



**PREFEITURA DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE IBIÚNA**

**ESCOLA MUNICIPAL "JOÃO CARDOSO DE MORAES"**

## **ROTEIRO DE ATIVIDADES**

### **DO 1º ANO – A**



**Referente aos dias 13 e 14/12**

**LUNO (A):** \_\_\_\_\_

**PROFª: TATIANE**

**2021**

**CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES REALIZADAS NOS LIVROS DIDÁTICOS**

<b>13/12</b>	Ápis de Língua Portuguesa	<b>178 à 181, 184 à 188</b>
	APRENDER SEMPRE	<b>94 à 96</b>
<b>14/12</b>	Ápis de Língua Portuguesa	<b>190 à 194, 196 à 200</b>
	APRENDER SEMPRE	<b>100 e 101</b>

- 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  
2 gramas de gengibre em pó  
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!

