ESCOLA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO BÁSICA ALFREDO GOMES.



CATANDUVAS, JULHO DE 2020.

DIRETORA: IVANIA AP. NORA

ASSESSORA TÉCNICA PEDAGÓGICA: SIMONE ANDRÉA CARL

ASSESSORA TÉCNICA ADMINISTRATIVA: TANIA NUNES DE ÁVILA

PROFESSORA REGENTE: TACIANA CLAUDIA FELIPE

2ª PROFESSORA: JANETE TACIANA DE MARQUIAS

TURMA: 4º ANO VESPERTINO

**SEQUÊNCIA DIDÁTICA DO 4º ANO VESPERTINO MÊS DE JULHO**

 **TÍTULO**: **O SUJEITO E SEU LUGAR NO MUNDO-CULTURA INDÍGENA**

**ATIVIDADE 03 MATEMÁTICA**

**DURAÇÃO: 13/07 ATÉ 17/07**

OLÁ; QUERIDA **LAVÍNIA.**

ESPERO QUE TUDO ESTEJA BEM COM VOCÊ E SUA FAMÍLIA. VAMOS CONTINUAR EM CASA, MAS, AS ATIVIDADES NÃO PODEM PARAR. VOU CONTINUAR ENVIANDO ALGUMAS ATIVIDADES PARA QUE VOCÊ REALIZE COM A AJUDA DE SEUS FAMILIARES. BEIJOS FIQUEM COM DEUS... ESTOU COM SAUDADES!

**FAÇA TUDO COM CALMA E BEM CAPRICHADO.**

FAZER AS TAREFAS NO CADERNO DE ATIVIDADES;

**1**. FAZER A DATA;

**2.** ESCREVA O SEU NOME COMPLETO.

**DE QUE FORMA OS ALIMENTOS INDÍGENAS ESTÃO PRESENTES NO SEU DIA A DIA?**

A CULINÁRIA BRASILEIRA HERDOU VÁRIOS HÁBITOS E COSTUMES DA CULTURA INDÍGENA, COMO A UTILIZAÇÃO DA MANDIOCA E SEUS DERIVADOS (FARINHA DE MANDIOCA, BEIJU, POLVILHO, TAPIOCA); MILHO, E SEUS DERIVADOS (CANGICA, PIPOCA).

VAMOS FAZER UMA COMIDA TÍPICA INDÍGENA; RECEITA DE BOLO DE MILHO. FAÇA JUNTO COM A MÃE OU UM ADULTO SEMPRE PRESTANDO MUITA ATENÇÃO NAS MEDIDAS DOS INGREDIENTES.

**RECEITA DE BOLO DE FUBÁ**

**INGREDIENTES**

3 OVOS

2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR

2 XÍCARAS (CHÁ) DE FUBÁ

3 COLHERES (SOPA) RASAS DE FARINHA DE TRIGO

1/2 COPO (AMERICANO) DE ÓLEO

1 COPO DE LEITE

1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ

**MODO DE FAZER**

BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR.

COLOQUE EM UMA FORMA UNTADA E ENFARINHADA.

LEVE AO FORNO PREAQUECIDO E DEIXE ASSAR, POR CERCA DE 40 MINUTOS.

(SE POSSÍVEL FAZER UM VÍDEO OU FOTOS E MANDAER PARA APROFESSORA)