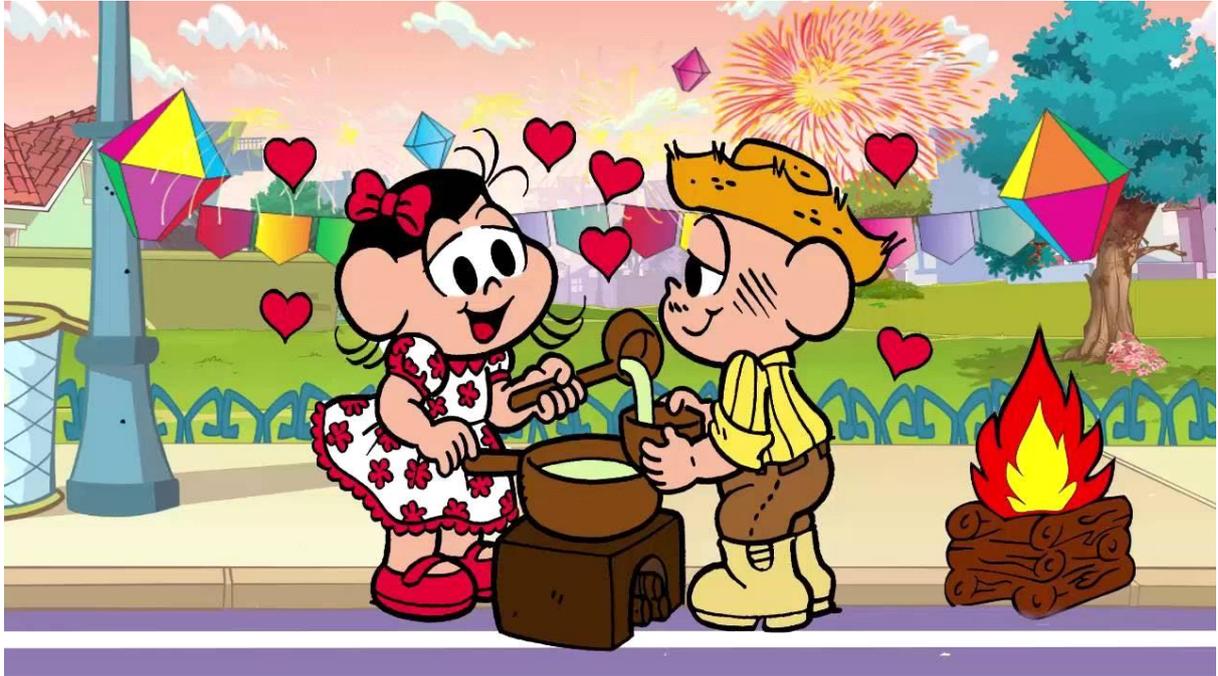


**E. M. "JOÃO CARDOSO DE MORAES"**

**SÉRIE: 4º ANO – A**

**PROFESSORA: LAUDELINA**

**7ª APOSTILA**



**NOME:** \_\_\_\_\_

**DATA: DE 21/06 À 02/07**

**2021**

NOME: \_\_\_\_\_

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

ADIVINHA JUNINA

LEIA AS DICAS E DESCUBRA DO QUE ESTÃO FALANDO.



1. ESTE É UM DOCE TÍPICO JUNINO. ELE É FEITO COM AMENDOIM E PODE SER ENCONTRADO EM MAIS DE UM FORMATO: REDONDO, QUADRADO OU RETANGULAR.

--	--	--	--	--	--

2. DANÇA TÍPICA DA FESTA JUNINA, NA QUAL OS CASAIS FICAM EM FILA E SEGUEM A MARCAÇÃO DA MÚSICA.

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

3. BRINCADEIRA JUNINA NA QUAL OS PARTICIPANTES RECEBEM UMA CARTELA COM NÚMEROS E MARCAM TODOS OS NUMERAIS QUE FOREM ANUNCIADOS PELO APRESENTADOR DA BRINCADEIRA.

--	--	--	--	--

4. SÃO PENDURADAS NA FESTA JUNINA PARA DECORAR O AMBIENTE. PODEM SER FEITAS DE DIVERSOS MATERIAIS, COMO FOLHA DE REVISTA, PAPEL DE SEDA E OUTROS.

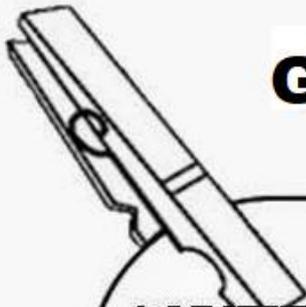
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. ESTAMPA DE ROUPA MUITO COMUM NA FESTA JUNINA. USADA GERALMENTE EM CAMISAS E LENÇOS.

