



Cubo do bolo

Descoberta: Como se faz um bolo?

AS FACES DA DESCOBERTA Hoje eu descobri...		
<p>FACE 1 – A FARINHA Apresente a farinha para a criança. Coloque um pouco de farinha no pires, permita que a criança sinta a textura, o cheiro, o sabor, pergunte se alguma vez já viu a mãe ou alguém utilizando-a. Pergunte para as crianças para que serve a farinha.</p> <p>Explore a origem da farinha, pois para muitas crianças a farinha vem do supermercado. É importante mostrar a espiga de trigo ou levar uma haste com a espiga, muitas vezes encontradas em floriculturas como decoração de arranjos. Explore a espiga, mostrando que é um vegetal. Com a espiga nas mãos, solte e abra alguns grãos para que as crianças possam observar. Se possível, triture estes grãos para ver a farinha.</p> <p>Pergunta para a descoberta: De onde vem a farinha?</p>		20 min
<p>FACE 2 – OS OVOS Mostre os ovos de galinha, pergunte se as crianças sabem de onde vieram os ovos. Para quem gosta de ovos, pergunte como preferem comê-los.</p> <p>Abra os ovos em um pires, explore o cheiro e a consistência. Mostre a gema e a clara, e pergunte a criança por que a gema e a clara não se misturam. Mostre que existe uma película separando a clara da gema. Explique que a clara funciona como uma reserva nutritiva para o embrião encontrado na gema.</p> <p>Pergunta para a descoberta: Como são os ovos da galinha?</p>		20 min
<p>FACE 3 – O LEITE Da mesma forma que os ovos, pergunte se as crianças sabem de onde vem o leite. Para quem gosta de tomar leite, coloque um pouco de leite em um copo e deixe que explorem o cheiro, o sabor, a consistência, permitindo que as crianças experimentem o leite. É importante dizer que alguns animais são chamados de mamíferos e que possa dar exemplos destes animais, preferencialmente animais próximos das crianças como o cachorro, gato e, até mesmo, o homem; lembrando que os bebês mamam nos seios da mãe. Também é importante explicar que conforme o bebê vai crescendo e começa a ingerir outros tipos de alimento, o leite produzido pela mãe começa a diminuir até parar de ser produzido.</p> <p>Explique para as crianças que alguns animais – como a vaca, a cabra, entre outros – são capazes de produzir mais leite que o necessário para os filhotes, e que o homem aprendeu a utilizar esse leite como alimento e como ingrediente para a produção de outros produtos, como o bolo.</p> <p>Pergunta para a descoberta: Todo animal dá leite? O que é leite?</p>		30 min
<p>FACE 4 – O AÇÚCAR E O FERMENTO De forma semelhante, pergunte se as crianças sabem de onde vem o açúcar, se gostam de comer e como preferem comê-lo. Procure levar para a sala de aula um pedaço de cana-de-açúcar, permita que as crianças experimentem a cana-de-açúcar. Se na sua região não há cultivo de cana, leve imagens de plantio e, se possível, um copo de caldo de cana ou garapa. Explique para as crianças que na indústria açucareira a cana de açúcar é triturada e a garapa extraída passa em seguida por um processo de cozimento, trituração e branqueamento para chegar ao açúcar refinado que usamos todos os dias. É muito importante que a criança descubra que o açúcar vem de um vegetal.</p> <p>Da mesma forma, apresente para as crianças o fermento químico que será utilizado na produção do bolo. A função do fermento é proporcionar um crescimento da massa, tornando-o mais leve, aerado. Questione para que serve o fermento e se o bolo crescerá sem ele. Mediante a resposta dada pelas crianças, pode-se explorar adicionalmente uma massa de bolo com fermento e sem fermento, para que percebam a importância desse ingrediente.</p> <p>Pergunta para a descoberta: Você saberia dizer de onde vem o açúcar? Para que temos que colocar fermento?</p>		15 min
<p>FACE 5 – O FORNO Depois de misturar os ingredientes, deve-se levar a mistura ao forno para que possa passar pelo processo de cozimento. Pergunte para as crianças por que estamos colocando a mistura dos ingredientes no forno. É importante aproveitar o momento e perguntar para as crianças se todos os fornos são iguais. Mediante a resposta apresentada, explique que existem fornos elétricos, a lenha, carvão, gás de cozinha, a energia solar, entre outros. Deve-se guardar um pouco da massa na tigela sem assar para que as crianças possam observar e comparar o antes de ser assado com o depois.</p> <p>Pergunta para a descoberta: Por que os ingredientes do bolo precisam do calor do forno?</p>		45 min
<p>FACE 6 – O BOLO O bolo está pronto! Assim que estiver assado, mostre para as crianças o bolo pronto e pergunte se eles conseguem ver a farinha, os ovos, o leite e o açúcar. Permita que degustem o bolo que prepararam juntos. Caso tenha preparado um bolo com fermento e outro sem fermento, é importante deixar a criança comer os dois e perceber as diferenças.</p> <p>Pergunta para a descoberta: qual a diferença entre o bolo com fermento e o bolo sem fermento.</p>		15 min

Professora e Professor: apontamos o Tempo de duração da Descoberta em horas, dias ou semanas, para que você possa planejar a investigação com suas crianças considerando todas as etapas até concluí-la. uma linda planta.



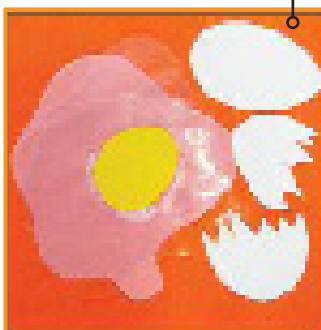
1- A FARINHA

Descubram a farinha como um ingrediente necessário para a produção do bolo.



2- OS OVOS

Descubram o ovo como um ingrediente necessário para a produção do bolo.



5- O FORNO

Descubram a importância do forno e do calor para promover a transformação da mistura dos ingredientes no bolo.



4- AÇÚCAR

Descubram a importância do açúcar na mistura e no sabor final do bolo.



3- O LEITE

Descubram a importância do leite como ingrediente para a produção do bolo.

6- O BOLO

Descubram como os ingredientes foram transformados e o sabor do bolo.

PERGUNTAS DO ZÉ

O que aconteceu com os ingredientes para se transformarem no bolo?

Consegue sentir o sabor do leite, dos ovos e da farinha no bolo pronto?

O que o forno fez para transformar a mistura do bolo?

Por que existe bolos com sabores diferentes?