

PROJETO: ARTE COM BISCUIT

JUSTIFICATIVAS

O projeto visa integração, cooperação e socialização entre as turmas da Escola, possibilitando uma experiência em trabalhar com artesanato, onde os participantes podem aplicar suas habilidades e adquirir novos conhecimentos em como manusear a massa de biscuit.

Por meio desta atividade os alunos podem explorar, tocar, reconhecer os materiais, misturá-los, criar e apreciar livremente os resultados de suas produções.

OBJETIVOS

- Incentivo ao trabalho manual;
- Interação e cooperação entre participantes;
- Melhora da autoestima do participante;
- Proporcionar uma atividade de lazer e aprendizagem;
- Orientar o participante no sentido de aprimorar e ampliar seus conhecimentos na área da arte, através de diversas práticas;
- Incentivar a pesquisa, a criatividade e a imaginação;
- Priorizar o desenvolvimento educativo, humano, social e cultural dos participantes;
- Trabalhar a coordenação motora;

METAS

O Projeto propõe atender os alunos da Escola

AÇÕES

- Ensinar a fazer massa de biscuit e o seu procedimento de tintura;
- Confeccionar objetos variados para enfeites, vidro enfeitado para colocar objetos, ou como decoração;
- Confeccionar imã de geladeira;
- Auxiliar os participantes no passo a passo do manuseio com a massa;
- Propor em datas comemorativas, execução de lembranças, como potes enfeitados, etc;
- Perceber o progresso obtido pelos participantes, observando o comportamento durante a realização da atividade a ser desenvolvida;
- Utilizar revistas, modelos como base para o trabalho;

Avaliação

A avaliação dar-se-á de maneira formativa através da observação da evolução ou empenho do aluno.

DESENVOLVIMENTO

Sob a orientação dos professores, fazer a receita da massa e aprender a manipulá-la construindo desenhos para enfeitar vidros e imãs de geladeira.

A partir da prática, trabalhar de maneira integrada os conteúdos do currículo da EJA. Por exemplo, tipo textual, dobro ou triplo da receita, palavras e frases da receita, Generos textuais: receita.

- Você conhece esse tipo de texto?
- Que tipo de texto é esse?
- Onde vocês encontram esse tipo de texto?
- Para que serve?
- Já testaram alguma receita em casa? Qual? Como foi? Com quem? Deu certo?
- A sua família tem alguma receita especial?
- Qual o título do texto?
- O modo de fazer ou preparo é importante?
- Quais ingredientes necessitamos?
- Qual a quantidade de ingredientes?
- Copiar a receita no caderno de Língua portuguesa; Tem palavras repetidas no texto (receita)?
- Explorar o uso de medidas;
- Se eu quisesse fazer meia receita??? Como faria????
- Copiar a receita;

Receita de massa de biscuit



2 xícaras de chá de Maizena (amido de milho)

2 xícaras de chá de cola Cascorez Extra (rótulo azul) ou cola para Porcelana Fria

1 colher de sopa de suco de limão (ou vinagre)

LOGO DO ESTABELECIMENTO

2 colheres de sopa de vaselina líquida

1 colher de sopa de creme para mãos (não gorduroso)

Tigela de vidro (para micro-ondas)

Colher de pau



Misture todos os ingredientes na tigela de vidro, menos o creme para as mãos.

Mexa bem até que todo amido esteja dissolvido.

Em seguida leve a tigela ao micro-ondas por 3 minutos.

É importante lembrar que a cada 1 minuto você deverá abrir o micro-ondas e mexer tudo com a colher de pau para que ela cozinhe toda por igual.



Atenção: os diferentes tipos de micro-ondas podem variar o tempo de cozimento da mistura. Por isso o ponto deve ser observado a cada minuto, sempre que você mexer a massa. Se for necessário deixe mais dois minutos de cozimento de acordo com a potência de seu aparelho.



Sove bastante a massa de Biscuit.

Assim que a massa estiver totalmente cozida, espalhe o creme para as mãos numa superfície de mármore ou de granito, de preferência.

A massa tem que ser sovada ainda quente, pois isso vai garantir um resultado satisfatório, mas muito cuidado para não queimar as mãos. Se a massa estiver muito quente ao toque, sova-se aos poucos e se acostumando com a temperatura.

LOGO DO ESTABELECIMENTO



Quando ela estiver terminada e ela se encontrar numa consistência homogênea, faça um rolinho, assim evita que crie bolhas de ar.

Colocar a massa em um saco plástico ou envolver em filme plástico. Qualquer um dos dois é válido, o importante é estar bem fechada para evitar bolhas de ar.

Dicas Importantes

Quando a massa de Biscuit esfriar, ela provavelmente vai estar suada. Então deve-se seca-la com um pano de prato e colocá-la em outro saco plástico seco.

Caso na hora do cozimento ela tenha ficado muito dura a ponto de não conseguir sová-la, deve-se reservar esta mais dura em um saco plástico bem fechado e fazer outra de consistência mais mole para sová-las juntas depois.



A massa de biscuit depois de pronta tem que estar envolta em um saco plástico e se manter assim até a hora do uso para que não resseque.