

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 - 25/06 - QUINTA-FEIRA

Amparo, 25 de Junho de 2.020.

Hoje é quinta-feira.

Mensagem: “Quanto maior a luz dentro de você, mas brilhante será o mundo ao seu redor”.

Rotina

➤ Língua Portuguesa

✓ Gênero Textual – Receita – Canjica Cremosa.

CANJICA CREMOSA

INGREDIENTES

- 1 e meia xícara (chá) de milho para canjica
- 1 leite condensado (lata ou caixinha) 395g
- 1 medida (lata) de leite em pó
- 1 pitada de canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, deixe a canjica de molho em água fria por, no mínimo, 2 horas. Escorra a água e leve a canjica ao fogo em panela de pressão com 2 e meio litros de água fria, reduzindo o fogo após a fervura. Deixe cozinhar por cerca de 1 hora. Depois de cozida, retire do fogo, deixe sair toda a pressão e abra a panela. Junte o leite condensado, o leite em pó e deixe ferver por mais 5 minutos, mexendo de vez em quando até ficar cremosa. Despeje em uma tigela funda e sirva polvilhada com canela.

DICAS:

- Se desejar variar o sabor desta preparação, acrescente um vidro de leite de coco

e duas gemas desmanchadas em um pouco de leite, após acrescentar o leite condensado.

- Na região Nordeste do país esta receita é conhecida como Mungunzá, recebendo diversas variações de preparo.

Congelamento:

Resfrie, coloque em uma embalagem de plástico própria para congelamento, etiquete e congele em freezer ou duplex por até 3 meses. Para descongelar deixe na geladeira por cerca de 12 horas. Coloque na panela e aqueça

✓ Responda:

- Quais são os tipos de medidas de ingredientes utilizadas na receita?
- Como esta receita é conhecida no Nordeste

➤ Matemática

✓ Situações-problema

1. Cláudia fez 12 bolos e dividiu em 4 partes cada um. Quantos pedaços ela conseguiu com os bolos?

R.: _____

2. Cidinha fez um caldeirão que rendeu 35 copos de canjica. Ela vendeu a 3 reais cada. Quantos reais ela conseguiu?

R.: _____

3. Em uma caixa cabia 32 saquinhos de pipoca. Priscila organizou os saquinhos em 8 fileiras. Quantos saquinhos ficaram em cada fileira?

R.: _____

4. Maria colocou os pirulitos embrulhados numa bola de isopor para decorar. Em cada uma ela colocou 25 pirulitos. Se ela colocou em 3 bolas, quantos pirulitos ele usou?

R.: _____

- Atividades de oficina.
 - ✓ Tertúlia Artística.

Artista: Edvard Munch.

Obra: A Dança da Vida (1899-1900).

Para visualizar a imagem do quadro, acessar o link:

<https://br.pinterest.com/pin/595741856938063346/>