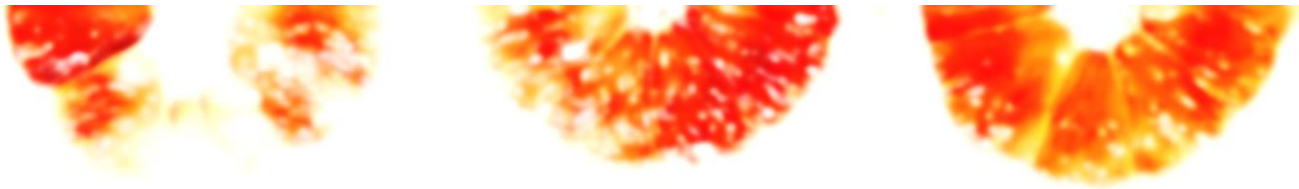


**PROPOSTAS
DO 18 AO 29
DE MAIO**



**CPI PLURILINGÜE ANTONIO ORZA COUTO
EDUCACIÓN INFANTIL**





Estimadas familias:

Unha quincena máis achegamos a proposta de traballo para o período do 18 ao 29 de maio. Neste documento, atoparedes unha estrutura similar á anterior con actividades manipulativas e de experimentación que dan continuidade á proposta da anterior quincena. Como en ocasións pasadas, recordamos que as actividades non son obrigatorias e que se poden adaptar e flexibilizar segundo os recursos, o tempo e a situación de cada familia e neno ou nena.

As propostas que recollemos son:

- *Cinco novos experimentos* relacionados con elementos naturais vinculados á horta e o modelo de rexistro do experimento.
- *Receitas divertidas: da nosa horta á cociña* e o documento para recoller por escrito a receita elaborada.
- *Actividades co sentido do gusto e da vista* e un breve repaso sobre os cinco sentidos.
- *Proposta de actividades sobre Ricardo Carvalho Calero* a quen se lle dedican as Letras Galegas 2020.
- *Propostas de Educación Musical.*
- *Actividades psicomotoras.*

A través dos correos electrónicos de cada titora, poderedes prantexar as dúbidas que se vaian presentando.

Moito ánimo e un saúdo!



Experimentos con alimentos

Educación Infantil



Arco da vella



Pasos:

1. Sobre un soporte coloca os botes de plástico ou vidro e pon auga en todos.
2. Engade gotas de diferentes colorantes alimentarios en cada un dos botes.
3. Cun pauciño mestura o colorante ata que quede disolto na auga.
4. Corta tiras de papel de cociña finas. Coloca cada parte da tira nun bote e forma unha cadea que pase dun bote a outro.
5. A auga vai filtrándose polo papel ata chegar a cubrilo.
6. Verás como a auga coloreada camiña por cada un dos extremos do papel ata chegar á metade e crear novas cores.
7. Así conseguirás un divertido vermiño ou serpe de cores.

MATERIAL:

Auga

Botes de plástico ou vidro transparente

Papel de cocina resistente

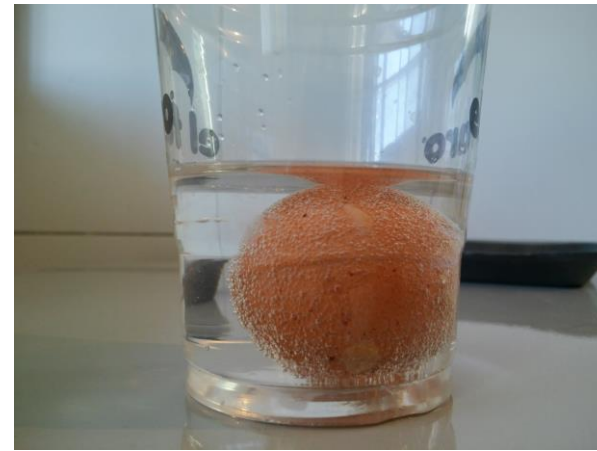
Colorante alimenticio

Un pauciño para axitar

Tesoiras



Ovo saltarín



Pasos:

1. Abre o bote, coloca dentro o ovo e verte vinagre ata que quede o ovo completamente cuberto.
2. Cerra e déixao así durante dous días.
3. Cando abras o bote, saca o ovo e descubrirás que se converteu nun ovo que bota coma unha pelota.

Explicación: cando o ovo se coloca en vinagre, a cáscara ablanda e o vinagre penetra no interior do ovo. Iso fai que o ovo se converta nun elemento elástico.

MATERIAL:

Un ovo

Vinagre

Un bote de vidro con tapa



Cenoria máxica

Salinidade da auga

Pasos:

1. Corta as cenorias en tres anacos.
2. Nun vaso pon unha culler de azucre e noutro vaso unha culler de sal. Éncheos con auga.
3. Mete en cada vaso un anaco de cenoria diferente e deixa outro fóra da auga. Espera 48 horas (dous días)
4. A cenoria que non está na auga queda deshidratada e arrugada.
5. A cenoria que está na auga doce aumenta de tamaño.
6. A cenoria que está na auga con sal terá reducido o tamaño e podrece.

Explicación: a cenoria contén líquido, básicamente auga e nutrientes. Na auga doce a cenoria absorbe parte do líquido para tomar os nutrientes, por iso aumenta de tamaño. En cambio a auga salgada entra na cenoria para roubarlle os nutrientes, quedando máis pequena e podrecendo.



MATERIAL:

Dous vasos

Auga

Dúas cenorias

Azucre

Sal



O azucre que desaparece

Pasos:

1. Coa axuda da culler fai un burato na parte superior da pataca.
2. Coloca a pataca no recipiente e ponlle azucre no burato.
3. Enche o cunco con auga ata que cubra a metade da pataca.
4. Verás que pouco a pouco o azucre desaparece.
5. Pasadas dúas horas despois non quedará nada.

Explicación: a pataca absorbe auga. A auga chega ata o burato onde está o azucre e absórbeo. Este proceso coñécese como osmose.



MATERIAL:

Auga

Un cunco

Unha pataca

Azucre

Unha culler



Colorear flores brancas



Pasos:

1. Poñer unha margarida branca nun vaso con auga.
2. Verter unhas gotas de colorante alimentario na auga.
3. Nos seguintes días veredes como as flores cambian de cor por arte de máxima a medida que toman a auga.
4. O experimento pode facerse con diversas flores brancas.
5. Con este experimento, os nenos e nenas entenderán como se alimentan as prantas.

MATERIAL:

Margaridas brancas (ou
outra flor branca)

Vasos transparentes

Colorante alimentario

Auga







TÍTULO DO EXPERIMENTO

[Empty dashed box for the experiment title]

MATERIAIS:

[Empty dashed box for materials, containing three bullet points and horizontal lines for text entry]

DEBUXO OS PASOS:

1

[Empty dashed box for drawing step 1]

2

[Empty dashed box for drawing step 2]

3

[Empty dashed box for drawing step 3]



**RECEITAS
DIVERTIDAS:
DA NOSA
HORTA À
COCIÑA**

“RECEITAS DIVERTIDAS: DA NOSA HORTA Á COCIÑA”

MENÚ

1. ENSALADAS

2. PIZZAS E
TOSTAS

3. CREPES DE
FROITAS



RECEITAS DE ENSALADAS...





“ENSALADA PEIXE”

▶ INGREDIENTES:

- 5 Tomates cherry
- Leituga variada
- Cenoura raiada.
- Aceitunas negras sen óso.
- 1 ovo cocido.
- 2 lonchas de queixo.
- Aceite.
- Vinagre.
- Sal.

▶ PREPARACIÓN:

Para facer o fondo primeiro lavamos a leituga e os tomates e deixamos escorrer. Cortamos as follas de leituga en tiras finas e mezclamos coa cenoura raiada e lle engadimos aceitunas negras cortadas en anaquiños. Para facer o peixe, primeiro temos que cortar en forma de triángulo as lonchas de queixo e colocalas de tal maneira que sexan a base da cabeza e do corpo do peixe. Despois partimos o ovo cocido e os tomates cherry á metade e logo en lonchas, e os imos colocando enriba das lonchas de queixo tal e como se mostra na imaxe. Por último lle colocamos unha aceituna a modo de ollo e aliñamos a ensalada ao noso gusto.





“ENSALADA DE EIRUGA”

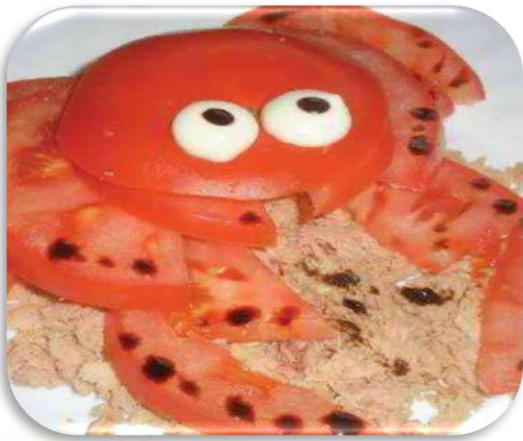
► INGREDIENTES:

- Tomates cherry.
- Boliñas de mozzarella.
- Albahaca.
- Maionesa.
- Vinagre de Módena.
- Aceite.
- Sal.

► PREPARACIÓN:

Nun prato colocamos unas follas de albahaca de xeito que fagan un camiño de herba. Despois imos facendo o corpo da eiruga intercalando un tomate cherry cunha boliña de mozzarella, da lonxitude que nós queiramos. Para facerlle os ollos podemos empregar dúas pingas de maionesa e vinagre de Módena para as pupilas, e xa finalmente aliñamos.





“ENSALADA CANGREXO”

▶ INGREDIENTES:

- 1 Tomate grande.
- 2 latas de atún ao natural
- Queixo fresco.
- Aceitunas negras sen óso.
- Aceite.
- Vinagre balsámico.
- Sal.

▶ PREPARACIÓN:

Lava e seca o tomate. Abre as dúas latas de atún, escorre e coloca o contido nun prato de xeito que pareza un fondo de area. Corta o tomate en 6 rodaxas e parte cada unha delas pola metade. Deixa o extremo inferior do tomate sen partir para que sirva de caparazón. Para rematar faille os ollos do cangrexo con dous anacos de queixo fresco ou mozzarella, e as pupilas co vinagre balsámico. Aliña ao gusto.





“ENSALADA DE FLORES”

► INGREDIENTES:

- 1 Tomate grande.
- Espinacas.
- Pepinos.
- Aceitunas.
- Cenouras.
- Millo.
- Apio
- Aceite.
- Vinagre balsámico.
- Sal.

