



Culinária

Objetivo Geral

Fazer com que o aluno perceba que o lixo é um problema social e não apenas da administração da cidade. A partir de receitas simples fazer com que aprofunde seus conhecimentos sobre alimentação e o lixo que elas promovem.

Objetivo Específico

Conscientizar sobre a necessidade de preservação ambiental e sua relação com a saúde do homem.

Turma: 1º ano

Número de aulas: O trabalho poderá se desenvolver em três etapas.

Conteúdos

- Ciências
 - Alimentos saudáveis e suas origens animal e vegetal.
- Matemática
 - Unidades de medida
 - Copo e xícara.
- Letramento
 - Escrita dos nomes dos Ingredientes (alimentos) e o Modo de Fazer.
 - Pesquisa de receitas simples.
- Informática
 - Uso do Aplicativo Paint

Materiais Necessários

- Tigela grande
- Xícara
- Copo
- Colher
- Forminhas de doces
- Leite em pó
- Açúcar
- Açúcar refinado
- Leite de coco
- Cravo-da-índia

Autora: Melanie Grunkraut

“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”

Metodologia

A partir de receitas simples os alunos trabalharão com vários tipos de alimentos que não necessitem de cozimento. As atividades serão feitas em etapas a serem divididas por aulas a critério do professor.

1ª etapa: Receita de Doce de Leite em Pó.

O trabalho a ser desenvolvido é a escrita da Receita e do Modo de Fazer. Os objetivos a serem trabalhados incluem:

- Conhecimento dos ingredientes e de suas medidas.
- Trabalhar com as embalagens: necessidade da mesma e da coleta seletiva (plástico, papel, metal, vidro). Reforçar o conceito de reciclagem dos produtos tanto os adquiridos como aqueles usados na cozinha.
- Pedir aos alunos que escrevam o nome dos ingredientes e as quantidades.

Ingredientes:



(Duas xícaras de açúcar)



(Duas xícaras de leite em pó)



(Um copo pequeno de leite de coco)



(Cravo-da-Índia para enfeitar)



(Açúcar refinado)

Autora: Melanie Grunkraut



“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”

Pedir aos alunos que copiem o modo de fazer substituindo as figuras por palavras.

Modo de fazer:

Numa  misture o  e o .

(Numa tigela misture o açúcar e o leite em pó).

Coloque o  e misture até a massa estar mais .

(Coloque o leite de coco e misture até a massa estar mais dura ou firme).

Fazer .

(Fazer bolinhos).

Passar no .

(Passar no açúcar refinado).

Coloque 1  em cada docinho.

(Coloque um cravo-da-índia em cada docinho).

Autora: Melanie Grunkraut

“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”



Coloque nas _____.

(Coloque nas forminhas).

Fazer a receita e servi-la como lanche.

2ª etapa: Pesquisa sobre a origem dos alimentos usados na receita (açúcar, leite e leite de coco) e selecionar a origem dos alimentos (vegetal e animal).

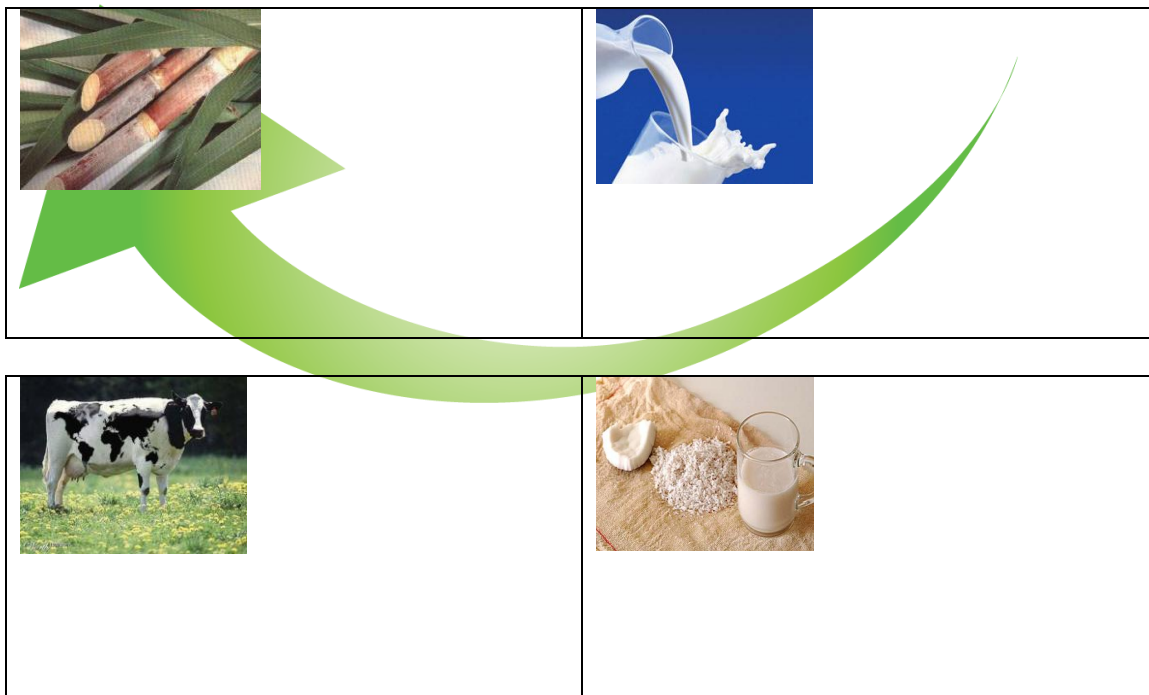
Pedir aos alunos que pesquisem a origem do:

- Açúcar no Brasil e conheçam a cana-de-açúcar (vegetal)
- Leite (animal)
- Leite de coco (vegetal).

Deve-se ressaltar:

- Necessidade de preservação da natureza, para termos produtos saudáveis à mesa;
- Importância da alimentação mais natural;
- O que podemos fazer para preservar o meio ambiente.

Fazer a associação entre o alimento e a sua origem, escrevendo os nomes de cada um.



Autora: Melanie Grunkraut

“Pense no Meio Ambiente. Só imprima este documento se for realmente necessário”



Pedir aos alunos que pesquisem outros produtos e suas origens.

3ª etapa: Criação de um livro de receitas a partir de pesquisa familiar.

Pedir aos alunos que pesquisem doces ou salgados que não utilizem cozimento ou fritura na sua elaboração. Copiar a receita no Paint e ilustrar o desenho a partir de clipart ou outras fontes.

Avaliação

Deverá ser realizada durante todo o trabalho de acordo com a participação em sala de aula e colaboração na pesquisa de receitas.

Autora: Melanie Grunkraut