TERÇA-FEIRA - 18/08

ATIVIDADE: HORA DA HISTÓRIA

O folclore é a junção de tradições de um lugar, o que envolve lendas, festas típicas e também comida! Em um país diverso como o Brasil, além do Dia do Folclore, também temos festas como o Bumba-Meu-Boi, o Dia do Saci e a Festa Junina. Comemorações nas quais se celebra a cultura nacional.

Vamos conhecer a lenda do milho:

https://www.youtube.com/watch?v=tT-vwN4rFuY

Vamos fazer uma atividade deliciosa?

Vejam as receitas que utilizam milho:

MODO DE PREPARAR:

BATER BEM TODOS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR

ACRESCENTAR 1 COLHER DE

DESPEJAR A MASSA EM FORMA UNTADA E LEVAR AO FORNO POR 40 MINUTOS. BOM APETITE!

Pamonha

A pamonha é uma das clássicas receitas folclóricas brasileira, sendo uma das grandes representante alimentar da cultura nacional e um alimento de origem indígena. Para fazer a receita da pamonha você precisará de:

- 1/2 xícara (chá) de leite;
- 1 colher (sopa) de manteiga;
- 6 espigas (milho) com palha;
- 1 xícara e meia (chá) de açúcar.

Então siga os seguintes passos:

1. Remova a palha das espigas de milho e reserve-as;
2. Remova os grãos de milho das espigas e coloque-os em um liquidificador;
3. Adicione o leite e o açúcar ao liquidificador e bata até que se forme uma mistura homogênea;
4. Derreta a manteiga e misture-a ao conteúdo batido;

5. Utilizando as palhas removidas das espigas, faça um travesseiro e preencha com a pamonha, fechando com a própria palha ou com elástico próprio para alimentos;
6. Em água fervente, coloque os travesseiros de pamonha para cozinhar e deixe por 40 minutos.

A receita acima rende 10 pamonhas. Para fazer uma receita salgada, substitua o açúcar por 1/2 xícara de sal.

Caso você não possua um liquidificador, é possível ralar os milhos usando um ralador comum.

Pipoca Doce
da Isabela

Ingredientes

- 5 colheres de sopa de óleo
- 5 colheres de sopa de milho para pipoca
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de água
- 1 colher de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo

Colocar tudo na panela. Levar ao fogo baixo a médio, mexendo sempre devagar. A pipoca irá demorar um tempo maior para começar a estourar. Desligar o fogo quando o intervalo de tempo entre os estouros da pipoca diminuir. Está prontinha para comer!

Tem criança na cozinha

Receita enviada pelo público.

Agora, escolham uma receita que utilize MILHO para fazer e degustar.

Pode ser uma receita diferente.

No caderno, peçam para a criança desenhar a espiga de milho e, com orientação do adulto, escrever a palavra "MILHO".

Não esqueçam de postar.

Profas:Jamile,Patrícia,Janaina,Cristiane e Elaine.