EMEB ANISIO TEIXEIRA

PROJETO: O AMANHÃ É AGORA!

PROFESSORAS:

* Loide.... Infantil V
* Rizoneide Maria Dias Infantil V
* Viviane... Infantil V

Justificativa: Cada vez mais, nosso planeta precisa de cidadãos conscientes dos deveres em relação à preservação de nosso ambiente, de forma a priorizar ações praticas que possam ser desenvolvidas no espaço escolar estendendo-se a comunidade escolar, ou seja, por meio das crianças as informações alcancem os hábitos familiares a esse respeito.

Objetivo: Desenvolver atitudes de reflexão em relação ao ambiente em que se vive, buscando construir procedimentos que levem a preservação dos recursos naturais, contribuindo para a existência de nosso planeta e a construção de um espaço de vida mais agradável.

Desenvolvimento do Projeto:

Será dividido em 2 partes comtemplando os dois últimos bimestres desse ano letivo:

* 1° tema água (será desenvolvido nos meses de setembro e outubro)
* 2° tema lixo (será desenvolvido nos meses de novembro e dezembro)

As turmas desenvolverão os temas acima elencados com atividades praticas histórias, vídeos e outros.

ETAPAS PREVISTAS:

* Enviar enquete para as famílias sobre ações realizadas de maneira negativa em suas residências;
* Passeio com a turma para verificação;
* Passeio dentro e fora da escola para recolhimento e conscientização;
* Construção foulder com ações positivas sobre agua/lixo
* Apreciar músicas com letras de preservação;
* Receita de reaproveitamento de cascas de alimento;
* 1° água- O objetivo principal é eliminar o desperdício na escola e em casa. Compreender que a agua é um recurso que pode acabar e quais as ações no dia a dia que temos que ter para que isto ocorra.
* 2° Lixo- REPENSAR, REDUZIR, REUTILIZAR, RECICLAR- A importância de incorporarmos os 4 Rs no cotidiano escolar e em casa, de forma a contribuir cada vez mais com o ambiente em que vivemos.

RECEITA: BOLO DE CASCA DE BANANA

* 2 xicaras de chá de casca de banana madura
* 4 ovos
* 2 ½ xicaras de chá de açúcar
* 3 xicaras de farinha de trigo
* 5 colheres de sopa rasas de margarina
* 2 colheres sopa de fermento em pó
* Canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO:

Bater no liquidificador as cascas de banana com ½ xicara chá de água. Reservar. Na batedeira, colocar a margarina, a gema e o açúcar, batendo até ficar homogênea. Misturar as cascas de banana batidas, a farinha e o fermento. Por ultimo, colocar as claras em neve, polvilhando com a canela antes de ir ao forno. Levar ao forno em forma untada, assar durante 30 a 35 minutos.

MUSICA: