



Títol: La màgia de les formes
Subtítol: Reconeix formes geomètriques
Autor: Andrea Iachini
Il·lustrador: Laura Marcela García
Nombre de pàgines: 22
Format: 19,2 cm x 19,2 cm
Col·lecció: Els Fantasmàtics
ISBN: 978-84-1361-188-4

Aprenem a:

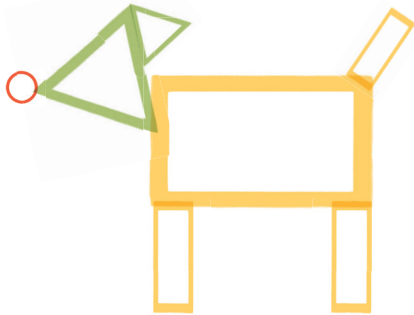
Reconèixer formes geomètriques

La màgia de les formes proposa identificar les formes geomètriques més bàsiques mitjançant les propietats que les defineixen. Al llarg d'aquesta història, els nens i les nenes aprendran a reconèixer figures com ara cercles, triangles, quadrats i rectangles amagats rere objectes comuns com un rellotge o una teulada. Tot plegat, mentre acompanyen als fantasmàtics, sempre tan juganers, que fins ara no sabien res de geometria.

LOLA MORALES
Professora de Matemàtiques

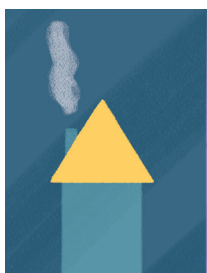
DIBUIXA LA TEVA SILUETA

Utiliza les formes geomètriques per dibuixar la teva silueta: cap, cos i peus. Has quedat bé? Aquí tens l'exemple d'un gos.



RELACIONA FORMES

Uneix amb una línia les formes amb els dibuixos respectius.



CONTINUA LA SÈRIE

Aquí tens dues sèries fetes amb formes geomètriques. A la primera, hi ha cercles i quadrats. A la segona, rectangles, triangles i cercles. Dibuixa la continuació de cada sèrie fins al marge de la pàgina.



RECEPTA DE GALETES DE FORMES

INGREDIENTS:

- 100 grams de mantega
- 150 grams de farina
- 50 grams de sucre
- Un pessic de sal

PREPARACIÓ:

Preparem la massa

Amb les varetes elèctriques, batem la mantega i el sucre (recordeu de treure la mantega una estona abans de començar la recepta perquè tingui textura pomada).

Afegir-hi la farina i el pessic de sal. Barrejar-ho bé amb les mans fins aconseguir una massa sense grumolls. Emboliquem amb paper film i posem la massa a la nevera durant 30 minuts.

Fem les galetes de formes

Passats els 30 minuts, estirem la massa sobre la taula amb l'ajuda d'un corró. És el moment d'agafar els motlles de formes geomètriques. Si no en tens, et donem idees per fer-les:

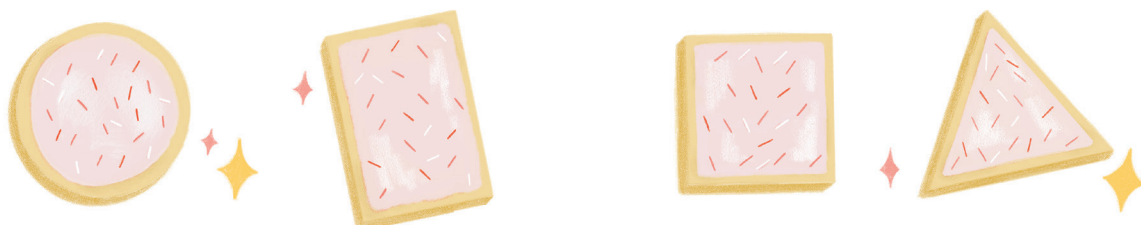
- per al cercle, un got (millor la part de dalt, per on beus)
- per al quadrat, l'envàs d'un iogurt quadrat buit
- per al triangle, pots fer un quadrat i després una diagonal, et sortiran dos triangles
- per al rectangle, pots agafar l'envàs d'una llauna de sardines rectangular.

Quan les tinguem, les posem a la safata amb paper de forn. Podem fer foradets a les galetes amb una forquilla perquè es facin millor.

