

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC

## LÍNGUA PORTUGUESA

**Folclore** ➤ Conjunto de costumes, lendas, provérbios, receitas, danças, manifestações artísticas em geral, preservado por um povo ou grupo populacional, por meio da tradição oral.

### Receita do Folclore Brasileiro

#### • Broa de Fubá

##### INGREDIENTES

3 ovos  
1 xícara de chá de óleo  
1 xícara de chá de leite  
1 xícara de chá de açúcar  
1 xícara e meia de chá de fubá de milho  
1 xícara de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó.



##### MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o leite.
2. Vá acrescentando aos poucos o açúcar, o trigo e o fubá.
3. Após bater bem, acrescente o fermento misturando delicadamente com uma colher (sem bater no liquidificador).
4. Passe para uma forma untada com manteiga e farinha, e leve ao forno (pré-aquecido a 180 graus) por cerca de 30 a 40 minutos em forno médio.
5. Agora é só de deliciar!

1) Esse texto é uma:

( ) Notícia                      ( ) Anedota                      ( ) Uma receita

2) Para que serve uma receita?

( ) Para convidar.                      ( ) Para ensinar.                      ( ) Para divertir.



8) Separe as sílabas das palavras e monte sua estrutura usando c (consoante) e v (vogal).

Observe o modelo:

a) Ingrediente: 

|    |     |    |    |    |
|----|-----|----|----|----|
| in | gre | di | en | te |
|----|-----|----|----|----|

 → 

|    |     |    |    |    |
|----|-----|----|----|----|
| vc | ccv | cv | vc | cv |
|----|-----|----|----|----|

b) preparo : 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

 → 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

c) fermento: 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

 → 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

d) manteiga: 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

 → 

|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  |  |
|--|--|--|

e) misturando: 

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

 → 

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

f) forno: 

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

 → 

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

9) Escreva o nome dos ingredientes abaixo.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA  
16/08/2021

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC

## MATEMÁTICA

1) Para preparar a receita da Broa de Fubá são necessários 3 ovos. Ana vai fazer 7 Broas para entregar na padaria do Teco. Quantos ovos Ana vai gastar? Complete a tabela abaixo e depois responda:

| Quantidade de bolo | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Quantidade de ovos | 3 |   |   |   |   |   |   |

a) A quantidade de ovos foi aumentando de quanto em quanto?

b) Para completar a tabela você usou o cálculo da:  
( ) adição                      ( ) multiplicação

c) Continue completando o raciocínio abaixo:

$$3 + 3 + 3 = \boxed{9} \text{ e } 3 \times 3 = \boxed{9}$$

$$2 + 2 + 2 = \boxed{\phantom{00}} \text{ e } 3 \times 2 = \boxed{\phantom{00}}$$

$$5 + 5 + 5 = \boxed{\phantom{00}} \text{ e } 3 \times 5 = \boxed{\phantom{00}}$$

$$6 + 6 + 6 = \boxed{\phantom{00}} \text{ e } 3 \times 6 = \boxed{\phantom{00}}$$

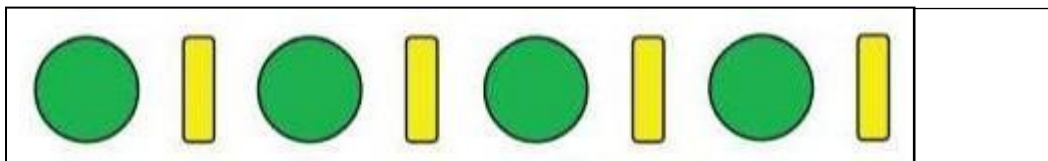
$$10 + 10 + 10 = \boxed{\phantom{00}} \text{ e } 3 \times 10 = \boxed{\phantom{00}}$$

$$8 + 8 + 8 = \boxed{\phantom{00}} \text{ e } 3 \times 8 = \boxed{\phantom{00}}$$

A multiplicação é uma forma simplificada da adição de várias parcela iguais. Quando multiplicamos por 3, dizemos ter o triplo.

2) Observe a sequência de figuras.

Há uma regularidade. Desenhe a próxima figura da sequência.



2) Complete o quadro:

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| <b>3 x 1 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 2 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 3 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 4 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 5 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 6 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 7 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 8 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 9 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>3 x 10 =</b> | <input type="text"/> |

|                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| <b>2 x 1 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 2 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 3 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 4 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 5 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 6 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 7 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 8 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 9 =</b>  | <input type="text"/> |
| <b>2 x 10 =</b> | <input type="text"/> |



Os termos da multiplicação

|            |                 |
|------------|-----------------|
| <b>2</b>   | - multiplicando |
| <b>x 3</b> | - multiplicador |
| <b>6</b>   | - produto       |

|                      |                      |                      |                      |                      |                      |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 2                    | 2                    | 4                    | 6                    | 3                    | 9                    |
| x3                   | x3                   | x3                   | x3                   | x3                   | x3                   |
| <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> | <input type="text"/> |

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC

## CIÊNCIAS/GEOGRAFIA



### VENDEM-SE ALIMENTOS:

- IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS
  - PROCESSADOS
  - ULTRAPROCESSADOS

Na receita de Broa de Fubá foram usados produtos naturais que passaram pelo processo de industrialização.

**Alimentos in natura** – são obtidos diretamente de plantas ou animais e não sofrem qualquer alteração após deixar a natureza.

