



Estimades famílies,

Una setmana més us engresquem a fer diferents activitats que esperem que us ho passeu bé fent-les i si podeu o us enrecordeu envieu-nos una foto del procés i/o el resultat al correu de les mestres.

CONTE EXPLICAT:



PAU CONTE P4B



[CONTE PRINCESA I EL PESOL - ARNAU NAVARRA.MOV](#)



[ARNAU ROIGÉ.MOV](#)

MOLTES GRÀCIES ARNAU ROIGÉ, ARNAU NAVARRA I PAU !!!!!

POEMA: L'ESTRELLA

L'ESTRELLA ES MIRAVA
A L'AIGUA DEL MAR,
ONADES DE PLATA
LA FEIEN BALLAR.

UN VESPRE VA CAURE
I AL FONS SE'N VA ANAR
PERQUÈ LA CRIDAVA
L'ESTRELLA DE MAR.

OLGA XIRINACS

Aquest és un poema que parla d'amistat.

- **qui son els teus amics i amigues?**
- **tu vas a veure als teus amics i amigues?**
- **qui son les amigues del poema?**
- **on viuen?**

Aviat ens tornarem a trobar tots i totes a l'escola i podrem tornar a jugar!

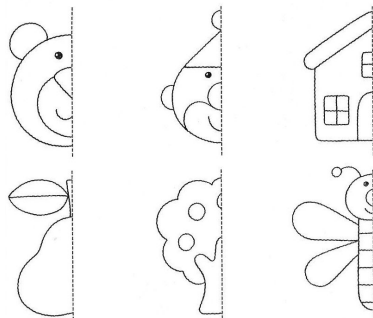
CONFEGIM AMB ...

Recordeu la lletra T i el seu so. Aquest cop heu de pensar paraules que tinguin aquesta lletra i l'heu de confegir amb material que tingueu a casa. Aquí podeu veure dos exemples.



FEM SIMETRIES:

Mireu aquestes imatges que hi ha a continuació... oi que els hi falta alguna cosa?? Hem perdut la seva meitat. Què ens podeu ajudar dibuixant-les?



Al final de les tasques teniu el material per imprimir-ho, en el cas que no tingueu impressora, dibuixeu-ho a un paper i traceu la línia de simetria... i ja ho tindreu!! Per fer la simetria fixeu-vos bé cap a on van les línies, a dalt, a baix, si són rodones, rectes... mireu també la mida. Heu d'estar molt atents! No cal fer totes les imatges, si us animeu ... endavant!

FEM UNA PIZZA PER DIVENDRES PER SOPAR:

Us animem a fer una pizza per sopar... però no una pizza qualsevol, sinó una que creareu vosaltres des del principi! Atenció que potser podreu repetir més divendres...! Aquí us deixem la recepta per a quatre persones:

QUÈ NECESSITEM?	<ul style="list-style-type: none">● 400 gr. de farina● 200 ml. d'aigua● 2 cullerades d'oli d'oliva verge● una mica de sal● una mica de farina per espolsar al taulell
------------------------	---

PASOS A SEGUIR

1. Fica la farina dins d'un bol i afegeix la sal. Fes un foradet al mig i en aquest fica l'aigua i l'oli. Amassa-ho molt bé fins que tinguis una massa homogènia i compacta que no s'apegui a les mans. Deixem reposar la massa uns minuts.
2. Dividim la massa en 2 o 4 trossos, depenent de com volem que siguin de grans les pizzes.
3. Espolsem farina damunt d'una superfície llisa i col·loquem una porció de massa. L'estirem amb l'ajuda del rodet fins que quedi una massa fina. (Podem començar a precalentar el forn)
4. Col·loquem la massa (o les masses) damunt de la safata del forn folrada amb paper de forn i ja podem començar a ficar-hi els ingredients que vulguem. Nosaltres us proposem una base de tomàquet amb pernil dolç i formatge. També si voleu podeu ficar-hi formatge per gratinar damunt dels ingredients
5. Fiquem les pizzes al forn durant uns 15 minuts a 180 graus aproximadament. No oblideu d'anar-ho controlant!!

BON PROFIT!!

RECORDEM EL MASSATGE DE LA PIZZA:

Us recordeu del massatge que feiem a l'acabar psicomotricitat i que us agrada tant... els hi voleu fer a algú de la vostra família. Si els hi ensenyeu, després ells us el podran fer.

Cal que busqueu una parella, estar amb una llum tènue, i si voleu podeu posar una música relaxant.

La vostra parella s'ha de tumbar de panxa a terra icomencem!!

Material que necessitareu: res, sols la vostra imaginació.

Per fer una bona pizza primer ens rentarem les mans (de broma), ens posem sabó i fregar-les ben fort, les esbandim i ens sequem.

Després agafem la farina, i en posem un muntet a l'espatlla de la nostra parella, l'hem d'amuntegar de totes les puntes de l'esquena cap al mig... quan ja tinguem la muntanya cal que feu un forat, com si fos un volcà i allí li posarem un rajolí d'oli, una mica d'aigua calenta i un polsim de sal. I ara a barrejar-ho tot, Tot ben amassat...fem una boleta. I deixem reposar... Fem el tic-tac que passen els minuts. Ara toca anar poquet a poquet aplanant la bola. Per tot arreu, vigileu de no fer pessigolles, li posarem la tomata triturada, i els ingredients que vulgui la vostra parella. Jo la faré de tonyina, amb pessiguets posaré la tonyina, amb ditades les olives i després una mica d'orenga i el formatge el posarem fent una "S". Un cop feta l'hem de posar al forn. Recordeu que poc a poc, fent força amb les dues mans pels costats i hem d'esperar... fem el Tic- Tac. Quan ja està sona el ring del forn!! I l'hem d'obrir amb molta cura i la traiem a poc a poc. I ara, sols toca partir-la amb la mà com si fos un ganivet i provar-la!!

Recordeu de preguntar a la vostra parella si li ha agradat... Ja ens ho explicareu!!

MÚSICA:

- Realitzar les activitats que es proposen als vídeos amb la família:

<https://www.youtube.com/watch?v=V9pphxLciJI>

<https://www.youtube.com/watch?v=TfoPwUzvy4E>

Fitxa solució: <https://es.liveworksheets.com/jr132051mf>

- Visionar el vídeo:

<https://www.youtube.com/watch?v=1iWgnRQ4cwY&t=37s>

ANGLÈS:

Hello!! How are you??

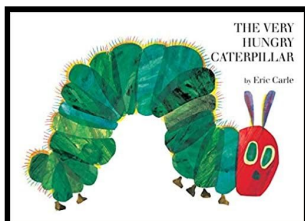
Aquesta setmana us proposo el conte "The very hungry Caterpillar" que ens servirà per fer memòria del nom de les fruites que ja hem treballat, dels dies de la setmana i a més a més veureu alguna cosa de menjar

nova. Primer de tot us deixo el vídeo amb el conte i a continuació us animo a fer una manualitat sobre la protagonista del conte.

Si voleu enviar-me fotografies o activitats que feu a casa ho podeu fer! El meu correu és martaredondocomtes2020@gmail.com

Bye bye!!

The very hungry caterpillar



Material: la meitat d'una ouera de 12 ous; pintura o retolador verd, vermell i groc; escurapipes de color lila o del color que més us agradi i tisores.

Procés: primer pintarem l'ouera de color vermell i verd. Quan estigui seca podem fer els detalls dels ulls i el nas. L'últim pas serà tallar un tros d'escurapipes per fer les orelletes.

MATERIAL IMPRIMIBLE:

