

1 - Ouvir a história com a criança

<https://www.slideshare.net/isacrowe7/ciclo-do-pao-História>



2 - Observar e conversar sobre os cereais (trigo, centeio, cevada), aproveitar e mostrar o pão que comem. Fazer um pão com eles.

Ingredientes: 310 g farinha de trigo

175 g de água morna

20 ml de azeite de oliva

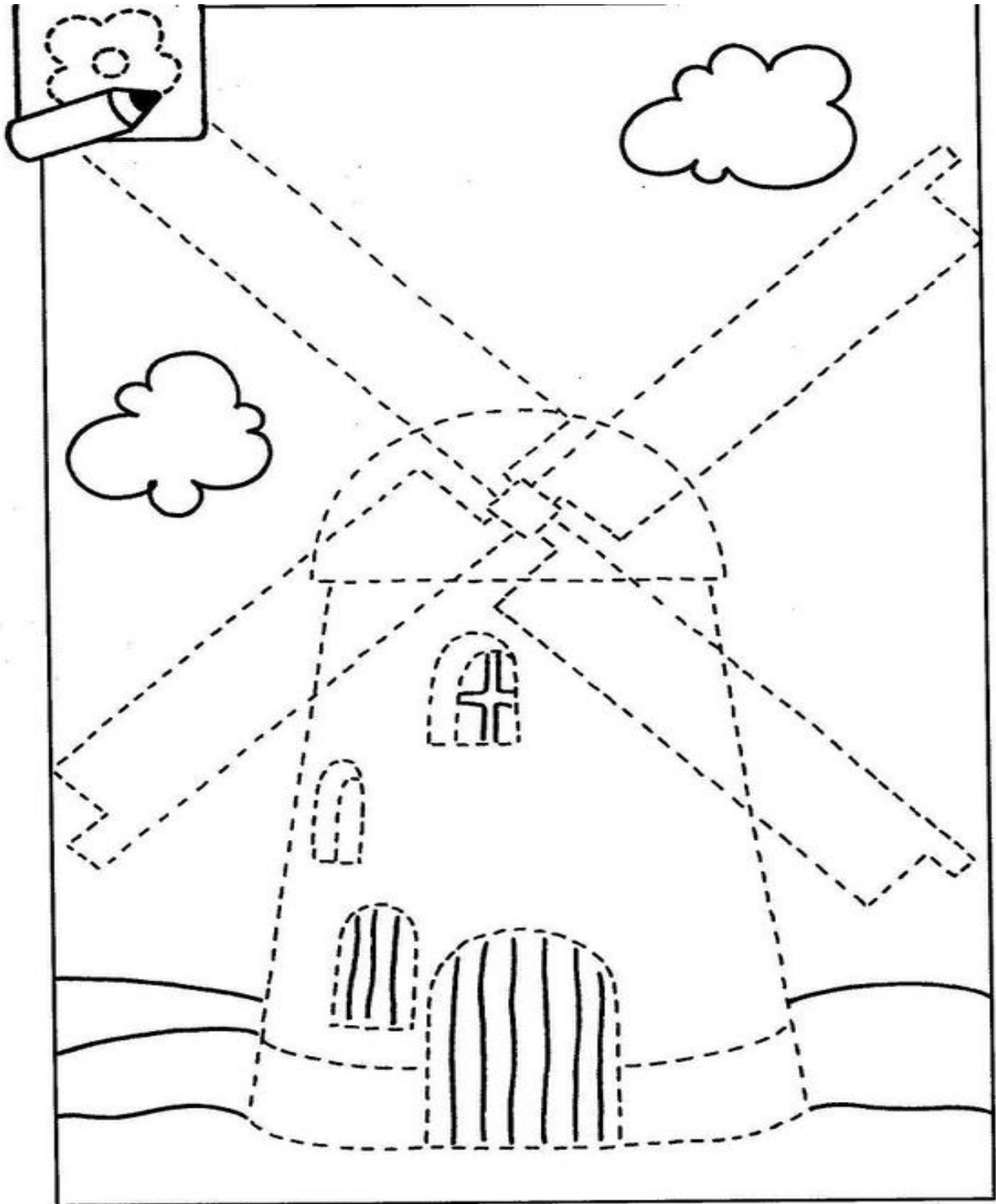
15 g fermento fresco de padaria ou fermento normal.

1 colher (pequena) de sal

Como preparar o Pão Caseiro, passo a passo:

- 1 – Misturar bem a farinha com o fermento.
- 2 – Acrescentar o azeite e a água morna (bem devagar), e misturar bem com uma colher de madeira.
- 3 – Quando a massa estiver homogênea, acrescentar o sal e amassar mais um pouco até que a massa se torne fácil de manejar e uniforme.
- 4 – Untar um recipiente de vidro (pirex) e coloca a massa em forma de uma bola. Tampar e deixar que a massa descanse por uma hora.
- 5 – Quando a massa crescer iremos dar o formato de pão, pincelamos com o azeite e fazemos uns cortes longitudinais na superfície e polvilhar um pouquinho de farinha.
- 6 – Introduzir o pão ao forno pré-aquecido. Deixar que o pão asse a 220°C durante aproximadamente uma hora.

Quando notar que o pão adquirir uma cor dourada, clarinho, tirar do forno para que descanse sobre uma bandeja. Agora é só deixar esfriar para desfrutar desse delicioso pão, feito com suas próprias mãos. Com certeza vai ficar muito gostoso.

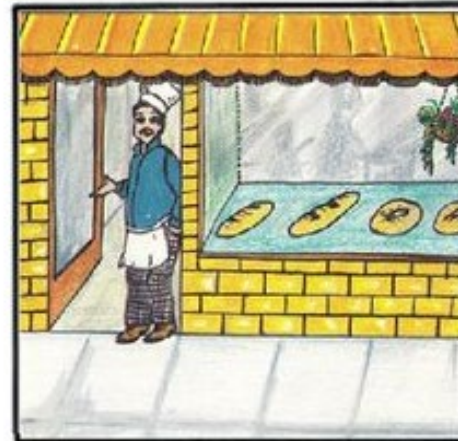
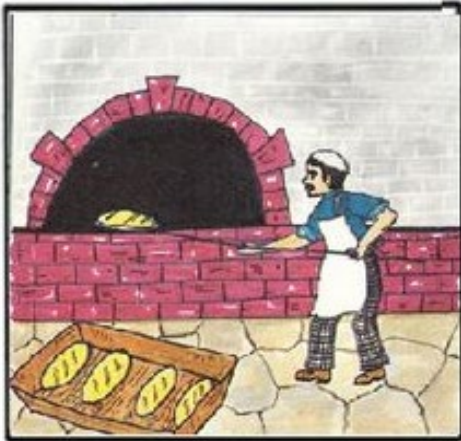


3 - Grafismo

Objetivo:

Desenvolver a precisão,

Desenvolver atenção,



4- Recortar as imagens, pedir à criança que observe e fala sobre cada uma. Fazer a colagem em sequência.

Objetivo: Desenvolver a Linguagem,

Adquirir novos vocábulos,

Conhecer o ciclo do pão.



5 - Construir um moinho:

Rolo de papel higiênico e cartão.

Falar com a criança acerca dos moinhos (para que serviam, se ainda existem, quem trabalhava lá...).