Exemplos : legumes, verduras, tubérculos, castanhas, nozes, carne bovina, suína, aves e pescados frescos.

**Alimentos processados** – são fabricados, essencialmente, com adição de sal ou açúcar a um alimento in natura ou minimamente processados. Eles são derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais.

Exemplos - queijos, pães, sardinhas enlatadas, frutas em calda e frutas cristalizadas.

**Alimentos ultraprocessados** – são feitos inteiramente ou principalmente de substâncias extraídas de alimentos, como óleos, gorduras, açúcar, amido e proteínas; substâncias obtidas por reações químicas a partir de componentes de alimentos, como amido modificado e gorduras hidrogenadas; e substâncias sintetizadas em laboratório com base em matérias orgânicas, como petróleo e carvão, a exemplo de aromatizantes, corantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes.

Exemplos - refrigerantes, biscoitos recheados, embutidos, sorvetes e pães



<https://html.scribdassets.com/8w551dxvpc6wxc0h/images/1-c66a74b95a.jpg>

Qual é a função dos conservantes que as indústrias colocam nos alimentos?

- Aumentar o tempo que o alimento fica sem estragar.
- Conservar o rótulo dos alimentos.
- Obrigar as pessoas a comprar mais.
- Tornar os alimentos mais saudáveis.

Na imagem acima temos alimentos:

- naturais     industrializados

Qual alimento é mais saudável: o natural ou o industrializado? Por quê?

- Natural, porque contém conservantes que fazem com que ele dure por mais tempo.
- Industrializado, porque contém todos os nutrientes em um só alimento.

Alimentos de origem animal



Alimentos de origem vegetal



Alimentos de origem mineral



Classifique os alimentos abaixo de acordo com sua origem: animal, vegetal ou mineral.

- a) queijo \_\_\_\_\_ b) feijão \_\_\_\_\_
- c) água \_\_\_\_\_ d) alface \_\_\_\_\_
- e) leite \_\_\_\_\_ f) sal \_\_\_\_\_
- g) arroz \_\_\_\_\_ h) banana \_\_\_\_\_



UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA  
19/08/2021

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC

## HISTÓRIA

### Relações entre campo e cidade

A cidade e o campo se relacionam constantemente.

Do campo sai grande parte dos alimentos consumidos pelos habitantes das cidades: frutas, hortaliças, leite, carne, entre outros.

O campo também fornece muitas matérias-primas para as fábricas, como couro, cana-de-açúcar...

Da cidade saem muitos produtos utilizados pelos habitantes do campo: roupas, calçados, ferramentas, máquinas e livros, por exemplo.

Os habitantes do campo também utilizam muitos serviços encontrados nas cidades: serviços bancários, de saúde e de correio, por exemplo. Campo e cidade se relacionam trocando produtos e serviços.

### RESPONDA

**PINTE** os elementos de acordo com sua produção.

Elementos produzidos no campo

Elementos produzidos na cidade

camisa    tomate    queijo    couve

leite condensado

remédio    ovos    abacaxi    leite de caixinha    ketchup



## CAMPO

ANTIGAMENTE (PASSADO)



ATUALMENTE (PRESENTE)



## CIDADE

ATUALMENTE (PRESENTE)



ANTIGAMENTE (PASSADO)



Escreva 3 mudanças observadas na cidade e no campo com o passar do tempo.

CIDADE

---

---

---

---

---

CAMPO

---

---

---

---

---

UNIDADE ESCOLAR:

PROFESSORA

DATA  
20/08/2021

NOME:

FASE

CÓDIGO BNCC

## CURIOSIDADES SOBRE O JOGO AMARELINHA

A AMARELINHA É PROVAVELMENTE UM DOS JOGOS INFANTIS MAIS ANTIGOS .



## BENEFÍCIOS DO JOGO DE AMARELINHA

- VIVENCIAR DIFERENTES TIPOS DE EQUILÍBRIO;
- APROPRIAR-SE DA SEQUÊNCIA NUMÉRICA E DA ESCRITA DE NÚMEROS;
- SEGUIR AS REGRAS PROPOSTAS DO JOGO;
- PENSAR EM DIFERENTES PERCURSOS E ESTRATÉGIAS DURANTE O JOGO;
- PROJETAR E CONSTRUIR SEQUÊNCIAS DE MOVIMENTOS LEVANDO EM CONTA OS SEUS LIMITES CORPORAIS E OS DOS COLEGAS;
- PERCEBER OS EFEITOS DA ATIVIDADE FÍSICA NO RITMO DE FREQUÊNCIA CARDÍACA, OBSERVADAS NAS ATIVIDADES EM VELOCIDADE.

## MATERIAL NECESSÁRIO:

GIZ OU GRAVETO ( PARA DESENHAR NA TERRA), PEDRINHAS, CASCAS DE ÁRVORE, SAQUINHOS DE AREIA.

IDADE RECOMENDADA: A PARTIR DOS 4 ANOS.

ONDE BRINCAR: PÁTIO, CALÇADAS, NA PRAIA (NA TERRA MOLHADA), NAS PRAÇAS OU QUADRAS DE ESPORTE.

QUANTOS PARTICIPANTES: A PARTIR DE DOIS.



# 10 MOTIVOS PARA BRINCAR DE AMARELINHA



NeuroSaber