



La Cueva de Osofete
DIEGEP 5045
JARDÍN MATERNAL - JARDÍN DE INFANTES
16N° 929 - 50 N°1052
La Plata – Buenos Aires - Argentina – Tel.0221-4514078

Actividades: Semana 13/7

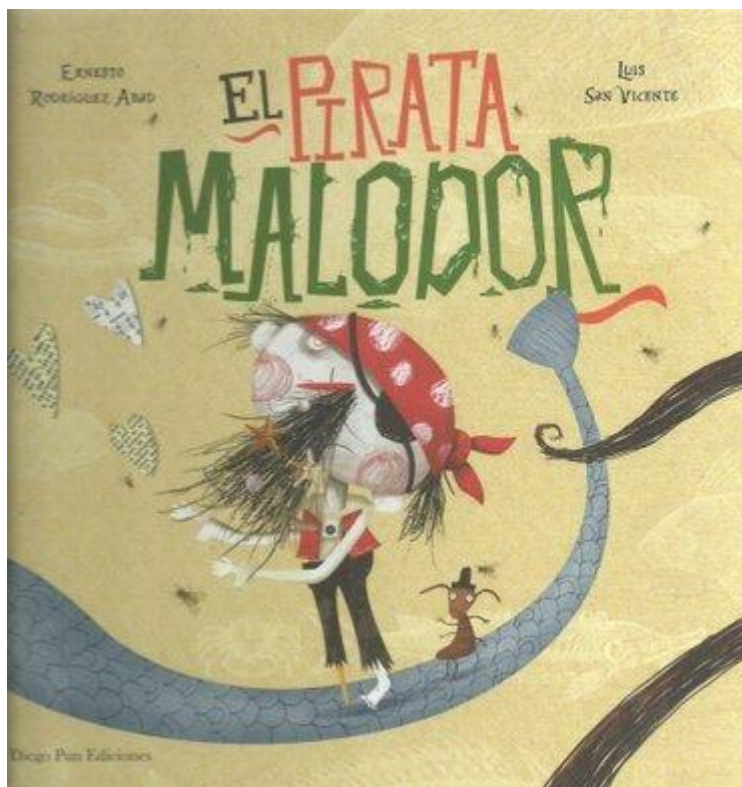
Sala: Turquesa

Docente: Soledad Córdoba

Actividades: Semana 13/7

Literatura

Llegamos al final de nuestras aventuras con nuestros amigos Los Piratas, pero antes de llegar a tierras desconocidas. Vamos a sumergirnos en una última aventura con “El Pirata malolor”



- Escuchamos el cuento “El Pirata Malodor”
- La docente enviara un video presentando el cuento.
- Canciones de Pitaras, para cantar bailar y prepararnos para jugar.

Nos preparamos para el cierre jugando a los piratas: **Clase meet viernes 17/7**

Vamos a jugar a los piratas con todas las cosas descubierta a través de estos cuentos: Podemos disfrazarnos, usando pañuelos, sombreros, parches, espada etc cantaremos canciones de Piratas y bailaremos!!



Matemáticas

Vamos a seguir jugando con los números ¡! Les dejo este hermosos juego con variantes.

Memotest con números

[A jugar al memotest](#)

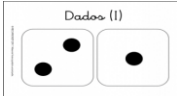
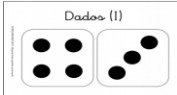
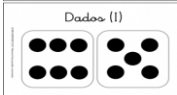
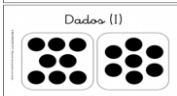
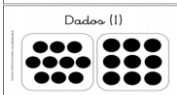
En cada pareja de cuadrados, las nenas y los nenes pueden dibujar o pegar los números iguales. Se juega así.

Se mezclan los cartones, dados vuelta, y se ubican en una mesa. Cada jugadora o jugador da vuelta un cartón y luego tiene que dar vuelta otro. Si son iguales se queda con los dos, si no los vuelve a poner en el lugar que los sacó y pierde el turno. Gana quien logra encontrar la mayor cantidad de parejas

1	2
3	4
5	6
7	8
9	10

Una variación para este juego

Podemos armar cartones con números y constelaciones!

1	2	
3	4	
5	6	
7	8	
9	10	

Descubrimiento del entorno

Manos a la masa!! Vamos a prepararnos para realizar unas ricas galletitas para disfrutar

Para estas galletitas les dejo la receta



Galletitas de súper fáciles

Ingredientes:

- 2 tazas de harina (280 gramos)
- ½ taza de azúcar (100 gramos)
- 125 gramos de manteca
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de [vainilla](#)(opcional)
- 1 [dulce de leche](#) y gragea de colores para decorar

Paso 1

Calentar bien el horno mis panaderos y panaderas para estas galletitas. Les pedimos ayuda a la familia♥

Horno 180°C

Mezclar muy bien la manteca con la harina



Paso 2

Incorpora **el azúcar, el huevo y la esencia de vainilla** (si lo deseas) cuando la harina y la manteca estén bien integradas y sigue mezclando.



Paso 3

Deberás amasar hasta que la mezcla se torne compacta y no se quede pegada entre tus dedos. Conseguido esto, espolvorea un poco de harina sobre una superficie, coloca la masa y extiéndela. Luego, con un molde para galletas, o un vaso en su defecto, cortar.



.Paso 4

Es el momento de hornearlas. Para ello, coloca todas las galletitas sobre una bandeja y **hornéalas durante 8-10 minutos**. Es fundamental que las vigiles, ya que se hacen muy rápido y puedes correr el riesgo de que se quemen. Sabrás que están listas cuando estén ligeramente doradas.. Deja que se enfríen y si quieres puedes decorarlas..y..¡a comer!♥♥♥

- Observamos el video, la Panadería SAN CAYETANO.
- En el mismo vamos a poder ver como se prepara la masa para el pan y algunos de sus pasos hasta llegar, a la panadería para venderse♥

- Jugamos a la Panadería: Clase meet

Ahora sí, vamos a jugar a la panadería, los invito a prepararnos. Podemos ponernos un delantal, sombrero de panadero, preparar un sector para vender nuestros panes y galletitas, usara los que hicimos con l0a masa de sal, p



