

PROPOSTES P5

HOLA AVETS I BELLAOMBRES!

JA SOM AL JUNY I CADA DIA FA MÉS CALOR. ESPEREM QUE ESTIGUEU GAUDINT DE LES PASSEJADES AL SOL, LES SORTIDES I ELS RETROBAMENTS AMB FAMILIARS I AMICS.

AQUESTA SETMANA US HEM PREPARAT NOVES PROPOSTES BEN DIVERTIDES QUE DE BEN SEGUR US AGRADARAN.

REPTE DE LA SETMANA

AQUESTA SETMANA ET PROPOSEM UN REPTE CREATIU. ET CONVIDEM A CREAR LA TEVA PRODUCCIÓ AMB VOLUM.

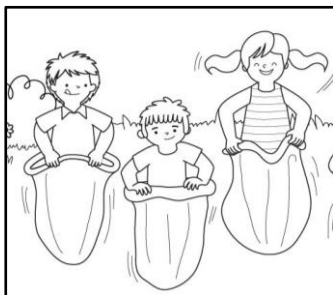
POTS FER SERVIR **PASTA O BOTONS COM A MATERIAL IMPRESCINDIBLE**. TAMBÉ POTS UTILITZAR MATERIAL DE SUPORT (CARTOLINES, PLASTILINA, PASTA DE SAL, FANG, COLA, PINTURES...). ET DEIXEM UNES QUANTES FOTOS QUE ET SERVIRAN D'INSPIRACIÓ.

[EXEMPLES AMB PASTA I BOTONS.pdf](#)

OI QUE JA EN TENS GANES, DE COMENÇAR? DONCS ENDAVANT, ARTISTA!

PROPOSTES

- A L'ANIVERSARI DE LA **MARIA** S'ORGANITZA UNA CURSA DE SACS ON TAMBÉ HI PARTICIPEN ELS SEUS AMICS: EN **JOAN** I LA **LÍDIA**



A LA PRIMERA CURSA:

LA **MARIA** ARRIBA LA **1a**

EN **JOAN** ARRIBA EL **2n**

LA **LÍDIA** ARRIBA LA **3a**

DESPRÉS D'AQUESTA PRIMERA CURSA, DECIDEIXEN FER-NE D'ALTRES PERQUÈ

TOTHOM LA PUGUI GUANYAR ALGUNA VEGADA. SABRIES ESCRIURE TOTS ELS RESULTATS POSSIBLES SENSE REPETIR-NE CAP? SI VOLS,

FES CARTRONETS AMB EL NOM I EL COLOR DE CADASCÚ I AIXÍ T'ANIRÀ MILLOR PER FER LES COMBINACIONS A LA GRAELLA.

	CURSA 1	CURSA 2	CURSA 3	CURSA 4	CURSA 5	CURSA 6
1r	MARIA					
2n	JOAN					
3r	LÍDIA					

- AVUI US PRESTEM UN JOC ON HAURÀS DE COMBINAR ELS DAUS AMB L'ESCRITURA. QUI GUANYARÀ?

[Famílies de paraules.pdf](#)

- AVUI TOCA CONVERTIR-TE EN EXPERT@ EN PASTISSERIA! LA COCA DE IOGURT ÉS BEN BONA I MOLT SENZILLA I GAIREBÉ LA POTS SENSE AJUDA. T'ANIMES? DONCS APA! POSA'T EL DAVANTAL, RENTA'T BÉ LES MANS I ANEM PER FEINA!

INGREDIENTS

- 3 OUS
- 1 IOGURT DE LLIMONA

APROFITA L'ENVÀS DEL IOGURT PER A CALCULAR LA QUANTITAT DELS ALTRES INGREDIENTS

- 1 MESURA D'OLI
- 1 o 2 MESURES DE SUCRE
- 3 MESURES DE FARINA
- 1 SOBRE DE LLEVAT EN POLS
- FORQUILLA O BATEDOR
- UN MOTLLE PER AL FORN
- MANTEGA PER AL MOTLLE

PAS A PAS DE LA RECEPТА

1. BAT ELS OUS, EL IOGURT I EL SUCRE EN UN BOL.

2. AFEGEIX LA FARINA AMB EL LLEVAT I L'OLI I BARREJA-HO MOLT BÉ FINS QUE NO QUEDI CAP GRUMOLL.
 3. UNTA EL MOTLLE AMB MANTEGA I ABOCA-HI LA BARREJA.
 4. POSA-HO AL FORN, QUE HAURÀS ESCALFAT ABANS, DURANT UNS 45 O 50 MINUTS A 160°C. NO OBRIS EL FORN FINS QUE HAGI PASSAT EL TEMPS INDICAT.
 5. POTS COMPROVAR L'ESTAT DE LA MASSA AMB UN GANIVET O AGULLA DE CUINA.
 6. QUAN LA COCA JA ESTIGUI FETA, DEIXA-LA REFREDAR I JA TE LA POTS MENJAR!
- BON PROFIT!

