

PLANO DE AULA SEMANAL - 3º ANO – 2º BIMESTRE / 2020

SEMANA DE 22 A 26/06 (SEMANA: FESTA JUNINA)

ORIENTAÇÕES:

- AS ATIVIDADES ESTÃO ORGANIZADAS EM DIAS PARA ACOMPANHAR A ORGANIZAÇÃO DOS GRUPOS DE WHATSAPP, MAS CADA FAMÍLIA PODE SE ORGANIZAR DA MELHOR MANEIRA PARA SUA REALIZAÇÃO.
- ASSIM QUE REALIZADAS AS ATIVIDADES DEVERÃO SER ENTREGUES AO PROFESSOR DA SEGUINTE MANEIRA:
 - ✓ ATRAVÉS DE FOTOS ENVIADAS NO GRUPO DE WHATSAPP;
 - ✓ ENTREGUES NA ESCOLA PARA SEREM FOTOGRAFADAS POR UM FUNCIONÁRIO, QUANDO FOREM LIVROS OU CADERNO;
 - ✓ ENTREGUES NA ESCOLA PARA UM FUNCIONÁRIO, QUANDO EM FOLHAS PARA SEREM ENCAMINHADAS AOS PROFESSORES.
- AS ATIVIDADES REALIZADAS PELOS ALUNOS COMPORÃO AS NOTAS BIMESTRAIS E POR ISSO OS PROFESSORES PRECISAM RECEBÊ-LAS APÓS REALIZADAS.
- AS ATIVIDADES A SEREM REALIZADAS EM FOLHAS SÃO DISPONIBILIZADAS IMPRESSAS OU POR MEIO DIGITAL PARA GARANTIR O ACESSO A TODOS OS ALUNOS.

DIA - 23/06 - TERÇA-FEIRA

Amparo, 23 de Junho de 2.020.

Hoje é terça-quarta-feira.

Mensagem: “Um novo dia começa em branco, sem rascunhos. Escreva sua melhor história...”.

Rotina

➤ Língua Portuguesa

✓ Gênero Textual – Receita – Arroz Doce.

ARROZ DOCE

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de arroz
3 xícaras (chá) de leite
2 xícaras (chá) de água
1/3 de xícara (chá) de açúcar
1/2 lata de leite condensado
casca de 1 laranja
1 canela em rama
3 cravos-da-índia
1 pitada de sal
canela em pó a gosto para servir

MODO DE PREPARO

Lave bem a casca da laranja sob água corrente e seque. Com o descascador de legumes (ou uma faca de legumes afiada) faça tiras da casca da laranja, com cuidado para não extrair a parte branca – ela pode deixar a receita amarga.

Numa panela média misture o leite, com a água, o açúcar e o sal. Junte o arroz, as tira da casca da laranja, a canela e os cravos. Leve ao fogo alto e mexa até começar a

ferver.

Abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais 20 minutos, mexendo de vez em quando, até o os grãos ficarem macios – nesse momento o preparo ainda deve estar com bastante líquido, pois os grãos continuam absorvendo o caldo enquanto esfriam. Misture o leite condensado e deixe cozinhar por mais 5 minutos para ficar cremoso.

Transfira o arroz doce para uma tigela e cubra com filme em contato com o arroz – isso evita a formação de uma película no doce. Deixe amornar antes de levar para a geladeira – o arroz doce fica mais cremoso depois de esfriar. Polvilhe com canela em pó a gosto na hora de servir.

Tempo de preparo: **Mais de 2h**

Serve: **6 porções**

✓ Responda:

- Qual o nome desta receita? _____
- Quanto tempo é preciso ficar a mais no fogo para ficar mais cremoso? ____

➤ Matemática

✓ Situações-problema envolvendo “a mais” e “a menos”

1. Marina fez 56 receitas de arroz doce e Carol fez 34. Quantos a mais?

R.: _____

2. Marina vendeu sua receita por 35 reais cada uma. Carol vendeu por 48 reais cada. Quem vendeu mais caro? Quantos a mais?

R.: _____



Prefeitura Municipal de
AMPARO
Estância Hidromineral

**SECRETARIA MUNICIPAL DE
EDUCAÇÃO**

EMEF “PROFª FLORIPES BUENO DA SILVA”
Rodovia João Beira, km45 - Jardim Silvestre I
Amparo – SP - Cep:13905-412 – tel: (19) 3807-5977
e-mail: emfloripes@amparo.sp.gov.br

3. Marina gastou 85 litros de leite e Carol gastou 63 litros. Quem gastou menos?
Quantos a menos?

R.: _____

➤ História

- ✓ Livro – página: 45 – A união de costumes;
- ✓ Livro – páginas: 46 e 47 – ler e resolver as atividades.