► PREPARACIÓN:

Lavamos as follas de espinacas e as colocamos no prato facendo un círculo e enriba lle poñemos una rodaxa grande de tomate e una ramiña de apio a modo de talo da flor. Para os ollos troceamos unas rodaxas de pepino e lle colocamos dúas aceitunas nas pupilas. Para o nariz cortamos con diferentes formas unha cenoura e lle facemos os dentes cos grans de millo. Aliñamos ao gusto.





“ARCO DA VELLA”

► INGREDIENTES:

- Tomates cherry.
- Cenouras.
- Millo.
- Chícharos.
- Col morada.
- Puré de patacas.
- Aceitunas negras.
- Ketchup.

► PREPARACIÓN:

Despois de lavar e trocear as verduras da nosa ensalada, as colocaremos nun prato de tal xeito que se transformen nun fermoso arco da vella: tomates cherry, cenoura, millo, chícharos e col morada.

As nubes están feitas con puré de patacas, e a cariña con aceitunas negras e un puntíño de ketchup para as meixelas. Tamén se poden facer as nubes con arroz en branco.





“ENSALADA MICKEY MOUSE”

► INGREDIENTES:

- Atún en lata.
- Maionesa.
- Cebolletas.
- Apio.
- Perixel.
- Tomates pequenos.
- Aceitunas negras sen óso.

► PREPARACIÓN:

Poñemos o atún nunha cunca mediana e desfacemos cun garfo. Para o recheo, remexemos noutra cunca a maionesa, engadimos as cebolletas picadiñas, o apio cortado en cubiños e tamén o perixel ata que todo esté ben mesturado. Despois cortamos a parte superior dos tomates e retiramos as sementes cunha culler pequena.

Botamos con coidado nos tomates o atún, amontoando lixeiramente na parte superior. E xa para as orellas facemos un corte a través da parte inferior de cada rodaxa de aceituna e as colocamos nos extremos do tomate.





“PITIÑOS NO NIÑO”

► INGREDIENTES:

- Ovos.
- Maionesa.
- Atún.
- Cenoura.
- Aceituna ou pepinillo.
- Leituga.

► PREPARACIÓN:

Coce os ovos e despois corta con coidado a parte superior dandolle unha forma dentada. Saca as xemas e mesturaas nunha cunca coa maionesa e mailo atún. Este vai ser o recheo. Despois méteo con coidado no interior das claras do ovo.

Para decorar o prato primeiro coloca unha mestura de follas de leituga que será a herba, e para o pitiño corta un anaquiño de cenoura para facerlle o pico e corta outros máis de aceituna ou pepinillo para os ollos.





“RATIÑOS”

► INGREDIENTES:

- Ovos.
- Leituga.
- Tomates cherry.
- Cenoura.
- Cebollino.
- Aceitunas negras sen óso.

► PREPARACIÓN:

Cocemos os ovos durante 10 minutos e despois os retiramos da auga e deixamos que se enfríen (se queremos que se enfríen máis rápido podemos poñelos debaixo da billa de auga fría). Pelamos os ovos. Logo os cortamos pola metade de forma lonxitudinal. Nun prato, colocamos as follas de leituga e poñemos as dúas metades do ovo enriba e as rodaxas de tomate cherry arredor do prato.

Para rematar os ratiños cortaremos rodaxas finas de cenoura para facer as orellas, as aceitunas para os ollos e o cebollino para o rabo e os bigotes.





TOSTAS E PIZZAS





“CARIÑA DE VERDURAS”

► INGREDIENTES:

BASE DE PIZZA.

- Salsa de tomate.
- Mozzarella.
- Xamón cocido.
- Alcachofas.
- Millo.
- Pemento vermello.
- Aceitunas negras sen óso.
- Cogumelos.
- Chícharos.
- Espárragos.
- Ourego.
- Aceite.

► PREPARACIÓN:

Coloca a base da pizza nunha bandexa de forno e encubrea con salsa de tomate. Enriba estende anacos cortados de xamón cocido (ou similar) e despois a mozzarella raiada. Espolvorea un pouco de ourego e aceite. Prequentar o forno a 220° e meter a pizza durante 15 minutos. **Para decorar:** os cogumelos serán os pendentes, media alcachofa o nariz e o resto de alcachofas (cortadas á metade) o cabelo, o pemento cortado en tiras os beizos, os grans de millo os dentes, e as xemas dos espárragos e as aceitunas os ollos. Deixar no forno 5 minutos máis.





“MOUCHO”

► INGREDIENTES:

BASE DE PIZZA OU TOSTA

- Salsa de tomate.
- Queixo.
- Berenxena ou calabacín (sustituíndo o chourizo da foto).
- Mozzarella.
- Pementos de distintas cores.
- Aceitunas negras.
- Ourego.

► PREPARACIÓN:

A base da **pizza** pode ser cunha forma redonda, cadrada ou rectangular, podemos “debuxar” cos ingredientes distintos animais. Neste caso e despois de botarlle a salsa de tomate á base da pizza, coa mozzarella lle damos forma ao moucho, para logo completalo coa berenxena ou o calabacín nas ás, unhas rodaxas de queixo redondas para os ollos e tamén de berenxena ou calabacín, pementos para o peteiro e doutra cor para as orellas, e xa para rematar dúas aceitunas negras nos ollos e un pouquiño de ourego para darlle un rico arume.





“FOLLIÑA DE OUTONO”

► INGREDIENTES:

BASE DE PIZZA

- Salsa de tomate.
- Mozzarella.
- Pementos de distintas cores.
- Tomates.
- Cogumelos.
- Aceitunas.

► PREPARACIÓN:

Temos que darlle forma á masa antes de metela no forno, simplemente extendéndoa dentro da bandexa, cortando cun coitelo a forma da folla desexada e retirando a masa que sobra. Despois extendemos a salsa de tomate e un pouco de mozzarella para fundir e xa, finalmente lle engadimos todas as verduras cortadas en cadradiños pequenos.





“TOSTA PIRATA”

► INGREDIENTES:

BASE DE TOSTA (pan de molde ou similar)

- Salsa de tomate.
- Xamón.
- Mozzarella.
- Berenxena ou calabacín (sustituíndo o Pepperoni da foto).
- Chícharos
- Pementos.
- Aceitunas negras.
- Ourego.

► PREPARACIÓN:

O primeiro que faremos será cortar a tosta ou pan de molde en forma circular. Tostamos un pouco o pan nunha tostadora ou no forno, e logo engadimos os ingredientes: salsa de tomate, anaquiños de xamón cocido, e a mozzarella para cubrir a faciana do pirata, para o pano da cabeza colocaremos pequenas rodaxas de berenxena ou calabacín, ao igual que para o parche do ollo ao que lle cortaremos un pequeno trozo para darlle forma. Cunha aceituna negra e un chícharo faremos o outro ollo e xa para rematar, cortaremos unas tiras finas de pemento para o bigote e as tiras do parche.





“TOSTAS DIVERTIDAS”

► INGREDIENTES:

BASE DE TOSTA (pan de molde ou similar)

- Salsa de tomate.
- Xamón.
- Mozzarella.
- Pemento verde.
- Aceitunas negras.
- Cenouras.
- Brócoli.
- Ourego.
- Albahaca en po.

► PREPARACIÓN:

O primeiro que faremos será cortar a tosta ou pan de molde en forma circular. Tostamos un pouco o pan nunha tostadora ou no forno, e logo engadimos os ingredintes: untamos con salsa de tomate e lle añadimos o queixo.

Colocamos dúas rodaxas de aceitunas nos ollos y o pemento para facer o sorriso da boca. Podemos engadir outras verduras para facer mais detalles: por exemplo una lámina de cogumelo para o nariz, cebola para as cellas, dúas rodaxas de pepinos para as meixelas...

Finalmente antes de metelo no forno, espolvoreamos con ourego, albahaca, sal e pementa ao gusto.





“TOSTAS DE XOANIÑAS”

► INGREDIENTES:

BASE DE TOSTA (pan de molde ou similar)

- Queixo de untar.
- Perixel ou folla de leituga.
- Tomate cherry.
- Salmón afumado.
- Aceitunas negras sen óso.

► PREPARACIÓN:

Na base da tosta podemos untar un pouco de queixo e poñerlle enriba una lámina de salmón afumado e unha folliña de perixel ou de leituga. Para facer estas simpáticas xoaniñas é suficiente cortar á metade un tomate cherry para facer o corpo e unha aceituna negra en catro, usando un dos anacos como cabeza. Os ollos son puntiños de queixo crema e os puntiños do caparazón están feitos con cachiños de aceituna.



CREPES CON FROITAS





PASOS PARA FACER CREPES EN FAMILIA:

INGREDIENTES:

- ❖ 1 vaso de fariña
- ❖ 1 vaso de leite
- ❖ 1 ovo
- ❖ Un pouco de sal
- ❖ Manteiga.
- ❖ Azucre (ao gusto)

PREPARACIÓN:

Poñemos todos os ingredientes nunha cunca e os mesturamos coa axuda da batidora. É importante que non nos queden grumos. Cando teñamos a pasta feita, a deixamos reposar durante un rato. Quentamos unha tixola antiadherente. Engadimos a manteiga e deixamos que se derrita, extendéndola ben por toda a superficie.

Coa axuda dun cucharón, vertemos un pouco de pasta moi lentamente, de maneira que se vaia repartindo por toda a tixola. Máis vale quedarse corto e logo engadir un pouco máis, que non tirar demasiado porque entón a crepe quedaría moi grossa.

Cunha espátula facemos que quede unha superficie plana e lisa. Cando teñamos un lado dorado e comprobemos que a masa se despega ben, lle damos a volta e deixamos que se faga polo outro lado.

Agora só nos quedará decorar a crepe cos ingredientes que máis nos gusten e que vos presentamos a continuación...



“**FLORES DE AMORODOS**”: para facer estas flores precisamos crepes redondas e ao redor colocamos rodaxas de **amorodos** para os pétalos, despois dúas rodaxas de **plátano** para os ollos, 3 **arandos** para as pupilas e o nariz e uns anacos de **kiwi** para as follas e o talo. Para as pestanas e a boca empregaremos un pouco de **chocolate** líquido.



“**PARELLA DE PITIÑOS**”: facemos a forma do corpo dos pitiños nas crepes coa axuda dun coitelo ou similar. Despois engadimos os detalles para completalos coas froitas: **arandos** nos ollos, **amorodos** para as ás e a cresta, un anaco pequeniño de **mazá** para o peteiro e as patas e por último facemos o campo cunhas rodaxas de **kiwi**.



“**OSIÑO AMOROSO**”: facemos a cabeza cunha crepe grande e redonda, e outras mais pequenas para as orellas e as mans. Despois completamos coa froita: 2 **arandos** para os ollos e para o nariz outro e unha rodaxa de **laranxa**, e un **amorodo** grande que cortamos a modo de corazón. Para facer a boca empregaremos un pouco de **chocolate** fundido.



“**MOUCHO CURIOSO**”: o corpo é una crepe con forma ovalada e para completalo simplemente precisades cortar dúas rodaxas de **kiwi** para os ollos e 6 tiras de **pexegos** ou **nectarinas** para as ás. Rematamos cunha **uva** para o medio da cabeza e o peteiro e as patas con **amorodos** cortados para darlle a respectiva forma.



“**NAVE ESPACIAL**”: para facer a nave dámoslle forma ovalada á crepe e despois imos completando os detalles coas diferentes froitas: **arandos** para as ventás, **kiwi** para as ás, **amorodos** para o fume e a lúa cunha rodaxa redonda de **laranxa**. Podemos decorar as estrelas con pingas de **chocolate** fundido, deixando voar a vosa imaxinación!



“**CANGREXO FELIZ**”: o corpo é una crepe redondiña e despois empregaremos dúas rodaxas de **plátano** para os ollos, así como dous **arandos**. As pinzas son dous anacos de **mazá** cortados á metade e dandolle a forma correspondente, así como a boca e as meixelas. As patiñas do cangrexo son cachiños de **paus de snacks** salgados.



“**SOL ALEGRE**”: o corpo é una crepe grande con forma redonda e despois imos colocando rodaxas de **amorodos** ao seu redor para facer os raios, e xa finalmente os ollos e a boca os completamos con ricos **arandos**.



“**O REI LEÓN**”: o corpo é una crepe grande con forma redonda e despois engadimos a froita: anacos de **mandarina** para a melena, **plátano** para os ollos e fouchiño, 2 **arandos** para as pupilas, unha **mazá** para a boca e xa para rematar unha **amora** para a punta do nariz. Podemos rematar con pingas de **chocolate** para os puntiños do fouchiño e do medio das orellas.



“**COELLIÑO BRANCO**”: o corpo do coelliño o faremos con crepes de distintos tamaños e formas: redonda para a cabeza e os pés, alongada para as orellas e brazos e ovalada para o corpo. Despois completamos os detalles con froitas: **arandos** nos ollos, e **laranxas** e **amorodos** con forma de corazón para os globos, rodaxas de **kiwi** para o campo e **chocolate fundido** para o nariz, os **bigotes** e **cordeis dos globos**.



“**SOL RADIANTE**”: o corpo é una crepe grande con forma redonda e despois imos colocando os raios do sol, alternando as rodaxas de plátano e mandarina. Rematamos o sol engadindo os detalles da cariña, que poden ser con arandos e chocolate fundido.



“**CURUXAS DE AMÉNDOAS**”: o corpo das curuxas son crepes redondas e despois completamos coas distintas froitas: ollos con rodaxas de plátanos e arandos, amorodos para as ás e o peteiro e para adornar as plumas colocaremos as améndoas unhas ao carón das outras.



“**COELLO ORELLUDO**”: para deseñar o coello precisamos dunha crepe grande e outras dúas pequenas nas que deberás colocar 3 ou 4 tiras de queixo que serán os bigotes. Para o nariz cortaremos un amorodo e para os ollos 2 arandos sobre dúas pingas de iogur, as orellas serán dúas metades dun plátano e xa para rematar cortaremos uns anacos moi pequenos de mazá para os dentes.

BO PROVEITO!



RECETA:



INGREDIENTES:

ELABORACIÓN:

DEBUXO OU FOTO:

A large rectangular area enclosed by a dashed green border, intended for a drawing or photograph of the recipe's result.



A HORTA COS CINCO SENTIDOS

Esta quincena, propoñemos experimentar cos dous sentidos que nos faltan: o gusto e a vista.



ACTIVIDADES PARA TRABALLAR O SENTIDO DO GUSTO NA HORTA.

O máis habitual cando comemos unha ensalada é mesturar ben todos os ingredientes que temos no plato. Que che parece se facemos a proba probándoos un por un? Pon nun plato:

- Un anaco de tomate.
- Un anaco dunha folla de leituga ben lavada.
- Un aro de cebola.

E en tres culleriñas:

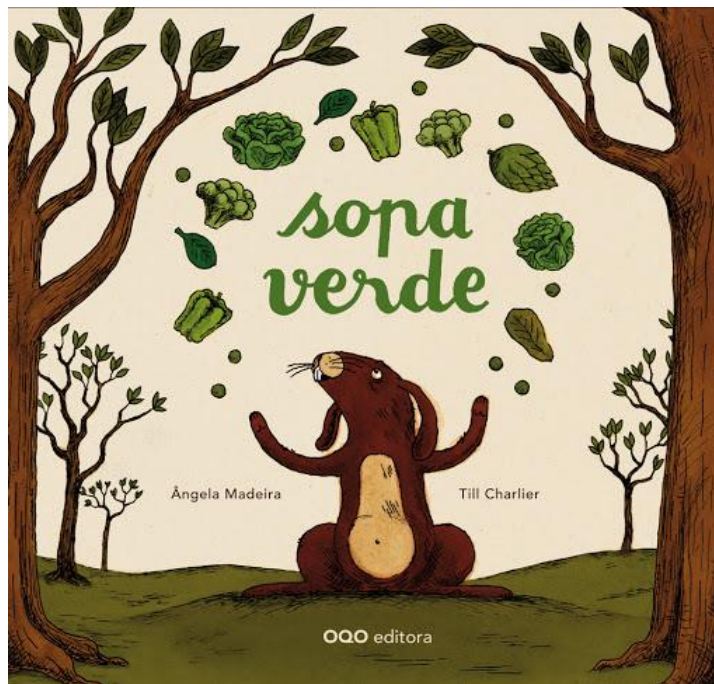
- Dúas gotas de vinagre.
- Dúas gotas de limón (hai quen o usa en lugar do vinagre).
- Dúas gotas de aceite.
- Un pouco sal.

Agora vai probando cada ingrediente da ensalada por si só, comezando polo que ti queiras e sen mesturalo cos demais ingredientes.

- Que sabor percibes con cada un? Doce, salgado, amargo ou ácido?
- En que parte da lingua percibes cada sabor?
- Cal che gustou máis? E cal menos?

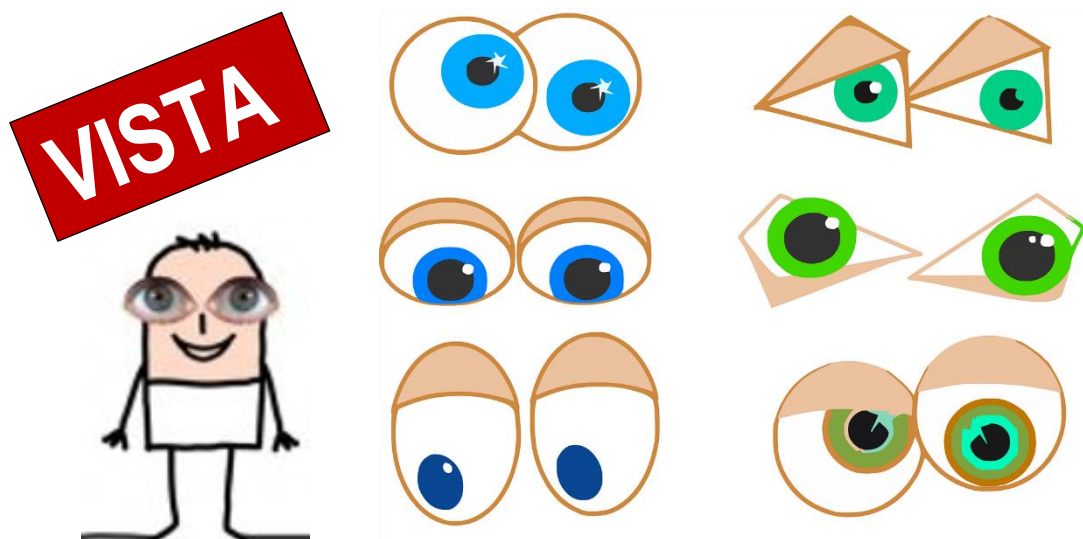
VIDEOCONTO A SOPA VERDE

Neste enlace propoñémosche que vexas e escoites o conto A Sopa verde de Ángela Madeira: https://www.youtube.com/watch?v=HI6R0oP-_x8



Despois de escoitar o conto:

- Que produtos da horta aparecen neste conto?
- Cales lembranzas que sexan de cor verde?
- Cales desas verduras e hortalizas probaches tí?



ACTIVIDADES PARA TRABALLAR O SENTIDO DA VISTA NA HORTA.

Cores na nevera. Abre a nevera e clasifica as froitas, verduras e hortalizas que haxa segundo a súa cor. Podes facer unha táboa na que ir recollendo o nome dos produtos de cada cor e a cantidade que tes na nevera de cada un deles:

VERMELLO	VERDE	LARANXA	AMARELO
Pementos 3	Cabaciño 2	...	

Cos ollos tapados. Neste xogo imos descubrir a importancia da vista pois a través dela podemos saber moi rapidamente que é o que temos nas nosas mans pero, que pasa se non vemos nada? Para xogar hai que cubrir os ollos de forma que non vexamos nada, pide axuda a un maior. Logo alguén colocará nas túas mans un produto da horta (un pemento, unha cabeza de allos, unas espinacas...) e empregando unicamente o tacto e o olfacto debes averiguar de que produto se trata. Foi moi difícil?

Vexo Vexo... Neste xogo trátase de dar pistas sobre unha verdura, froita ou hortaliza sen dicir o seu nome para que a outra persoa o adiviñe. Por exemplo: *vexo vexo unha cousiña verde e redonda...*

O arco da vella nas nosas mans. Nun días chuvioso e soleado á vez, que sensación tan fermosa sentimos cando coa nosa vista vemos un arco da vella. A veces tamén o podemos facer nós mesmos e sen querer mentres regamos a nosa horta coa manguera. Propoñémosvos experimentar cos espectros da luz do arcoiris a través da creación dun espectroscopio caseiro.

➤ **Que precisamos?**

- Un tubo de papel de cociña.
- 1 CD vello
- Un anaco de cartolina ou cartón
- Cinta adhesiva
- Unha tesoirá ou cúter (só para o poden usar os adultos)
- Pintura e pegatinas para decorar o tubo de cartón

➤ **Que facemos?**

1.- Decora o tubo de cartón como ti queiras. Logo pídelles a papá ou a mamá que fagan un buratiño rectangular na parte baixa do tubo.



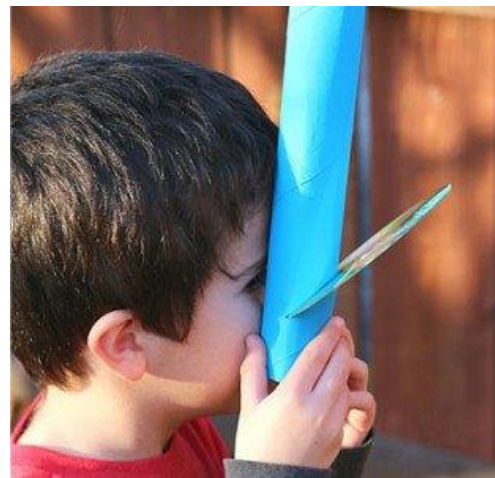
2.- Enfronte do buratiño, pídelles a mamá ou papá que corte un anaco do tubo con un cúter facendo unha especie de boca.



3.- Na outra base do tubo, recorta e pega un círculo que teña un burato en forma de rectángulo.



4.- Coloca o CD coa parte metalizada na ranura que papá ou mamá fixeron co cúter. Sae á túa horta ou xardín, preferiblemente un día soleado, e pon o teu ollo no buratiño oposto ao CD. Que ves?



O CD divide a luz branca en varios feixes de luz que viaxan en diferentes direccións, o ángulo no que se desvía a luz depende da cor: o azul desvíase un pouco, o verde un pouco máis e o vermello aínda máis.



PRISMÁTICOS PARA VIXIAR A NOSA HORTA

O sentido da vista é moi importante para atender ven a nosa horta, hai moitos paxariños que se achegan a ela e a veces o noso espantallo non é quen de protexer os cultivos, polo que che propoñemos crear os teus propios prismáticos para ter a horta ben vixiada.

Que precisamos?

- Dous rolos de papel hixiénico.
- Pinturas, pegatinas..... para decorar.
- Pegamento para unir os dous rolos.
- La para poder colgalos ao pescozo (opcional).

Pasos para facelos:

- Decora os dous rolos de cartón como ti queiras: pintándoos con témperas, pegándolles anacos de diferentes tipos de papeis, poñendo pegatinas...
- Coa axuda dun maior, pega un rolo ao outro. Para que quen máis seguros, podes poñerlle unha cinta ou anaco de cartolina arredor, como aparece na imaxe.
- Se os queres colgar, pídelles a un maior que faga un buratiño en cada lado dos rolos de cartón.














Introduciremos o anaco de la para poder colgalos ao pescozo pero sempre con moito coidado. Xa estamos preparados para observar aos visitantes da nosa horta!







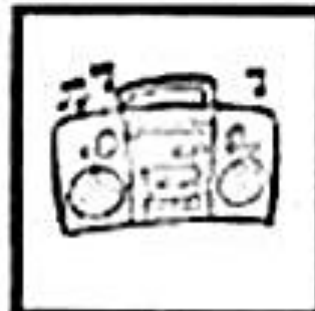
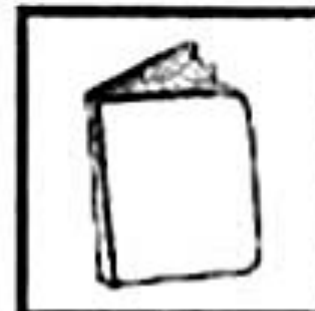
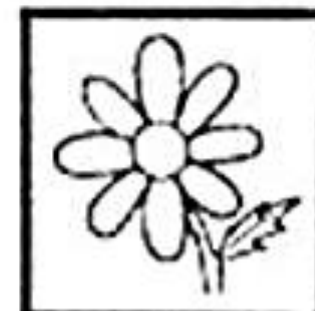
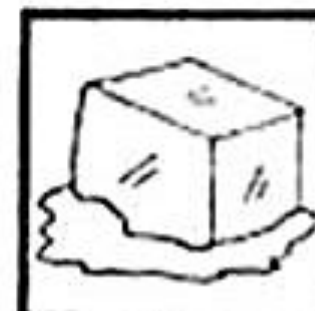
REPASEMOS... OS SENTIDOS



QUE SENTIDO EMPREGAMOS PARA IDENTIFICAR CADA SENSACIÓN? MARCA CON X.

RELACIONA CADA SENTIDO COA SENSACIÓN QUE PERCIBE POÑENDO O NÚMERO CORRESPONDENTE.

1	2	3	4	5
				
				
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

RECORTA CADA PALABRA E PÉGA NA PARTE DO CORPO ONDE SE ATOPA CADA SENTIDO.

OS CINCO SENTIDOS



Five empty rectangular boxes for labeling the senses, connected by dashed lines to the corresponding parts of the boy's face and hand.

TACTO

OÍDO

GUSTO

VISTA

OLFACTO



Educación infantil

Día das letras galegas 2020

ACTIVIDADES
EDUCACIÓN INFANTIL

AS PITAS BAIXO A CHOIVA



ED. INFANTIL

ADAPTADAS DA PROPOSTA DO SEMINARIO GALÁN

SEMINARIOS RICARDO CARVALHO CALERO
LETRAS GALEGAS 2020

EDUCACIÓN INFANTIL



RICARDO CARVALHO CALERO



Ricardo Carvalho Calero foi un gran escritor galego.

Naceu na cidade coruñesa de Ferrol e era o maior de seis irmáns.

Seus pais eran M.^a Dolores e Gabriel Ricardo.

De pequeno estudou en dúas escolas da súa cidade e de maior marchou a estudar a Compostela.

Defendeu o idioma galego, escribiu moitos libros no noso idioma e traballou en moitas revistas galegas.

Un dos seus libros máis famosos para os nenos e nenas é *As pitas baixo a choiva*.

Neste libro Ricardo conta unha cousa que lle pasou de pequeno cando quería recoller as galiñas que se mollaban coa choiva e acabaron todos mollados como pitos: as galiñas, el e toda a súa familia.

Este ano 2020 a Real Academia Galega dedícalle o Día das Letras, polo seu traballo en defensa do idioma galego e da nosa cultura.

1.- ESCRIBE AS VOGAIS DO NOME E OS APELIDOS DE RICARDO CARVALHO CALERO.

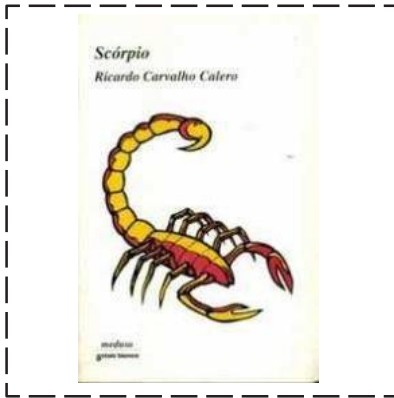
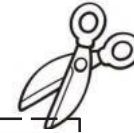


R C R D

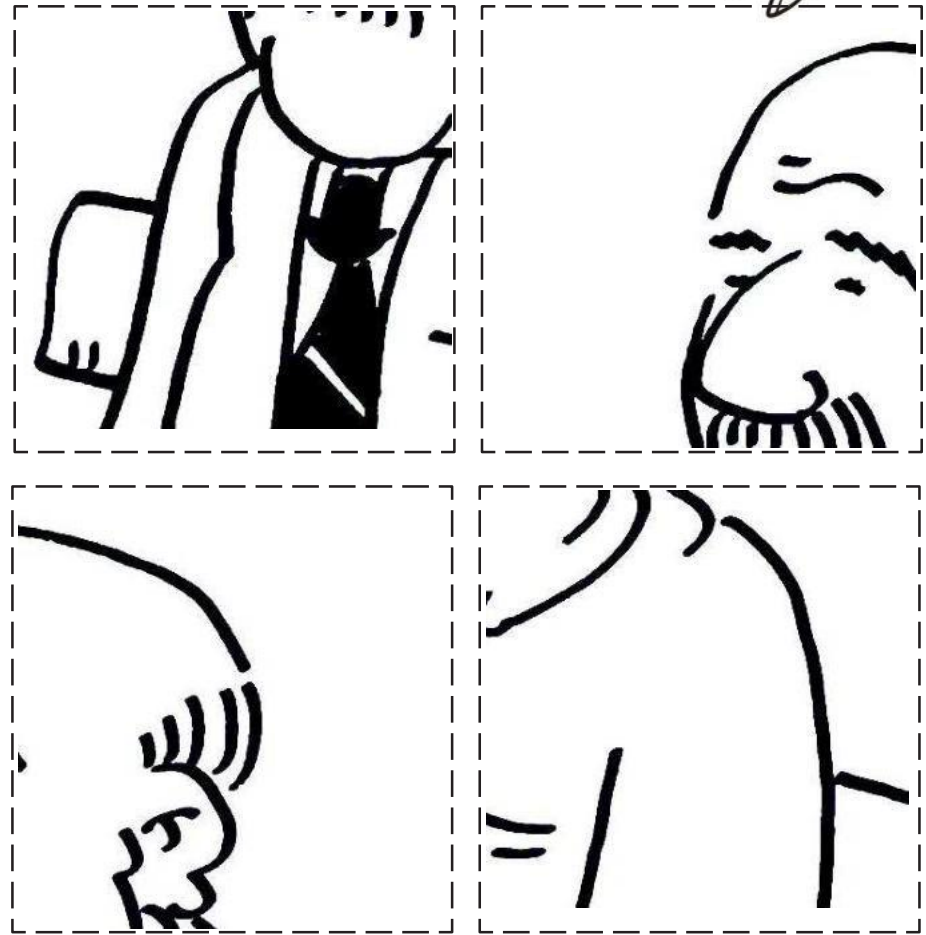
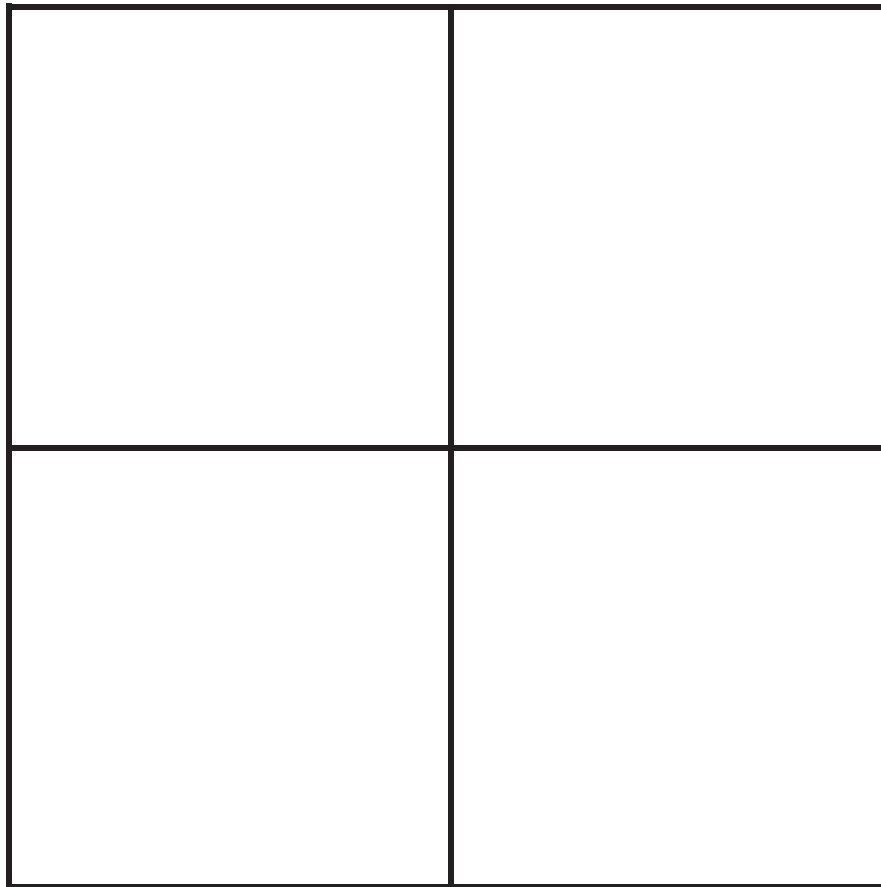
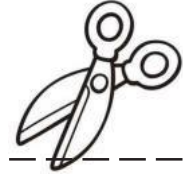
C R V L H

