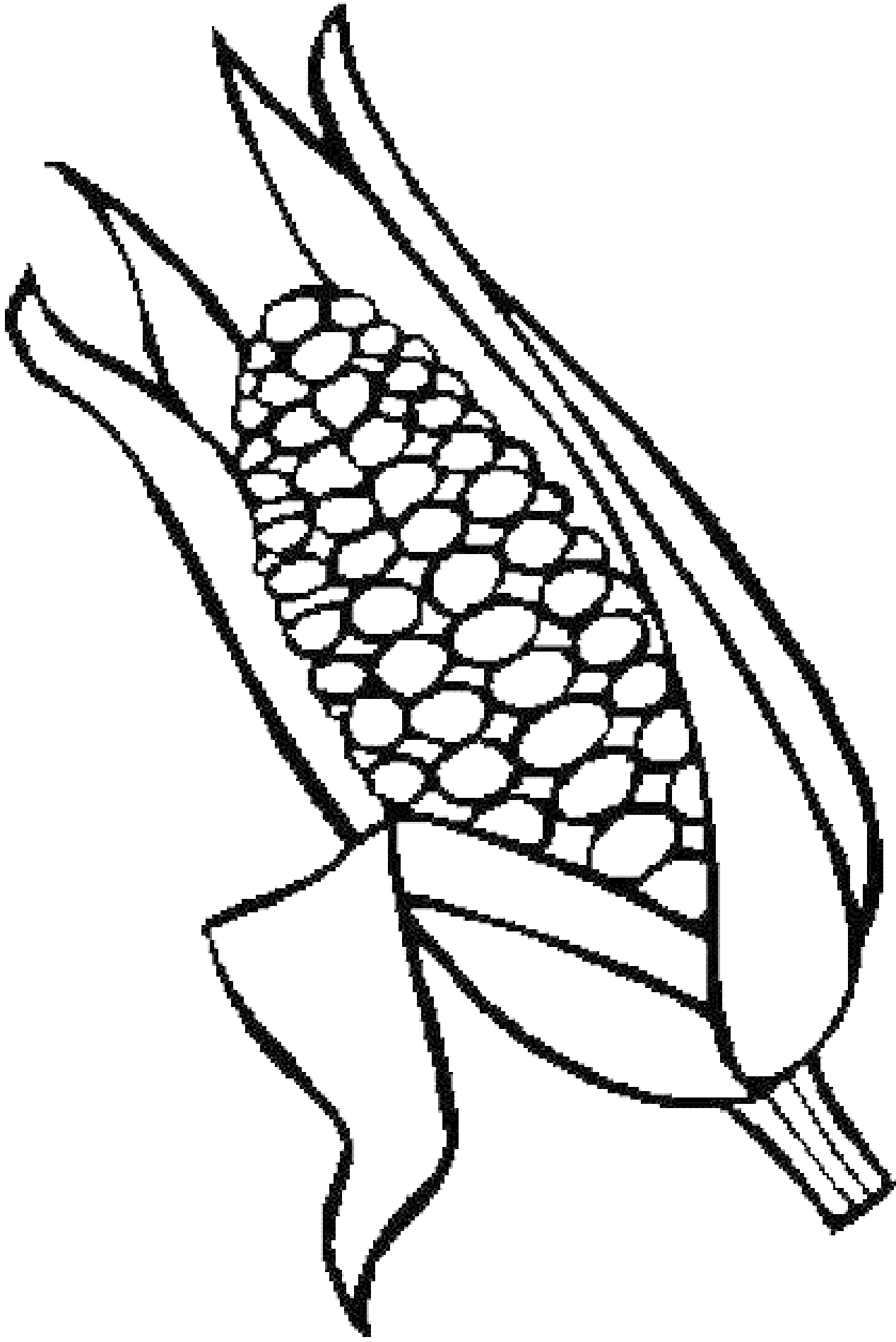


ATIVIDADE 2: COLAGEM DO MILHO

EM NOSSA ATIVIDADE DE HOJE VAMOS CONHECER ATRAVÉS DO TATO UMA ESPIGA DE MILHO. E TAMBÉM ALGUNS DERIVADOS DE MILHO QUE VOCÊ POSSUA EM CASA. COMO O FUBÁ E O AMIDO DE MILHO.

APÓS A OBSERVAÇÃO VAMOS FAZER COLAGEM DE GRÃOS DE MILHO NA ESPIGA





ATIVIDADE 3: RECEITA

ASSIM COMO A GALINHA RUIVA FEZ UM DELICIOSO BOLO. NA ATIVIDADE DE HOJE VAMOS PREPARAR EM FAMÍLIA UM DELICIOSO BOLO DE MILHO QUE É UM PRATO TÍPICO DA NOSSA CULTURA. O MILHO É UM ALIMENTO MUITO SAUDÁVEL.

RECEITA BOLO DE MILHO

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 1 LATA DE MILHO ESCORRIDO
- 1/2 LATA DE ÓLEO
- 1 LATA DE LEITE
- 1/2 LATA DE AÇÚCAR
- 1 LATA DE FUBÁ
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE FAZER A RECEITA:

BATA NO LIQUIDIFICADOR OS INGREDIENTES E POR ÚLTIMO ACRESCENTE O FERMENTO. UNTE A FORMA COM FUBÁ E COLOQUE NO FORNO PRÉ AQUECIDO A 180°. DEIXE ASSAR POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS. AGORA É SÓ SABOREAR A RECEITA EM FAMÍLIA.

NÃO ESQUEÇA DE REGISTRAR O MOMENTO DO PREPARO E TAMBÉM O DE DEGUSTAÇÃO.

Referência: <https://novaescola.org.br>

Referência da imagem:

<https://www.maetipoeu.com.br/maes/receita-saudavel-bolinho-de-milho/>

E MANDE UMA FOTO PARA A PROFESSORA.

BEIJOS E ABRAÇOS DAS PROFESSORAS!!!