

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

No dia 16 de Outubro foi o *Dia Mundial da Alimentação*.



Comemorámos esse dia na escola, fazendo doce de abóbora, no dia seguinte.

Lembrámos a receita que escrevemos no quadro e fomos buscar a **abóbora** mais pequena que havia na escola.

DOCE DE ABÓBORA

(receita)

Ingredientes:

1kg de abóbora

600g de açúcar

1 pau de canela

Miolo de nozes picadas



Como fazer:

Partir a abóbora e cortá-la aos bocadinhos, juntar o açúcar e a canela, deixar cozer e, no fim, juntar as nozes.



A dona Cláudia partiu a **abóbora** em fatias e tirou-lhe as pevides.

Com a faca descascámos uma **fatia de abóbora** e partimo-la aos bocadinhos.

De seguida, pesámos a **abóbora** e vimos que tinha 2,850 quilogramas. Fizemos as contas para saber a quantidade de açúcar que tínhamos que juntar. Construámos esta tabela para melhor fazer os cálculos.



ABÓBORA	AÇÚCAR	CONTAS (para saber peso de açúcar)
1kg	600g	$2 \times 600g = 1200g$
500g	300g	$1 \times 300g = 300g$
250g	150g	
100g	60g	$3 \times 60g = 180g$
50g	30g	$1 \times 30g = 30g$
		TOTAL 1710g de açúcar

Pusemos tudo dentro da panela e acrescentámos um pau de canela. Antes de ir ao lume mexemos.

Fomos à cozinha observar e cheirar o doce. Ainda não fervia. Cheirava muito a **abóbora** crua.





Quatro colegas da turma do 3º ano comemoraram connosco o Dia Mundial da Alimentação.

O doce ficou a fazer durante a tarde.



No dia seguinte, à hora do recreio, provámos o doce. Já tinha outro aspecto e tinha misturado miolo de nozes picadas.



Me...nhã! Me...nhã! Estava uma delícia!



- Este ano, está mais saboroso! - exclamou a Mariana Filipa.

**Turma do 4º ano – prof. Mª José
Repórter fotográfica – Ana Mourão**