C L R

2.- COLOREA, RECORTA E FORMA PARELLAS.



3.- COMPÓN O CREBACABEZAS COA CARICATURA DE RICARDO.



EDUCACIÓN INFANTIL



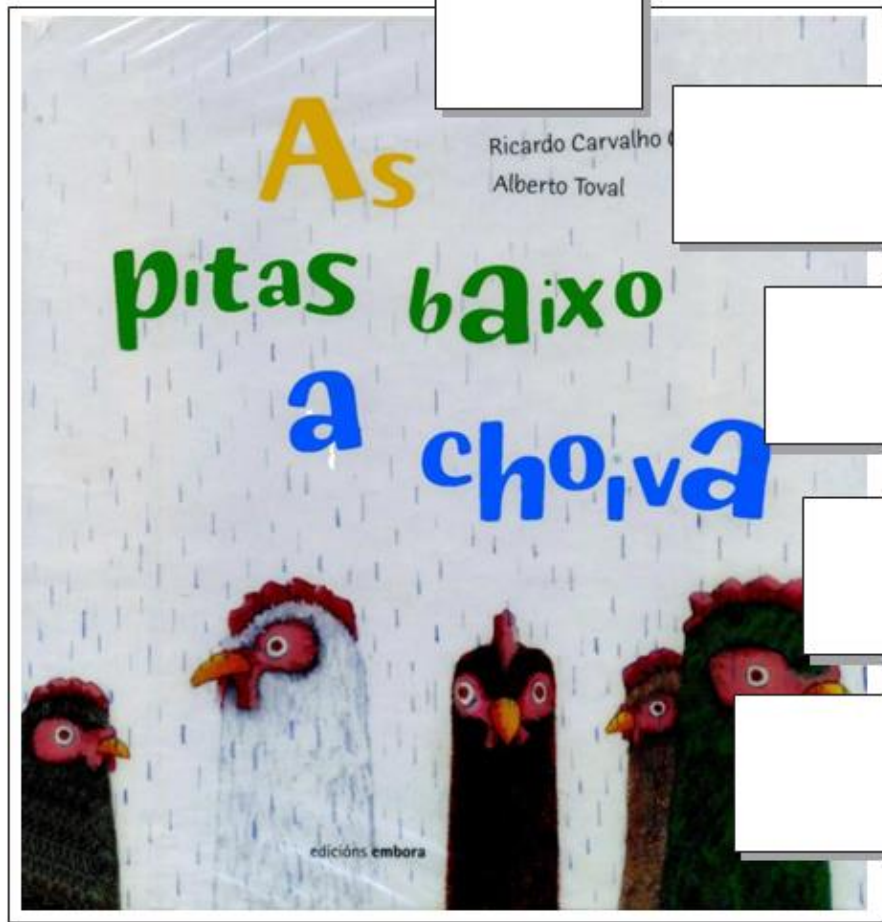
AS PITAS BAIXO A CHOIVA RICARDO CARVALHO CALERO

Moito quería eu os animais.

No curro pasaba unha gran parte do meu tempo ollando para as galiñas. Víaas escaravellar na terra, en procura de vermes e miñocas. Botáballes o millo. Recollía os ovos que anunciaban co seu alporizado cacarexar. Cada ave tiña un nome posto por min, e eran tan estreitas as relacións entre eu e elas, que cheguei a coidar que nos comunicabamos co pensamento.

Anaco extraído do libro de Carvalho Calero "As pitas baixo a choiva".

1.- ORDENA AS PALABRAS E FORMA O TÍTULO DESTE LIBRO.



BAIXO

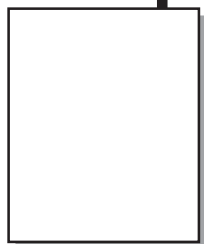
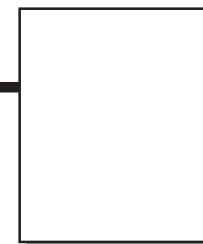
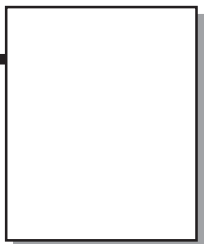
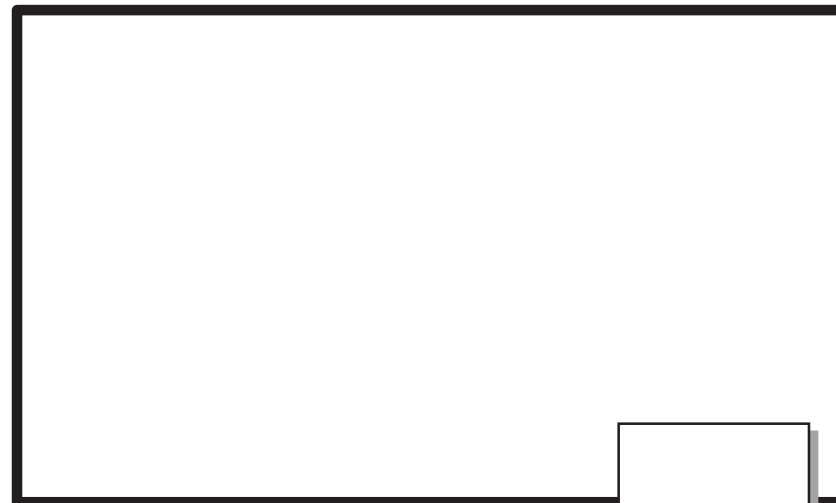
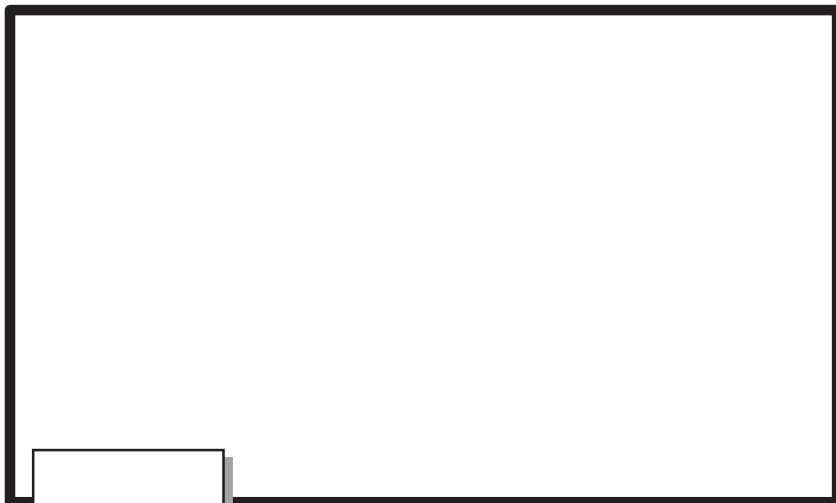
PITAS

AS

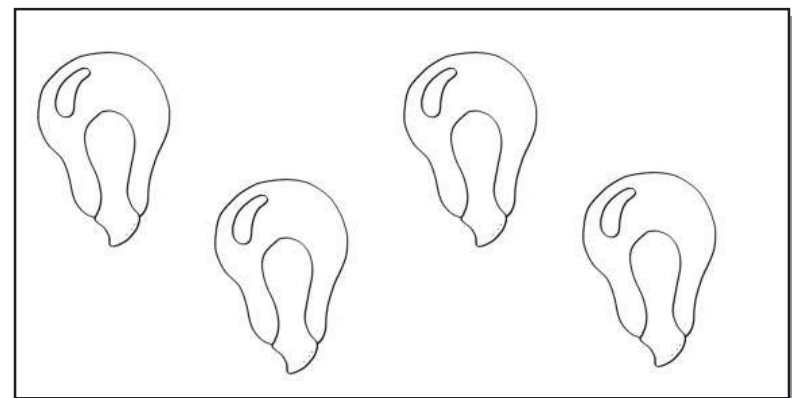
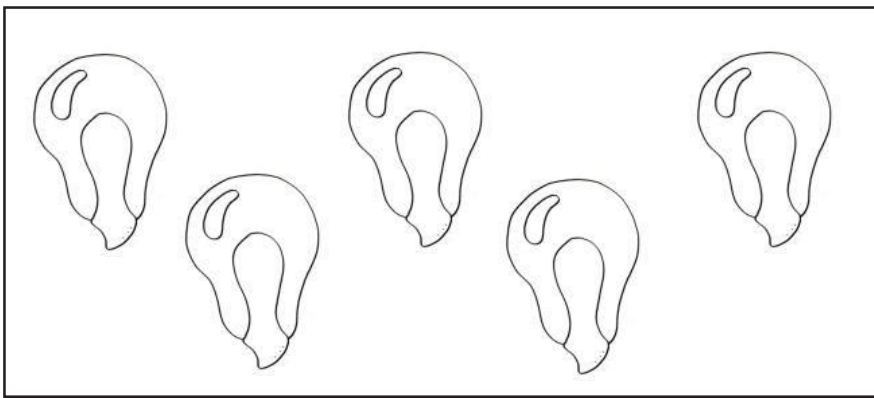
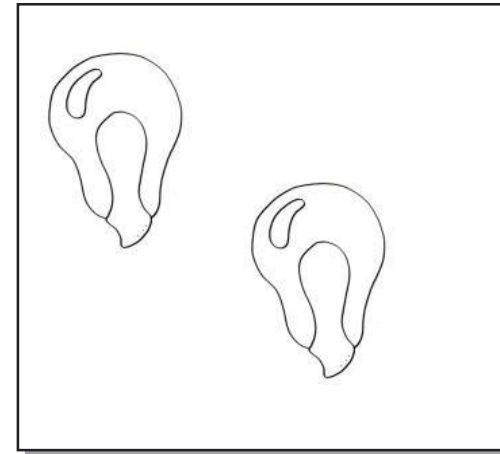
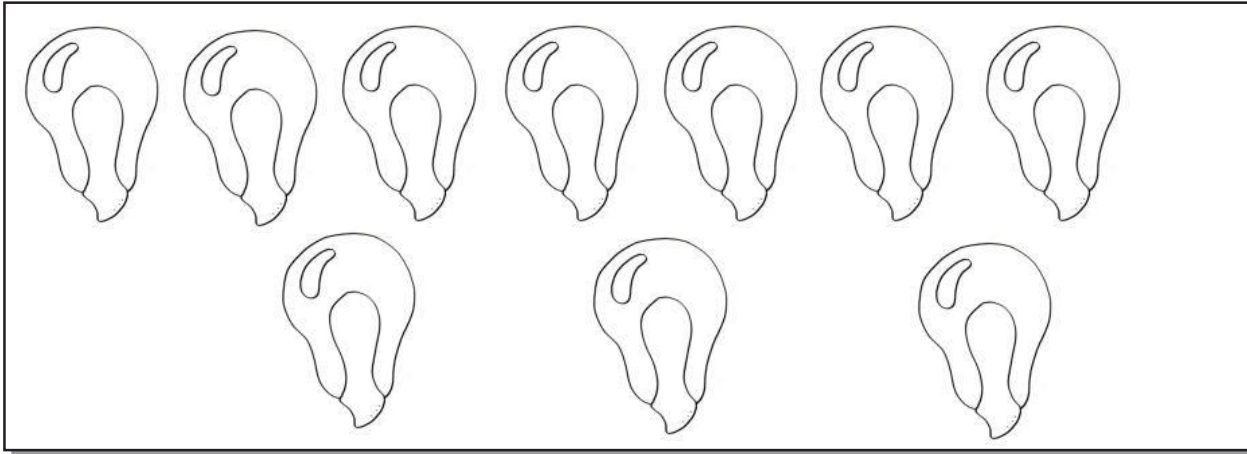
CHOIVA

A

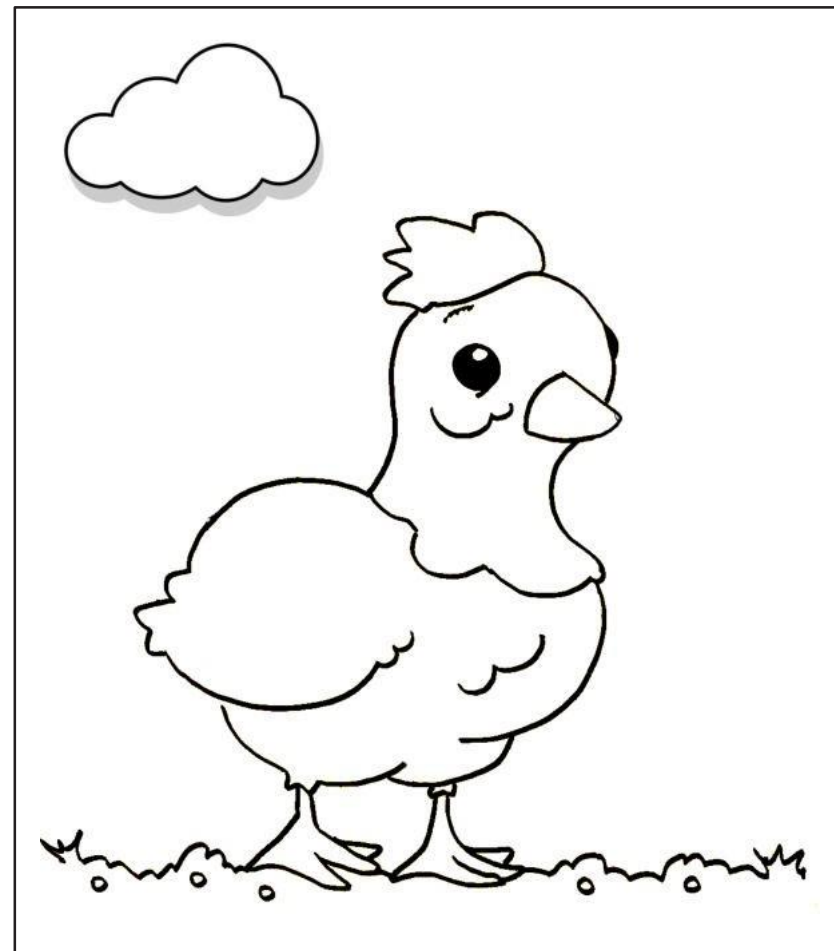
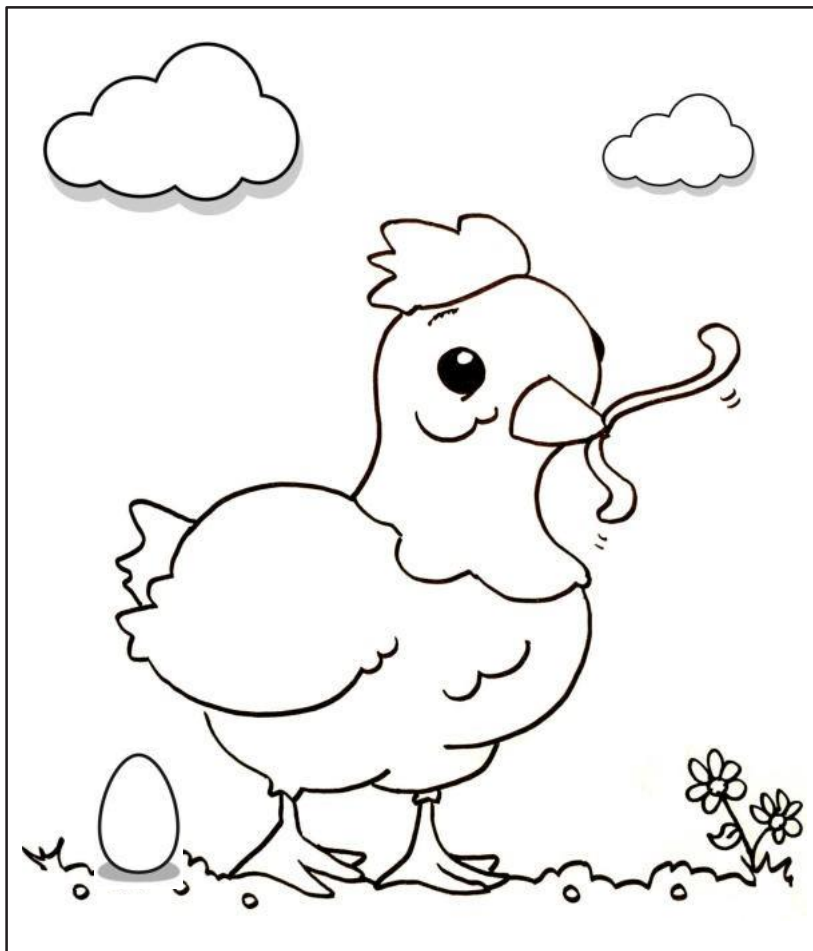
2.- DEBUXA TRES ANIMAIS E ESCRIBE POR QUE LETRA EMPEZAN.



