TAREAS DEL 04-05 AL 08-05

**PROYECTO QUIERO**

**LUNES:**

Números.

**Ficha 9**

* Lo primero que haremos son unas pequeñas bolitas con papeles de colores y las dejaremos cerca para utilizar más tarde.
* Repasar con el dedo indice la grafía del 9 y a continuación con el lápiz y después con 9 colores.
* Ahora cogeremos 9 bolitas y las pegaremos en en interior de la grafía del 9.
* Por último repasamos las grafías de puntitos con el lápiz.

**MARTES:**

Alimentos de origen vegetal.

Actividad previa:

Comenzaremos hablando de los alimentos en genral y que dependiendo del alimento tienen distintos origines ….. animales, plantas….

Luego de esta pequeña charla le preguntaremos ¿Conoces alimentos que vengan de las plantas? Por ejemplo….

Solos, o con vuestra ayuda, escribirán el nombre de algún alimento de origen vegetal y haran el dibujo correspondiente

* Abriremos la foto que os aparece al final (adjuntos)con el nombre foto alimentos origen vegetal y le pediremos que la observe con atencion .
* ¿ Sabes el nombre de los alimentos de la foto?
* ¿ Qué alimentos de la foto podriamos comer crudos?.
* ¿Podriamos comer una patata cruda o el pan crudo? ¿por que ?.
* Explicamos que algunos alimentos para poder comerlos tenemos que cocinarlos, en ocasiones su preparacion es sencilla , por ejemplo cocer las patatas, pero en otras es mas laboriosa pues primero hoy que preparar el alimento para finalmente poder cocinarlo...por ejemplo el pan.

**Hacemos la ficha 10**:

Para hacer el trabajo de la ficha seguimos las instrucciones que aparecen en el reverso.

**MIERCOLES:**

Cuerpos geométiricos.

Para el trabajo de esta ficha necesitaremos los bloques lógicos y objetos que tengais por casa con forma de cubo, esfera y píramide. ( aprovechamos la piramide que hicimos la semana pasada para la ficha de matemáticas activas)

* Compara los bloques lógicos con las figuras de la esfera, el cubo y la pirámide.
* Fujate en las caras (lados) del cubo, esfera y pirámide
* Las caras de estos objetos ¿se parecen a alguna pieza de los bloques lógicos?.

Agrupamientos:

Pondremos sobre la mesa las figuras tridimensionales y les diremos que coloquen a su lado el bloque lógico que ellos consideren que se parece y nos explicaran por qué.

**Hacemos la ficha 11:**

* Colorea las casillas de los elementos que tienen una forma parecida a cada cuerpo geométrico.

**( CONTINUAR EL TRABAJO DE LOS CUERPOS GEOMETRICOS CON LA FICHA 8 DE MATEMATICAS MANIPULATIVAS)**

**JUEVES:**

Discriminación silábica.

Actividad previa:

Necesitamos revistas o folletos publicitarios, tijeras y pegamento.

* Seleccionar de las revistas fotos de distintos objetos y las recortaremos ( como mucho 10 y fijaros que tengan entre 1 y 4 silabas como máximo).
* Diremos en en alto el nombre del objeto recortado y con palmadas contaremos las sílabas.
* Les daremos un folio dividido en 4 cuatro partes igual al que aparece más abajo y les diremos que pongan en cada columna la imagen recortada que que se corresponda con numero de palmadas ( sílabas ) que tiene su nombre. Comprobar que es correcto y pegar

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |

**Hacemos la ficha12**

* Colorea en cada columna aquellos dibujos cuyos nombres tengan el mismo numero de silabas que indican los círculos ( 1 circulo 1 silaba, 2 circulos 2 sílabas etc.)

**VIERNES**

Alimentos elaborados: el pan

Para el viernes os propongo un taller de cocina y haremos unos panecillos. Como la masa deberá estar algo mas de 2 horas reposando, en ese intervalo de tiempo haremos las actividades de lectoescritura y matemáticas activas.

## TALLER DEL PAN

## Ingredientes

Para 12 panecillos ( la mitad de las medidas si solo quereis hacer 6)

* 500 g de harina de trigo (4 tazas)
* 300 ml de agua (1 taza y ¼)
* 4 cucharadas de aceite
* 25 g de levadura fresca( una pastilla de levadura de las que venden en el super) o 10 g de levadura seca o deshidratada( 1 SOBRE)
* 7 g de sal (1 cucharadita)
* Harina
* Aceite para engrasar

1.- Ponemos el agua a temperatura ambiente ( o templadita) en un bol y añadimos el aceite y la levadura fresca o deshidratada y mezclamos hasta que quede bien disuelta y dejamos reposar la mezcla hasta que veamos que tiene muchas burbujas .A continuación Añadimos la harina, la sal y mezclamos en el bol hasta que no podaos trabajarla más dentro del bol.

2.- Amasamos( unta las manos de aceite y no se pegará la masa a tus manos) sobre el mesado enharinado algo mas de 10 minutos. Luego volvemos a meter en un bol que hemos untado de aceite la masa y lo tapamos con un film de cocina y lo dejamos reposar 2 horas ( si está mas tiempo no pasa nada, al contrario la masa crecera mas )dentro del horno apagado

3.- Ponemos harina sobre la superficie de trabajo, volcamos la masa. Con la palma de las manos la aplastamos un poco de tal manera que parezca un circulo gordito : Primero dividimos la masa en cuatro, luego cada cuarto en 3 para que te salgan 12 panecillos.

4. Formamos una bolita con cada pedazo de masa . Extiende un poco de harina sobre la superficie de trabajo y sobre una bandeja. Reboza cada bolita en harina, aplasta un poco con las manos, y ve dejándolos sobre la bandeja. Déjalos reposar, tapados con un trapo, durante algo más de media hora, hasta que veamos que han doblado su volumen.( Si nos apetece podemos poner dentro de cada pancillo un pedacito de chocolate o chorizo antes de ponerlos en la bandeja a reposar) Cuando comprobemos que han doblado el volumen metemos la bandeja en el horno que hemos precalentado sin ventilador y con el fuego de abajo a 250ºC

5-Hornea el pan. Pon la bandeja en el nivel más bajo del horno y pon una bandeja debajo con agua caliente para que genere vapor. Hornea 10 minutos a 250 grados con calor por abajo. Luego, hornea durante 30 minutos a 200 grados con calor por abajo. Pon, por último, calor durante 5 minutos por arriba hasta que se dore el pan.( Vigilar que no se quemen, el tiempo siempre depende de nuestro horno y del tamaño de los panes)

Deja el pan sobre una rejilla hasta que se enfríe.