--	--	--	--	--	--



NOME: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_



## **GÊNERO TEXTUAL RECEITA**

**A RECEITA É UTILIZADA PELAS PESSOAS PARA REALIZAR UM ALIMENTO. É UM TEXTO ESCRITO COM:**

- **TÍTULO (NOME DA RECEITA),**
- **INGREDIENTES COM UMA LISTA COM AS QUANTIDADES QUE SERÃO UTILIZADAS;**
- **MODO DE PREPARO , DANDO INSTRUÇÕES DE COMO SE FAZ A RECEITA;**
- **TEMPO DO PREPARO .**

### **BOLO DE FUBÁ DA VOVÓ MARIA**

#### **INGREDIENTES:**

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de trigo
- 1 xícara de chá de fubá
- 3 colheres de sopa de margarina
- 1 xícara de chá de leite
- 4 colheres de chá de fermento

#### **MODO DE PREPARO:**

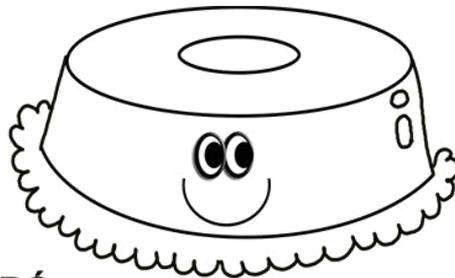
1. Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e continue batendo numa vasilha.
2. Acrescente aos poucos os outros ingredientes e continue batendo. Coloque por último o fermento e bata por mais 1 minuto.
3. Coloque a massa numa forma untada e deixe assar em forno médio pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.



NOME \_\_\_\_\_ DATA \_\_\_\_\_

**VOCÊ GOSTA DE BOLO DE FUBÁ?**

- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA DE ÓLEO
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE FUBÁ
- 1 XÍCARA DE TRIGO
- 1 COLHER DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COPO DE LEITE



**COMO FAZER?**

MISTURE BEM OS OVOS, O ÓLEO E O AÇÚCAR.  
ACRESCENTE O FUBÁ, O TRIGO E O LEITE.  
MEXA BEM E LEVE AO FORNO EM FORMA UNTADA.

AGORA PESQUISE E ANOTE O PREÇO DE CADA PRODUTO:

- |                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 1 DÚZIA DE OVOS _____    | 1 LITRO DE LEITE _____ |
| 1 QUILO DE TRIGO _____   | 1 QUILO DE FUBÁ _____  |
| 1 POTE DE FERMENTO _____ | 1 ÓLEO DE SOJA _____   |
| 1 QUILO DE AÇÚCAR _____  |                        |

ANOTE AQUI UMA RECEITA QUE VOCÊ CONHECE, JÁ FEZ OU JÁ VIU  
ALGUÉM FAZER:

---

---

---

---

---

---

[www.espacoeducar.net](http://www.espacoeducar.net)

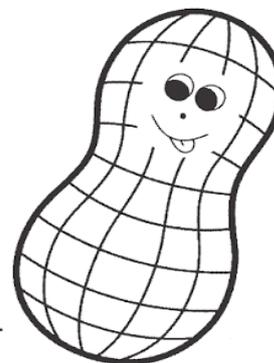
Ilustrações de *Liza Cavalcante*

NOME: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

# AMENDOIM DOCE

## INGREDIENTES

- 1 copo de amendoim cru com casca (200ml)
- 1 copo de açúcar (200ml)
- 1 copo de água (200ml)



## MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes em uma panela funda e misture bem para que o açúcar comece a dissolver. Leve ao fogo médio mexendo de 5 em 5 minutos. Quando a mistura começar a engrossar mexa constantemente até que dê o ponto (todo o açúcar fica grudado no amendoim). Assim que der o ponto retire o amendoim da panela e coloque em uma travessa para esfriar.

Tempo de preparo 30 minutos.

FONTE: <http://www.tudogostoso.com.br/receita/823-amendoim-doce.html>

# PIQUE DE OLHO

1- QUAL O GÊNERO TEXTUAL DO TEXTO QUE VOCÊ ACABOU DE LER?

\_\_\_\_\_

2- QUAIS ELEMENTOS NA ESTRUTURA DO TEXTO PODEM COMPROVAR QUE SE TRATA DO GÊNERO QUE VOCÊ PENSOU?

\_\_\_\_\_

3- DE ONDE FOI RETIRADO O TEXTO?