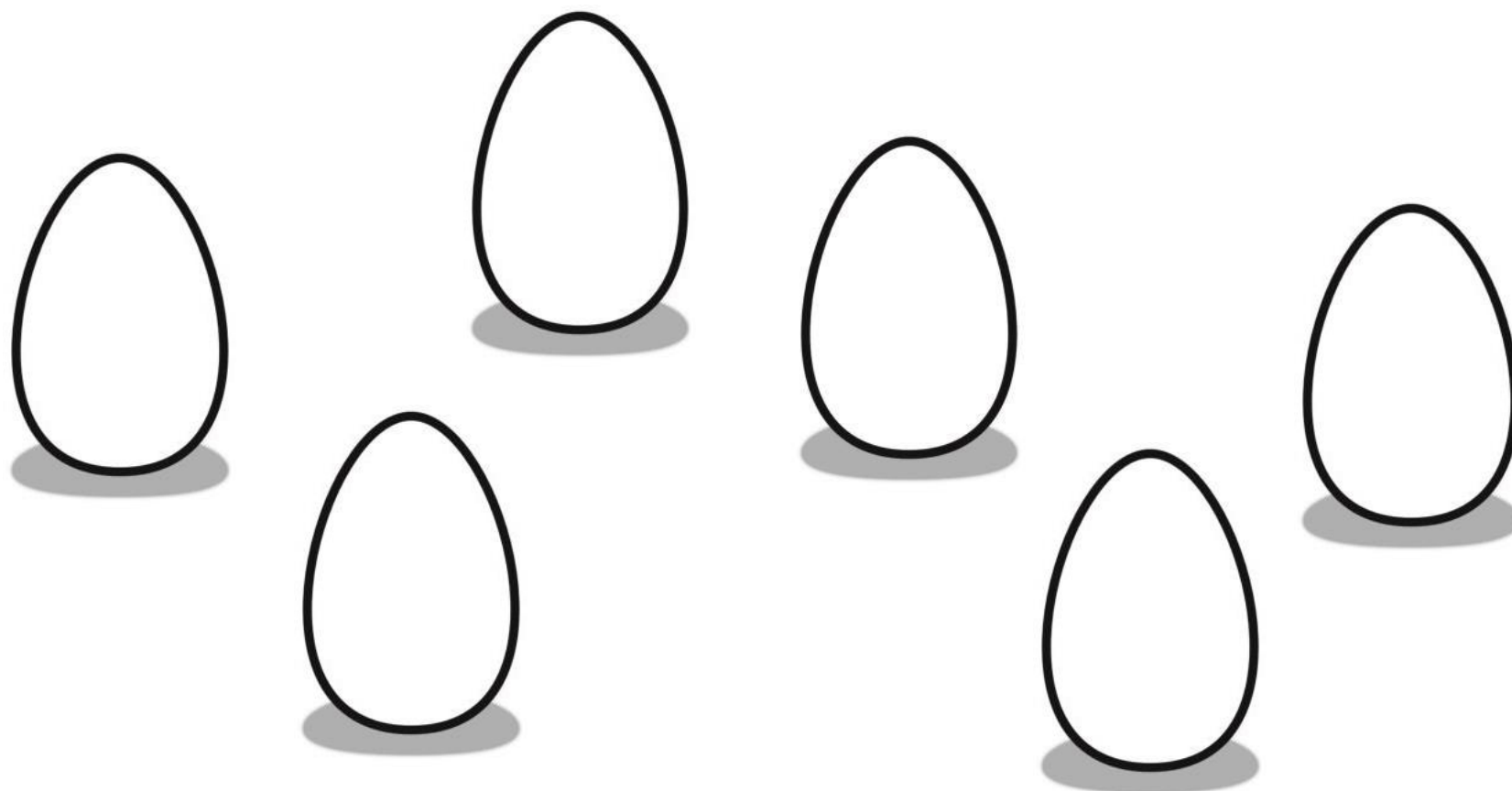
3.- CONTA E ESCRIBE O NÚMERO DE GRANS DE MILLO DE CADA RECADRO.



4.- ARRODEA AS CINCO DIFERENZAS.

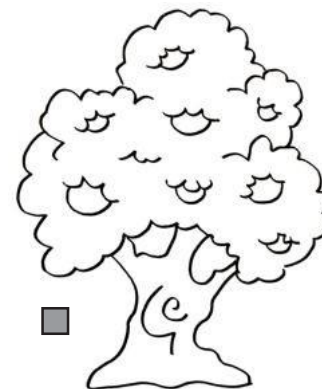


5.- CANTOS OVOS PUXO A GALIÑA? COLORÉAOS.



A GALIÑA PUXO OVOS

6.- DE QUE PLANTA É CADA UN? UNE E COLOREA.



Para saber máis sobre Ricardo Carvalho Calero, podes consultar estes recursos online:

- <http://seminariogalan.org/inicio/ver/460> (Actividades 4º Ed. Infantil)
- <http://seminariogalan.org/inicio/ver/461> (Actividades 5º Ed. Infantil)
- <http://seminariogalan.org/inicio/ver/462> (Actividades 6º Ed. Infantil)

***Propostas extraídas e adaptadas do Seminario Galán.**



PROPOSTAS ED. MUSICAL

MÚSICA - EDUCACIÓN INFANTIL.

Do 18 ao 29 de MAIO

Ola nenos e nenas , espero que vos atopedes ben dentro do que implica esta situación nova para vos. Este é un plan de actividades, que podedes facer nesta quincena, cando vos apeteza. A idea é que fagades música na casa, que cantedes, bailedes , sigades o ritmo e disfrutedes.

Para cantar:

“El cocodrilo” de Susa Herrera.

<https://www.youtube.com/watch?v=Zn0sQfMiCg4>

Tamén podedes repasar “O elefante” do mes de abril

<https://www.youtube.com/watch?v=j-r2xTr-fLg&t=17s>

“Dime que fixeches e onde estiveches”

<https://www.youtube.com/watch?v=4jtbAyVC7A0&t=9s>

Para seguir o ritmo con palmas:

<https://www.youtube.com/watch?v=qC3ZIV0ppAc>

Ti ti. - Ta - Silencio.

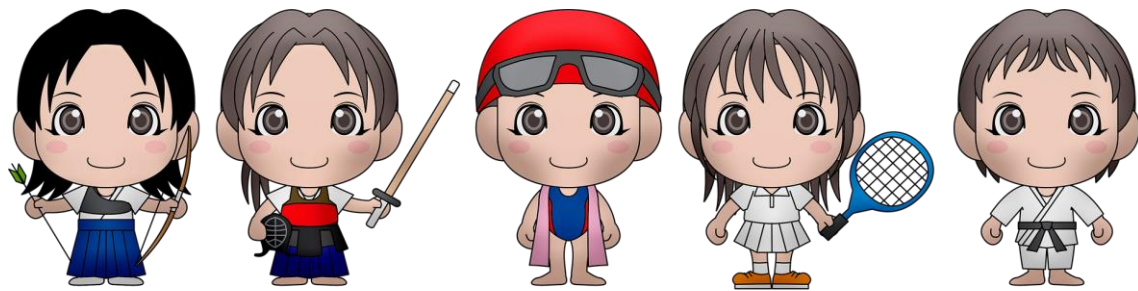
Espero que vos gustaran as actividades, e que as compartades ca vosa familia, deste xeito, estades dando unha nota de alegría, en momentos complicados para as familias. E lembrade, que tamén podedes repasar as actividades do mes de abril.

.

Espero vervos pronto.

UNHA APERTA, XENTE MIÚDA!!!!

Beatriz Gippini Jourdan



ACTIVIDADES PSICOMOTORAS



PREPARADOS...

LISTOS...

X A ! ! ! ! ! ! ! !



