



**Unidade escolar: EMEF CAIC – EMEF CAIO – EMEF NICOLAS TIAGO – EMEF MARLECIENE**

**Atividades EJA I**

**Quinzena: 03/05/2021 a 14/05/2021**

**Professoras: Sirlei – Lidiane – Francisca - Leila**

QUERIDOS ALUNOS / QUERIDAS ALUNAS:

EM VIRTUDE DE TUDO O QUE TEMOS VIVIDO, CONTINUAREMOS COM ALGUMAS ATIVIDADES DIFERENTES. ESPERAMOS QUE VOCÊS GOSTEM!

#### **ATIVIDADE 01)**

O AUTOCONHECIMENTO É NECESSÁRIO PARA A CONSTRUÇÃO DA NOSSA IDENTIDADE E DAS EMOÇÕES. MANDE UM ÁUDIO (ATÉ 2 MINUTOS) PARA A SUA PROFESSORA RESPONDENDO AS QUESTÕES ABAIXO:

- 1- QUAIS SÃO AS PESSOAS MAIS ESPECIAIS PARA VOCÊ?
- 2- QUAIS OS PRINCIPAIS TALENTOS QUE VOCÊ TEM?
- 3- EM QUE VOCÊ PRECISA MELHORAR?

#### **ATIVIDADE 02:**

ESCREVA SOBRE OS SENTIMENTOS ABAIXO. DEIXE TUDO REGISTRADO EM SEU CADERNO E MANDE UMA FOTO DO SEU REGISTRO PARA A SUA PROFESSORA.

**O QUE TE ESTRESSA?**

**O QUE TE FAZ RELAXAR?**

**O QUE TE DEIXA FURIOSO (A)?**

**O QUE TE DEIXA MOTIVADO?**

**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.**

**ATIVIDADE 3)**

**VAMOS FALAR SOBRE RECEITA?**

**TEXTO INJUNTIVO**

O TEXTO INJUNTIVO, TAMBÉM CHAMADO DE TEXTO INSTRUCIONAL, É AQUELE QUE INDICA UMA ORDEM, DE MODO QUE O LOCUTOR ORIENTAR A EXECUTAR ALGO. POR ISSO, APRESENTAM, NA MAIORIA DOS CASOS, VERBOS NO IMPERATIVO. VEJA O EXEMPLOS DE TEXTOS INJUNTIVOS:

- PROPAGANDA
- RECEITA CULINÁRIA
- BULA DE REMÉDIO
- MANUAL DE INSTRUÇÕES
- REGULAMENTO
- 

**FOI PENSANDO NESSE TEMA QUE ELABORAMOS A ATIVIDADE A SEGUIR:**



Fonte da Imagem: [\(20+\) Facebook](#)

**GÊNERO TEXTUAL: RECEITA**

VAMOS TRABALHAR COM RECEITA? NESTA QUINZENA PROPOMOS A VOCÊ QUE ESCREVA A RECEITA E COMPARTILHE COM SEU PROFESSORE E SEUS COLEGAS DE CLASSE UMA RECEITA TRADICIONAL FAMILIAR!

ISSO MESMO, AQUELE PRATO DELICIOSO QUE VOCÊ PREPARA E FAZ O MAIOR SUCESSO! NÃO DEIXE DE COLOCAR TODOS OS ITENS

**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.**

QUE CONTÉM UMA RECEITA COMO: **TÍTULO DA RECEITA,**  
**INGREDIENTES E SUA QUANTIDADE E MODO DE PREPARO.**



E SE POSSÍVEL POSTE NO GRUPO DA SALA UMA FOTO DO PRATO PRONTO!

**ATENÇÃO:** ALGUMAS RECEITAS PODEM TRAZER AS QUANTIDADES ESPECIFICADAS POR MEIO DE UNIDADES DE MEDIDA, COMO LITROS, GRAMAS, QUILOGRAMA, MILILITROS.

**ATIVIDADE 04:**

DONA LAURA, RECEBERÁ SEUS NETOS EM CASA E ELA QUERIA FAZER UMA RECEITA QUE APRENDEU COM SUA MÃE, QUE LEMBRAVA A INFÂNCIA.... ENTÃO, ELA FEZ UM BOLO DE CHOCOLATE.

VEJA A RECEITA ABAIXO:

• **Massa:**

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de leite

• **Calda:**

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de [creme de leite com soro](#)
- 3 colheres (sopa) de açúcar

***MODO DE PREPARO***

1. **Massa:**
2. Em um liquidificador adicione os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite, depois [bata por 5 minutos](#).
3. Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.
4. Em uma forma untada, despeje a massa e asse em forno médio (180 °C) preaquecido por cerca de 40 minutos. Não se esqueça de usar uma

**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.**

forma alta para essa receita: como leva duas colheres de fermento, ela cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.

5. **Calda:**
6. Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.
7. Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa.
8. Desligue o fogo e acrescente o açúcar.
1. cresce bastante! Outra solução pode ser colocar apenas uma colher de fermento e manter a sua receita em uma forma pequena.
2. **Calda:**
3. Em uma panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.
4. Acrescente o creme de leite e misture bem até obter uma consistência cremosa.
5. Desligue o fogo e acrescente o açúcar.

RESPONDA EM SEU CADERNO:

A- PARA QUE SERVE UMA RECEITA?

B- VOCÊ JÁ CONHECIA ESSA RECEITA? FEZ EM SUA CASA E PARA QUEM?

C- ESCOLHA CINCO INGREDIENTES DA RECEITA E ESCREVA EM SEU CADERNO. VEJA O EXEMPLO.

<b>NOME DO INGREDIENTE</b>	<b>QUANTIDADE UTILIZADA</b>
MANTEIGA	02 COLHERES

D- PARA QUE SERVE O FERMENTO NA RECEITA DO BOLO?

5 – VAMOS RESOLVER NO CADERNO?

A) ROGÉRIO ESTÁ LENDO UM LIVRO DE 54 PÁGINAS. ELE JÁ LEU 27 PÁGINAS. QUANTAS FALTAS AINDA FALTAM?

B) GABRIEL, FILHO DE SEU ROGÉRIO, TINHA 88 BOLINHAS DE GUDE. FOI BRINCAR COM UMA COLEGA E PERDEU 25 BOLINHAS DE GUDE. COM QUANTAS BOLINHAS GABRIEL FICOU? ELE ENTROU CHORANDO E CONTOU PARA O SEU PAI QUE PERDEU AS

**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.**









C) BOLINHAS E ESTAVA MUITO TRISTE. SE VOCÊ ESTIVESSE NO PAPEL DE PAI, O QUE FALARIA PARA O GABRIEL?

D) EM UMA ROSEIRA HAVIA 8 BOTÕES DE ROSAS. 2 BOTÕES MORRERAM. QUANTOS BOTÕES AINDA RESTARAM NA ROSEIRA?



**ATIVIDADES DE ESCRITA**

**AS ATIVIDADES ABAIXO SÃO PARA OS ALUNOS QUE AINDA TEM DIFICULDADES NA ESCRITA.**

A) ESCREVA EM SEU CADERNO A LETRA INICIAL DE CADA FIGURA.

 S F N	 M G Q
 T D R	 J R B
 C M T	 N P S
 R Z H	 P M V

2 – ESCREVA O NOME DAS FIGURAS EM SEU CADERNO. VOU DEIXAR O BANCO DE PALAVRAS PARA QUE POSSA TE AUXILIAR NA IDENTIFICAÇÃO DAS PALAVRAS.

	
---	---

**Prefeitura Municipal de Hortolândia**  
**Secretaria de Educação, Ciência e Tecnologia.**