\_\_\_\_\_

4- NA SUA OPINIÃO, O AMENDOIM DOCE É UMA COMIDA TÍPICA JUNINA GOSTOSA?

\_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**DESAFIO**

**RECEITAS CAIPIRAS**

PESQUISE UMA RECEITA DE COMIDA TÍPICA DE FESTA JUNINA QUE VOCÊ GOSTE!

COPIE COM A LETRA BEM BONITA!!! (SE POSSÍVEL FAÇA A RECEITA COM A MAMÃE, TIRE UMA FOTO E ENVIE PARA A PROFESSORA).

RECEITA: \_\_\_\_\_

INGREDIENTES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

MODO DE PREPARO:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

NOME: \_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_\_\_

## BRINCADEIRAS DE FESTAS JUNINAS

ESCOLHA 1 BRINCADEIRA E FAÇA UM VÍDEO PARA POSTAR NO GRUPO DE WHATSAPP:

- BOLA NA LATA

# Bola na lata

### Material

- \* 6 latas de achocolatados ou leite em pó de 1 kg
- \* Retalhos de papel coloridos
- \* Cola branca
- \* Bolas de plástico médias (igual às da piscina de bolinhas)

1- Decore as 6 latas com os retalhos de papel e junte 3 latas com fita crepe, formando um conjunto de latas com duas fileiras.

2- Coloque as latas em cima de uma mesinha, com a "boca" voltada para os participantes, a uma distância considerável da marca onde as crianças vão lançar as bolas.

3- Cada participante recebe três bolinhas de plástico para fazer três tentativas.

4- Vence quem acertar mais bolinhas nos buracos das latas.



## **2- Jogo de Argolas**



Nessa brincadeira, enche-se garrafas de plástico com água ou bolinhas de gude, a fim de ficarem estáveis.

É preciso fazer uma linha de arremesso a uma distância de 1 metro e meio para que as pessoas tentem acertar as argolas nas garrafas. Ganha quem acertar mais argolas!

## **3- CORRIDA DO SACO**



Na corrida do saco, os participantes devem entrar dentro de um saco de pano - pode ser de estopa - e apostar uma corrida pulando e segurando as bordas do saco.

Quem chegar primeiro, ganha a brincadeira.

- **Tomba Lata**



Nesse jogo, basta tentar derrubar várias latas empilhadas em forma de pirâmide. O participante pode usar bolinhas feitas com meias.

Para deixar a brincadeira mais alegre, é interessante decorar as latas usando cores diversas.

## **5 - Corrida do Ovo na Colher**



Essa é uma corrida um pouco diferente. Aqui, os participantes devem equilibrar um ovo em uma colher enquanto tentam chegar primeiro na reta final.

# ROTEIRO DAS ATIVIDADES DO LIVRO "APRENDER SEMPRE" - VOLUME 1

## 4º ANO

### LÍNGUA PORTUGUESA

- **PÁGINAS- 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.**

#### - Sequência Didática 1- **LEITURA DE CONTOS TRADICIONAIS**

AULA 1- CONTOS TRADICIONAIS CONHECIDOS

AULA 2- ESCUTA DO CONTO "AS TRÊS FIANDEIRAS"

AULA 3 – O TEMPO EM QUE SE PASSAM AS HISTÓRIAS –  
REFLEXÃO SOBRE A LÍNGUA – TEMPO VERBAL

AULA 4- LEITURA DO CONTO "A FIANDEIRA PREGUIÇOSA"

AULA 5 – ANÁLISE DE ESCRITAS DE ESTUDANTES PARA PENSAR  
A ORTOGRAFIA – REFLEXÃO SOBRE A LÍNGUA

### MATEMÁTICA

- **PÁGINAS- 91, 92, 93, 94, 95.**

#### - Sequência Didática 1 - "UM PASSEIO AO SÍTIO DO TIO JOSÉ LUIZ"

AULA 7 – AS ALTURAS DAS ÁRVORES DO SÍTIO

AULA 8 – PLANTAÇÕES DE LEGUMES E DE BANANEIRAS

AULA 9 – OS FRUTOS COLHIDOS

AULA 10 – AS FRUTAS E OS DOCES DO SÍTIO

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

<https://www.espacoeducar.net/2013/05/muitas-atividades-de-festa-junina.html>

<https://www.lipitipi.org/2015/06/atividades-genero-textual-receita.html>

<https://www.calendarr.com/brasil/brincadeiras-festa-junina/>

Livro – APRENDER SEMPRE – VOLUME 1 – 4º ANO – ENSINO FUNDAMENTAL