

CEIP PLURILINGÜE DA RIBEIRA



ACTIVIDADES EDUCACIÓN
INFANTIL 4-5 ANOS

Ola familias!

Hai uns días recibín unha mensaxe no meu móbil da nai dun neno da nosa aula. Levei unha alegría! Era a receita das cookies! Lembrades? Viñeron os pais ao colexio ver a cociña na que se fan os obradoiros e gustoulles moito. Así, un día, o 4 de febreiro, trouxeron todo o que precisaban para que logo comésemos as deliciosas cookies.

Vou compartir a receita convosco.

COOKIES (para 7 cookies xigantes)

INGREDIENTES:

100 gramos de manteiga

150 gramos de azucre moreno

1 ovo

150 gramos fariña de trigo

50 gramos fariña de améndoa

2 gramos fermento en po

125 gramos de pebidas de chocolate

Un chisco de sal

A mesma receita pero pasada a envases de iogur para que os nenos/as axuden na cociña.


100 gramos de manteiga



máis unha cullerada sopeira de azucre moreno

1 ovo

1  máis unha cullerada sopeira de fariña de trigo

1/2  de fariña de améndoa

1/2 cullerada de café de fermento en po

1  de pebidas de chocolate

Un chisco de sal

ELABORACIÓN:

O primeiro paso é quitar a manteiga da neveira media hora antes de empezar a amasar para conseguir que se poña ao punto de pomada, que sería unha consistencia branda pero con corpo.

Nun cunco grande mestúrase a manteiga co azucre ata conseguir que estea integrado.

Non debe manipularse demasiado porque a manteiga convértese en aceite, só mesturar ata que azucre e manteiga sexan un só ingrediente.

O seguinte paso é engadir o ovo e volver mesturar.

Noutro recipiente facemos a mestura das fariñas(améndoa e trigo),o fermento e o chisco de sal.

Engadimos esta mestura á masa, amasamos ata obter unha mestura homoxénea, e por último engadimos as pebidas de chocolate e volvemos a amasar para que se integren totalmente na masa.

Envolvemos a masa en papel filme e metemos na neveira dúas horas para que repouse.

Transcorrido o tempo necesario retiramos a masa do papel filme e empezamos a dar forma ás cookies.

Prequentar forno a 170°

Cubrir unha bandexa de forno con papel de enfornar.

Coas mans formar unha bóla máis ou menos duns 90 gramos e esmagar para dar forma de cookie e poñelas na bandexa, hai que deixar bastante espazo entre elas porque crecen bastante.

Debemos enfornar as cookies na metade do forno, con función arriba e abaixo, 15 minutos a 170°.

Retirar do forno e non manipular ata que estean frías porque se poden romper

E, a partir deste paso só queda...GOZALAS.

Eu tamén vou proporcionarvos unha receita dun biscoito de chocolate que levei á aula para celebrar Samaín. Tivo moito éxito!

A medida é con envases de iogur.

BISCOITO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

6 OVOS

4  DE AZUCRE.

3  DE IOGUR DE CHOCOLATE

2  DE ACEITE

2  DE CACAO (VALE COLACAO OU SIMILAR)

4  DE FARIÑA

1 SOBRE DE FERMENTO EN PO.

ELABORACIÓN

Prequentar o forno a 170° en función **arriba e abaixo**

Untar un molde con manteiga ou tulipán.

Nun recipiente vanse botando os ingredientes ,mesturar todo e cando a mestura estea homoxénea, bótase no molde.

Enfórnase durante uns 40 minutos, en función **abaixo**.
Deixar repousar para que non se baixe, dentro do forno.

E... A comer!

Esta semana propoño levar a cabo as seguintes actividades relacionadas cas receitas aportadas.

As/os nenas/os levarán a cabo as rutinas de todos os días, día da semana ,mes, estación ,tempo,...(Aporto mes de maio)

- O luns, un debuxo do que máis lle gustou da fin de semana lembrando que o domingo foi o día da nai.
- O martes, lectoescritura coas receitas , ditándolles ou pedíndolles que copien os ingredientes da receita ou as normas de antes / despois de cociñar.
- O mércores, lóxico matemáticas. Realizar series grande.mediano.pequeno.
- O xoves, recitar a poesía de maio .Buscar palabras coñecidas como MAIO, FLORES,MIL,...

