

Campanha da Compota

No dia 7 de Novembro de 2005 fizemos doce de abóbora cá na escola.

Todos trouxeram alguma coisa para esta actividade: grandes abóboras, nozes, açúcar, pauzinho de canela, tachos, colher de pau, e frascos de vidro para pôr o doce. Logo de manhã, mãos à obra (ou será melhor dizer: mãos à abóbora!). Cada turma participou nas diferentes fases da confecção. Aos



alunos do 3º e 4º ano coube a responsabilidade de pesar e calcular as quantidades para que a receita saísse certa.

...E saiu mesmo! Passado algum tempo, que cheirinho andava pela escola. À hora do lanche todos tiveram direito ao seu pãozinho com doce de abóbora do Serrado.

Depois de as turmas de 3º e 4º ano verificarem experimentalmente a capacidade de conservação do doce, foi a vez de desenhar rótulos e enfeitar os frascos. Ficaram lindos, não acham?



Doce de Abóbora

Nós chegámos à escola com os ingredientes que nos pediram.

A primeira sala a ir ao refeitório foi a do 3º ano, depois do intervalo fomos nós. Estivemos a ouvir com muita atenção para não nos enganarmos. Primeiro cortámos a abóbora em bocadinhos fininhos. A professora Gilda esteve a pesar a abóbora, depois tivemos que fazer as contas para pôr o açúcar. Eu estive a mexer, mexi muito bem. A professora Gilda lembrou uma coisa muito importante se deixássemos a panela em cima da banca, as formigas podiam atacar.

Nós agora temos que esperar até amanhã, porque hoje o açúcar tem que derreter. Só amanhã é que podemos cozer o doce e depois comer.

Calcular o peso de açúcar:

Por cada quilo de abóbora descascada acrescenta-se 800 gramas de açúcar. Se temos três quilos de abóbora quanto devemos acrescentar de açúcar?

$$800g+800g+800= 2.400g$$

$$\begin{array}{r} 800g \\ 800g \\ +800g \\ \hline 2.400g \end{array}$$

Ou então:

$$3 \times 800g = 2.400g$$

$$\begin{array}{r} 800g \\ \underline{\quad \times 3} \\ 2.400g \end{array}$$



Foi posto na panela 2.400g de açúcar

4º ano da prof. Anabela

Ingredientes:



- 1 - Abóbora
- 2 - Nozes
- 3 - Açúcar
- 4 - Canela

Procedimentos:

Descascar a abóbora e cortar em pedaços pequenos. Por cada quilo de abóbora limpa juntar 800g de açúcar. Deixar a abóbora com o açúcar de um dia para o outro (cuidado com as formigas!).

Levar ao lume até apurar, com um pau de canela e casca de limão. Quase no final, juntam-se as nozes.

Guarda-se em frascos de vidro bem limpos e rolhados.