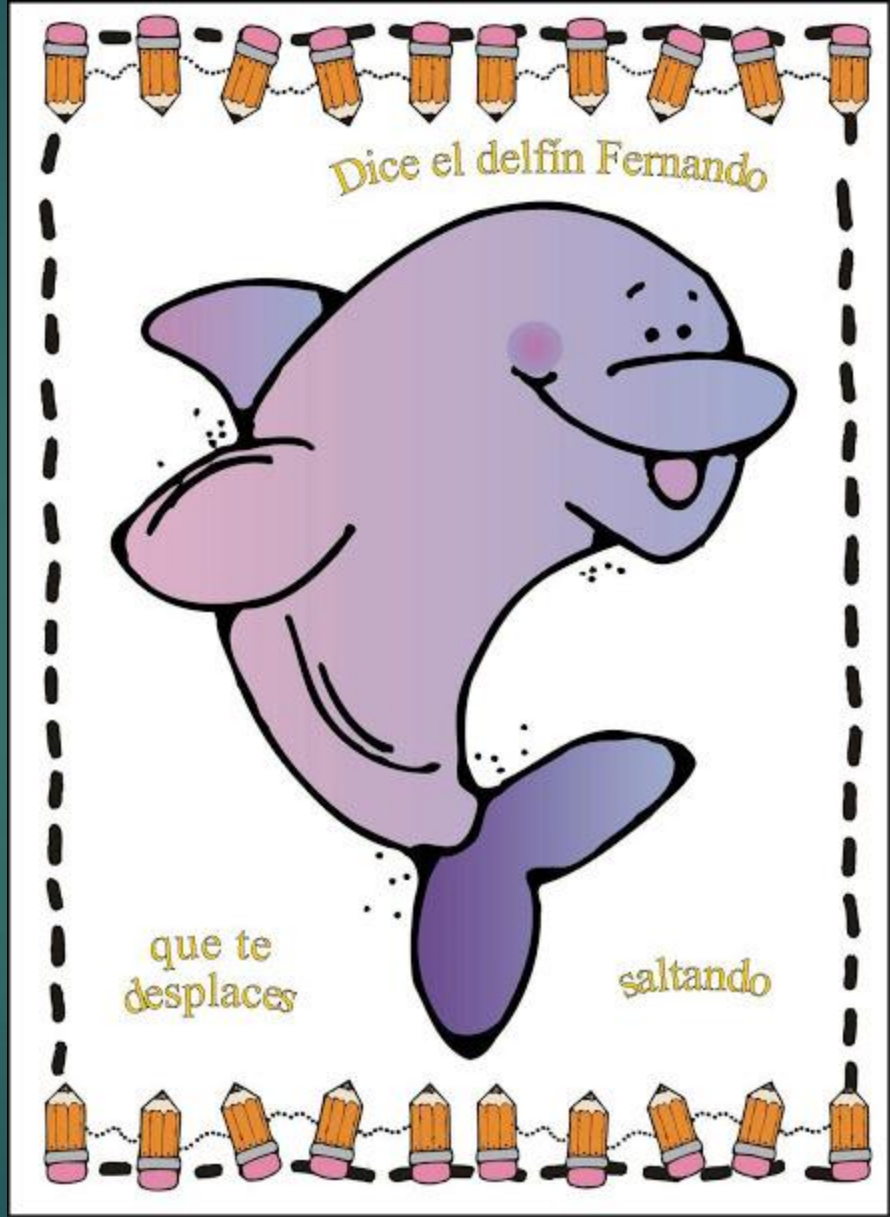
Dice el cangrejo Tomás

que camines hacia atrás



Dice el oso Carmelo
que te arrastres por el suelo

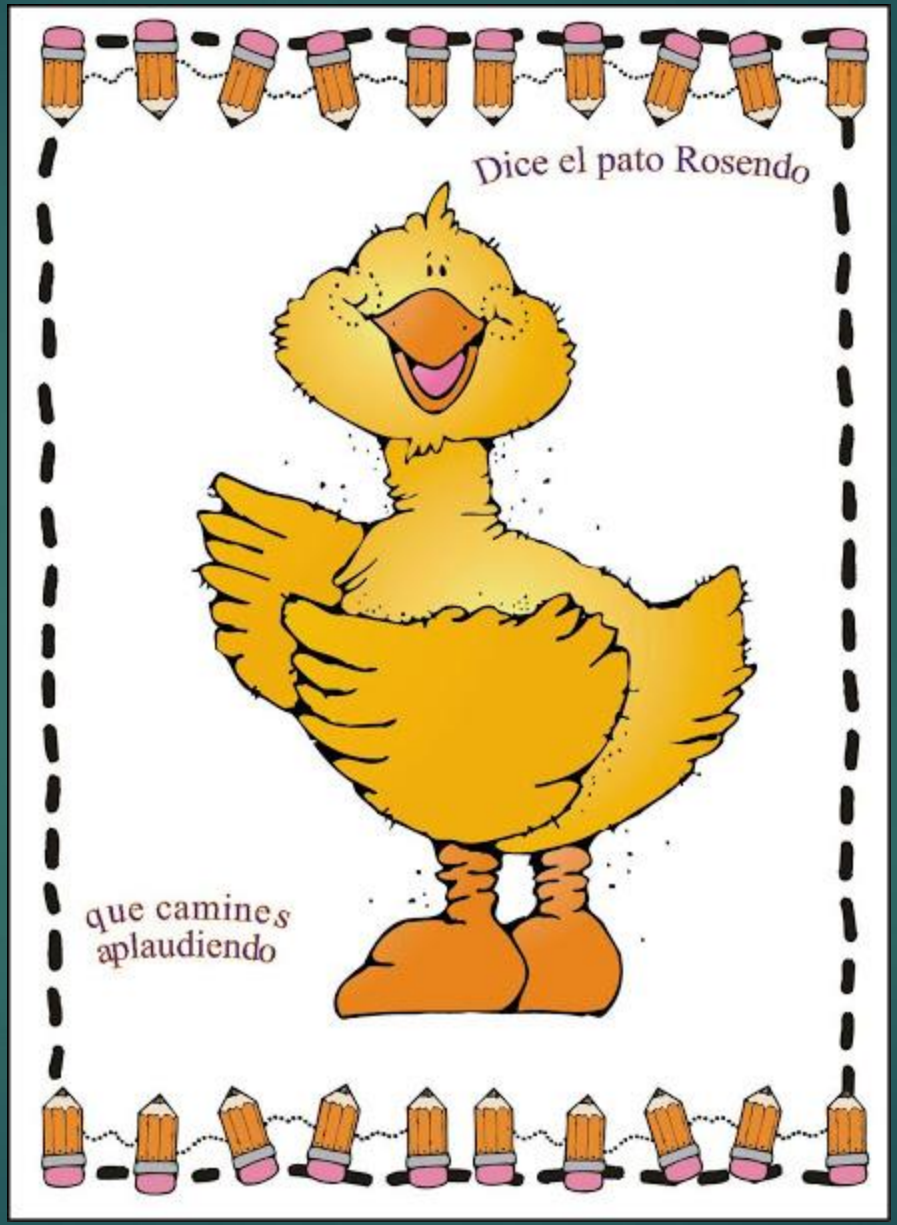




Dice el delfin Fernando

que te
desplazas

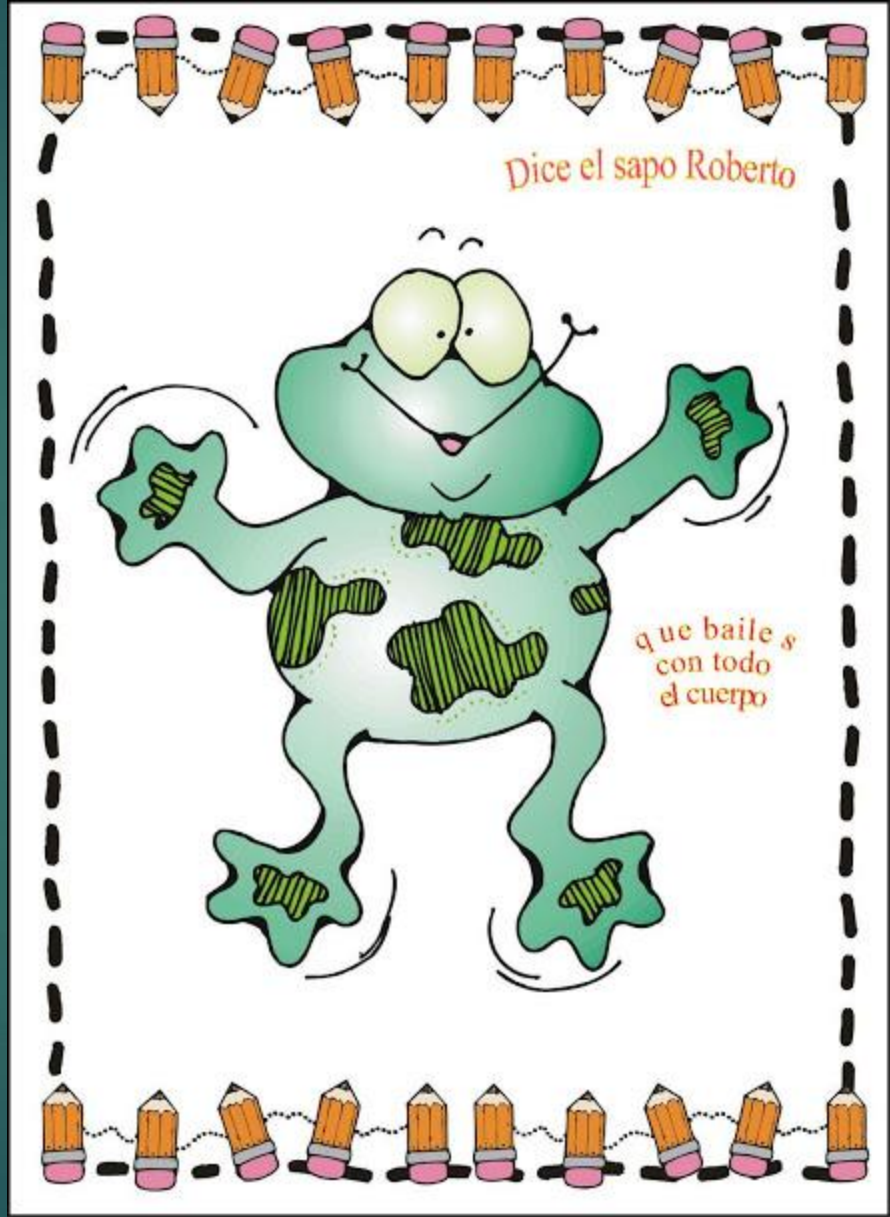
saltando

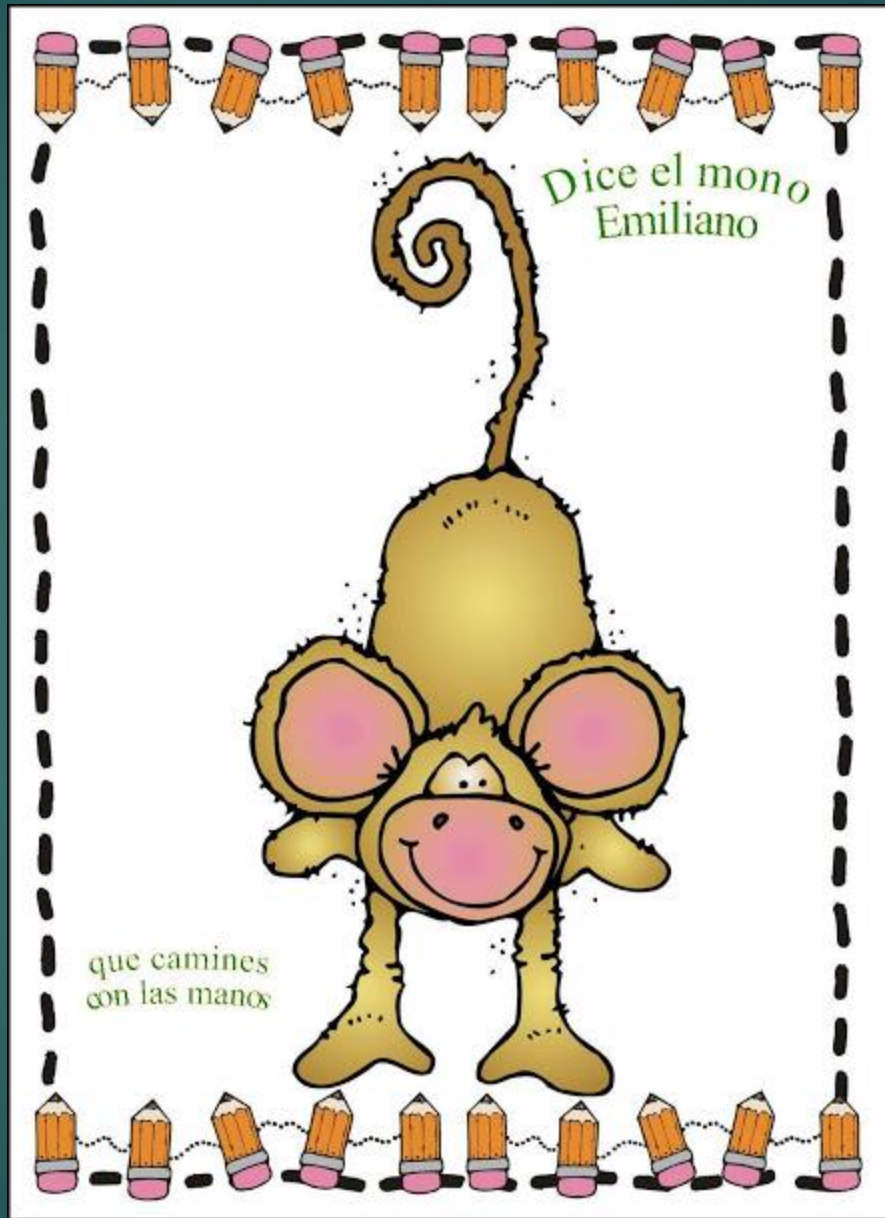


Dice el pato Rosendo

que camine
aplaudiendo







Dice el mono
Emiliano

que camines
con las manos





Dice el avestruz
Salomé

que camine
sobre un pé



Dice la serpiente Julieta



que ruedes como una croqueta

Dice la tortuga Topacio
que camina muy despacio





DICE LA CEBRA FELIS A
QUE CAMINES
MUY DEPRISA

MOI BEN!!!!!!

Proposta actividades de Relixión para Infantil 18-29 de maio

María del Carmen Carou

Proposta actividades audiovisuais de Relixión para Educación Infantil (18-29) de maio.

La Creación. Mi pequeña Biblia.

<https://youtu.be/EIbPVq-yJHw>

Historia de la Biblia. Jesús.

<https://youtu.be/uzrIUz68Cno>