



TEMPLATE Nº 23

SEMANA DE 21 A 25 DE JUNHO

Segmento / Classe

PRÉ C

Título e Imagem

COZINHAR PARA QUÊ?



Fonte: Acervo pessoal – prof. Sohaila

Apresentação da proposta

Olá, família!

- Já se fizeram a pergunta da nossa proposta? Talvez a primeira resposta que nos venha em mente seja “cozinhar para nos alimentar”... Mas, será que é só isso? Nossa proposta convida a criançada a entrar na cozinha e participar do preparo de uma receita típica de festa junina junto com você. Nessa experiência, vocês terão a oportunidade de descobrir que também cozinhamos para nos divertir, aprender e principalmente, criar memórias afetivas.

Descrição da proposta em tópicos

PREPARAÇÃO:

- Busque o melhor momento na sua rotina para realizar a atividade.
- Escolha a receita que farão juntos, levando em consideração o acesso aos ingredientes e sua disponibilidade em realizá-la com a criança. Pode ser alguma receita sugerida nessa atividade ou outra que preferir, se possível, escute a criança nessa escolha.

CONVERSA:

- Converse com a criança sobre o que irão fazer e estabeleça combinados para garantir que esse momento seja prazeroso: só adultos podem manusear objetos cortantes, mexer no fogão e em superfícies quentes.

MÃOS NA MASSA:

- Envolver a criança com o máximo de autonomia possível na execução da receita, desde pegar os ingredientes, contar, medir, misturar e observar as transformações ocorridas.

 Compartilhe com o nosso grupo vídeos e fotos dessa experiência culinária.

- **Adaptações para os alunos de inclusão:** Realizar a receita escolhida junto com a criança, possibilitando a manipulação de ingredientes e utensílios.

SUGESTÕES DE RECEITAS

FONTE: <https://www.tudogostoso.com.br/rapidas>

PIPOCA SALGADA DE PANELA

INGREDIENTES:

1 XÍCARA (CHÁ) DE MILHO DE PIPOCA

2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA, PODE SER SUBSTITUÍDA POR ÓLEO

SAL A GOSTO

MODO DE PREPARO:

AQUEÇA UMA PANELA, COLOQUE A MANTEIGA OU ÓLEO E ASSIM QUE ESTIVER QUENTE COLOQUE O MILHO E MISTURE.

TAMPE A PANELA E ESPERE O MILHO ESTOURAR.

ASSIM QUE VOCÊ DEIXAR DE OUVIR OS ESTOUROS DO MILHO, DESLIGUE O FOGO E PASSE A PIPOCA PARA OUTRO RECIPIENTE E MISTURE SAL.



**CRIANÇA NA
COZINHA?**

SIMMMMMMMMMMMMM

BOLO DE MILHO

INGREDIENTES:

2 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE

1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO

2 OVOS

1 PITADA DE SAL

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FUBÁ

2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR

1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO

1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

MODO DE PREPARO:

JUNTE TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR OU NA BATEDEIRA. BATA POR APROXIMADAMENTE 5 MINUTOS OU ATÉ QUE TODOS OS INGREDIENTES ESTEJAM MISTURADOS.

COLOQUE EM FÔRMA UNTADA E ENFARINHA.

LEVE AO FORNO MÉDIO POR 30 MINUTOS OU ATÉ QUE FIQUE DOURADO.

PAÇOCA CASEIRA

INGREDIENTES:

500 G DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO OU PAÇOCA MOÍDA

1 LATA DE LEITE CONDENSADO

1 PACOTE DE BOLACHA MAISENA (APROXIMADAMENTE 150 G)

MODO DE PREPARO:

TRITURE AS BOLACHAS NO LIQUIDIFICADOR E COLOQUE EM UMA TIGELA COM O LEITE CONDENSADO E O AMENDOIM ATÉ OBTER UM CREME HOMOGÊNEO.

COLOQUE O CREME EM UMA FORMA E LEVE À GELADEIRA POR ALGUNS MINUTOS.

CORTE EM PEDAÇOS E SIRVA.



**ESTAR EM FAMÍLIA
NA REALIZAÇÃO DE
ALGUMA RECEITA
TRARÁ MOMENTOS
DE ALEGRIA,
EXPERIMENTAÇÃO E**

APRENDIZADO!

