

27 ABRIL. CCSS.

REPASO. Páx.47--- Homes e mulleres do tempo. Observade a previsión meteorolóxica en calquera das cadeas de televisión. Revisamos o que significan cada un dos símbolos que aparecen.

Repaso do TEMPO ATMOSFÉRICO <https://youtu.be/65mS782mCLQ> Atrévete a facer o teu mapa do tempo?

Douche 2 ideas... *Mapa de Galicia (Atende á previsión desta semana na TVG). Recorta , pega, colorea...coma ti queiras!

Podes enviar foto a quintogandara@gmail.com

*Despois de informarte, graba un audio curto cunha previsión (cos **coñecementos** dos climas que xa tedes e un pouquiño de **invención**, botádelle tamén **fantasía** para que quede máis "simpático"se queredes) Así valería para o PROXECTO DA RADIO. Compartide en quintogandara@gmail.com ou prensasofam@gmail.com



***TRABALLAMOS COMPETENCIAS...** Así que podemos practicar, observar...antes/ou en vez de resolver en papel. As actividades podedes practicar (@s que teñades ordenador ou Tablet, a facelas nun Word ou Office) Logo gardades documento e podedes compartir algún no correo electrónico)

1 Nun comercio de comestibles, o empregado está a lle axudar a unha clienta a seleccionar todos os produtos que ten na súa lista da compra:

- Ovos
- Un cuarto de libra de xamón cocido.
- Un cartón de leite
- Un paquete de medio quilo de verdura conxelada
- Unha botella de aceite
- Un litro e medio de viño de barril
- Un paquete de sal
- Bolsas de plástico para conxelar

a) Agrupa os produtos da lista en substancias orgánicas e inorgánicas.

Orgánicas _____

Inorgánicas _____


b) Que ingredientes da lista son líquidos? En que unidades se adoitan expresar as substancias líquidas?

c) Que sistema de numeración se utiliza para comprar e vender ovos?

d) Se unha libra equivale a 452 g, que cantidade lle debe servir o empregado? Que aparello utilizou para pesar o xamón?

e) A señora garda o paquete de verdura dentro dunha bolsa especial para conxelados. Para que serve esta bolsa? Estará fabricada con materiais condutores da temperatura? Explica por que.

2 Le a receita para elaborar unha crema campesíña:



Crema campesíña
Ingredientes para 4 persoas

1 cebola	500 g de brócoli
1 pataca	auga, sal e aceite
1 cenoria	pícatostes de pan

Elaboración

Paso 1. Pelar e cortar as verduras. Paso 5. Engadirlle sal á crema e mesturar.

Paso 2. Fritir a cebola con aceite. Paso 6. Pódese servir con pícatostes.

Paso 3. Engadir auga e ferver o resto de verduras.

Paso 4. Finalizada a cocción, trituralo todo ata conseguir unha crema.

a) Indica o estado de agregación dos distintos ingredientes.

b) Explica que tipo de cambio (físico ou químico) ten lugar nos catro primeiros pasos da elaboración.

c) Durante o paso 3, que substancia cambiará de estado? Como se denomina o cambio que sufrirá? Explica en que consiste este cambio.

d) Que tipo de mestura obtemos no paso 3? E no paso 4?

e) Cando lle engadimos sal á crema, que substancia é o disolvente e cal o soluto?