Al forn

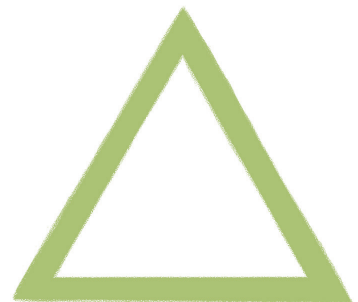
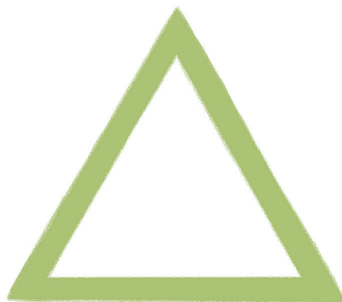
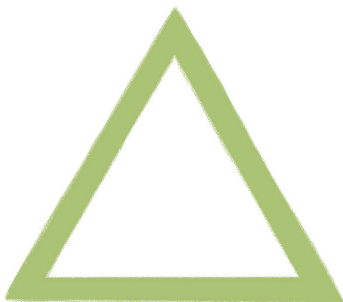
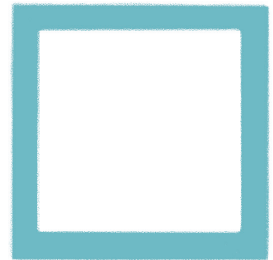
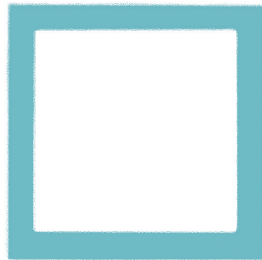
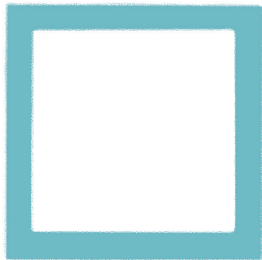
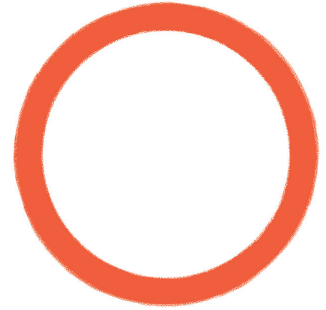
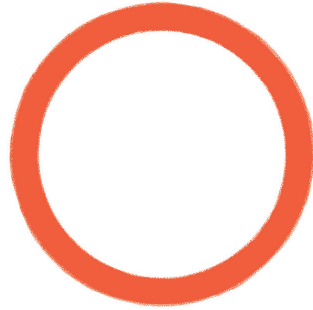
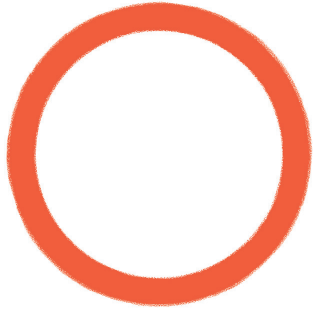
Coure-les al forn durant uns 20 minuts a 180°C a dalt i a baix. Quan estiguin dauradetes les traiem i deixem refredar damunt d'una reixeta.

Bon profit!

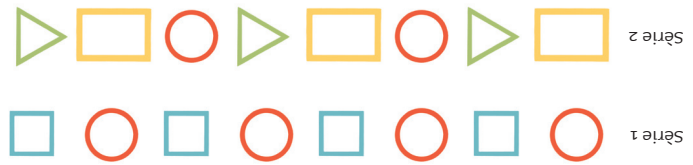


RETALLA LES FORMES

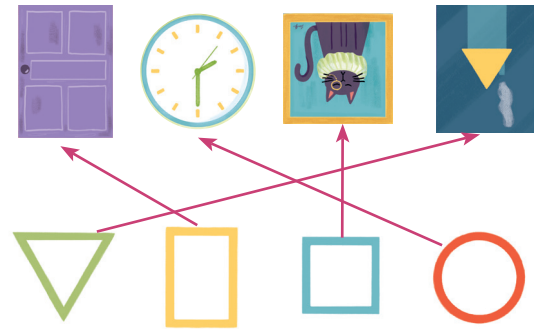
Retalla les formes geomètriques (tantes com vulguis) i crea amb elles.



Agafa un cercle, un quadrat, un rectangle i un triangle retallat.
Escull un contrincant i demana-li que tanqui els ulls. Ara amaga
alguna de les formes geomètriques. Quan obri els ulls, pregunta-li:
quina forma falta?



CONTINUA LA SÈRIE



RELACIONA FORMES

SOLUCIONS

JA CONEIXES LA NOSTRA NEWSLETTER?

Subscriu-te a la nostra newsletter per
a conèixer les nostres novetats i descobrir
un món de notícies i continguts exclusius.

shackletonkids.com

SUBSCRIURE-M' HI ARA

