



PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA

ESCOLA MUNICIPAL "JOÃO CARDOSO DE MORAES"

15ª APOSTILA DE ATIVIDADES

DO 1º ANO – A



ATIVIDADES REFERENTES AOS DIAS: 30/11, 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 13 e 14.

ALUNO (A): _____

PROFª: TATIANE

2021

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES REALIZADAS NOS LIVROS DIDÁTICOS

DATA	LIVRO DIDÁTICO	PÁGINAS
30/11	Ápis de Língua Portuguesa	66 à 72, 74 à 76
	EMAI	46 à 52
01/12	Ápis de Língua Portuguesa	88 à 90, 95 e 96
	EMAI	55 à 58
02/12	Ápis de Língua Portuguesa	98 à 104
	EMAI	63 à 67
03/12	Ápis de Língua Portuguesa	106 à 109, 111 e 112
	EMAI	68 e 69
06/12	Ápis de Língua Portuguesa	126 à 134 e 137
	EMAI	70 à 73
07/12	Ápis de Língua Portuguesa	140 à 142, 144 à 146
	APRENDER SEMPRE	75 à 79
08/12	Ápis de Língua Portuguesa	148 à 156
	APRENDER SEMPRE	80 e 81
09/12	Ápis de Língua Portuguesa	158 à 161, 164 à 166
	APRENDER SEMPRE	84 à 88
10/12	Ápis de Língua Portuguesa	168 à 171, 173 à 176
	APRENDER SEMPRE	89 à 91
13/12	Ápis de Língua Portuguesa	178 à 181, 184 à 188
	APRENDER SEMPRE	94 à 96
14/12	Ápis de Língua Portuguesa	190 à 194, 196 à 200
	APRENDER SEMPRE	100 e 101

- Nos dia 13/12 e 14/12 – teremos também sugestão de atividades diferenciadas com tema do Natal
- Vídeo: “O homem biscoito de Gengibre” - [HTTPS://WWW.YOUTUBE.COM/WATCH?V=CNWvzBPn4KI](https://www.youtube.com/watch?v=CNWvzBPn4KI)
- E UMA SUGESTÃO DE RECEITA DO BISCOITO DE GENGIBRE DECORADO PARA O NATAL.

RECEITA DO BISCOITO DE GENGIBRE PARA COMPOR A MESA DO NATAL!

Ingredientes:

200 gramas de mel
 150 gramas de açúcar
 100 gramas de manteiga
 15 gramas de bicarbonato de sódio
 60 ml de leite
 800 gramas de farinha de trigo
 15 gramas de chocolate em pó
 2 gramas de noz-moscada em pó
 2 gramas de cravo em pó
 10 gramas de canela em pó
 5 gramas de gengibre em pó
 2 ovos

Modo de Preparo:

Misture o mel, o açúcar e a manteiga e leve ao fogo só até a manteiga derreter. Desligue e reserve. Junte o bicarbonato com o leite, misture e reserve. Peneire a farinha, o chocolate e as especiarias. Reserve.

Em uma vasilha à parte, coloque metade da mistura da farinha.
Junte a mistura do mel, os ovos ligeiramente batidos e o leite com o bicarbonato e misture tudo com uma colher de pau até formar um creme.
Sobre uma superfície, coloque o restante da mistura da farinha e o creme da vasilha.
Misture com as mãos até que a farinha esteja completamente incorporada.
Leve a massa à geladeira dentro de saco plástico por duas horas.
Antes de utilizar deixe em temperatura ambiente.
Abra a massa com rolo em superfície enfarinhada.
Corte com o cortador desejado para obter as formas (formato de estrela, do boneco gingerbread man, de coração e de árvore de Natal) e coloque numa assadeira retangular.
Asse numa assadeira retangular em forno preaquecido a 180 °C. O tempo médio é de aproximadamente 10 minutos, mas depende do tamanho dos biscoitos, por isso é necessário ficar de olho até a massa dourar por cima e por baixo (abra o forno para se certificar).

Que tal um glacê para decorar?

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

1 clara de ovo

corante alimentício com as cores de sua preferência

Modo de preparo

Coloque a clara em um recipiente e, com o auxílio de um garfo, vá batendo até formar uma espuma.

Em seguida, vá acrescentando, aos poucos, o açúcar de confeiteiro, mexendo sempre até obter um creme consistente.

Após isso, basta dividir o glacê em diferentes recipientes e adicionar o corante das cores que desejar.

Com os glacês prontos e coloridos, decore os biscoitos já assados com o auxílio de um saco de confeitar ou até mesmo um palito.

Nessa parte, você pode até chamar a criançada para decorar e soltar a criatividade!