- O venres, obradoiro de cociña. No caso de que queirades levar a cabo algunha das dúas receitas ,o/a neno/a terá que colaborar .Contando os ovos, os envases de iogur de cada ingrediente, mexturando, que observe o cambio que deu de estar cru a estar cociñado.

Ao cociñar hai que seguir unha serie de normas .

ANTES DE COCIÑAR

- 1- Lavar as mans con auga e xabón.
- 2- Poñer un mandilón.
- 3- Preparar todos os ingredientes e utensilios que se vaian a usar.
- 4- Poñerse a cociñar seguindo todos os pasos da receita.

DESPOIS DE COCIÑAR

- 1- Axudar a recoller todos os utensilios empregados.
- 2- Lavar as mans con auga e xabón.
- 3- Quitar e gardar o mandilón.
- 4- E o mellor...Comer o cociñado! Que aproveite!

Tamén pode o/a neno/a realizar con plastilina ou outros materiais cookies (galletas) ,biscoitos, tortas, ...

Espero que envides ao meu correo electrónico os vosos traballos que facedes na vosa casa. Este é o meu correo electrónico elvira1cs@hotmail.es

Volveremos vernos pronto!

Moitos bicos!

MAIO



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

LECTOESCRITURA

ATOPA AS PALABRAS AZUCRE, AMÉNDOA E CHOCOLATE.

BISCOITO

AMÉNDOA

OVO

FARIÑA

CHOCOLATE

IOGUR

AZUCRE

ACEITE

SAL

FERMENTO

CHOCOLATE

MANTEIGA

AMÉNDOA

GALLETA

AZUCRE

CHOCOLATE

AMÉNDOA

CACAO

AZUCRE

LECTOESCRITURA

RODEA A PALABRA CORRECTA



FBISCOITO

BISCOITOV

BISCOITO

RISCOITO



VCHHOCOLATE

CHOCOLATE

BOCHOLATE

CHOCOLOTO



DOGUR

IOGURZ

IOGUR

TIOGUR



ACETE

ACEITE

BACEITE

ECEITE

LÓXICO MATEMÁTICAS

ORDENA A SECUENCIA



1

2

3

4

5

SUMAMOS COOKIES



+



=



+



=



+



=



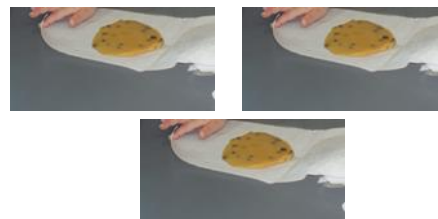
+



=

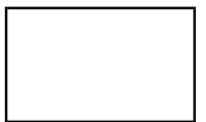
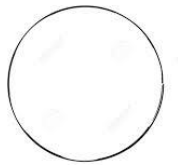
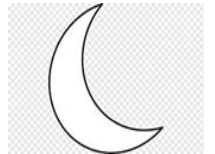
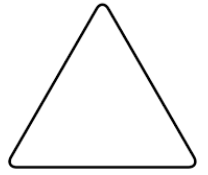
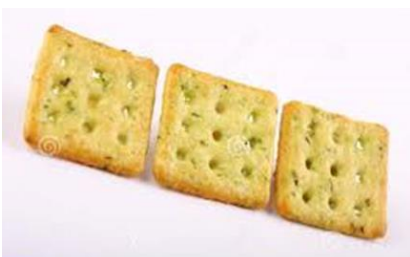


+



=

RELACIONA



The background features a light green, textured pattern of leaves and flowers. At the top, there are clusters of green leaves and a willow-like branch with long, thin leaves. At the bottom, there is a dense arrangement of various flowers in shades of red, orange, yellow, and blue, with green foliage. The text is centered in the middle of the page.

MAIO

QUE CONTENTO ESTOU!
CHEGOU MAIO!
COAS SÚAS FLORES
E CORES MIL.
TODO ESTÁ RADIANTE
TODO BRILLA MÁIS
EU SÓ TEÑO
GANAS DE CANTAR.

EN SAMAÍN DEGUSTAMOS BISCOITO DE CHOCOLATE.
ÁNIMO! A COCIÑAR! E, LOGO...A COMER!

