

escola do
SABOR APRESENTA

MILHO



escola do
SABOR



Presidência da CEAGESP

Ricardo Augusto Nascimento de Mello Araujo

SECQH-Seção do Centro de Qualidade Hortigranjeira

Gabriel Vicente Bitencourt de Almeida

Cristina Dini Staliano

Lisandro Michel Barreiros

Lilian Uyema Mateus

Maria Salete de Oliveira Gomes

Fabiane Mendes da Camara

Bertoldo Borges Filho

Autores

Fabiane Mendes da Camara

Bertoldo Borges Filho

Cristina Dini Staliano

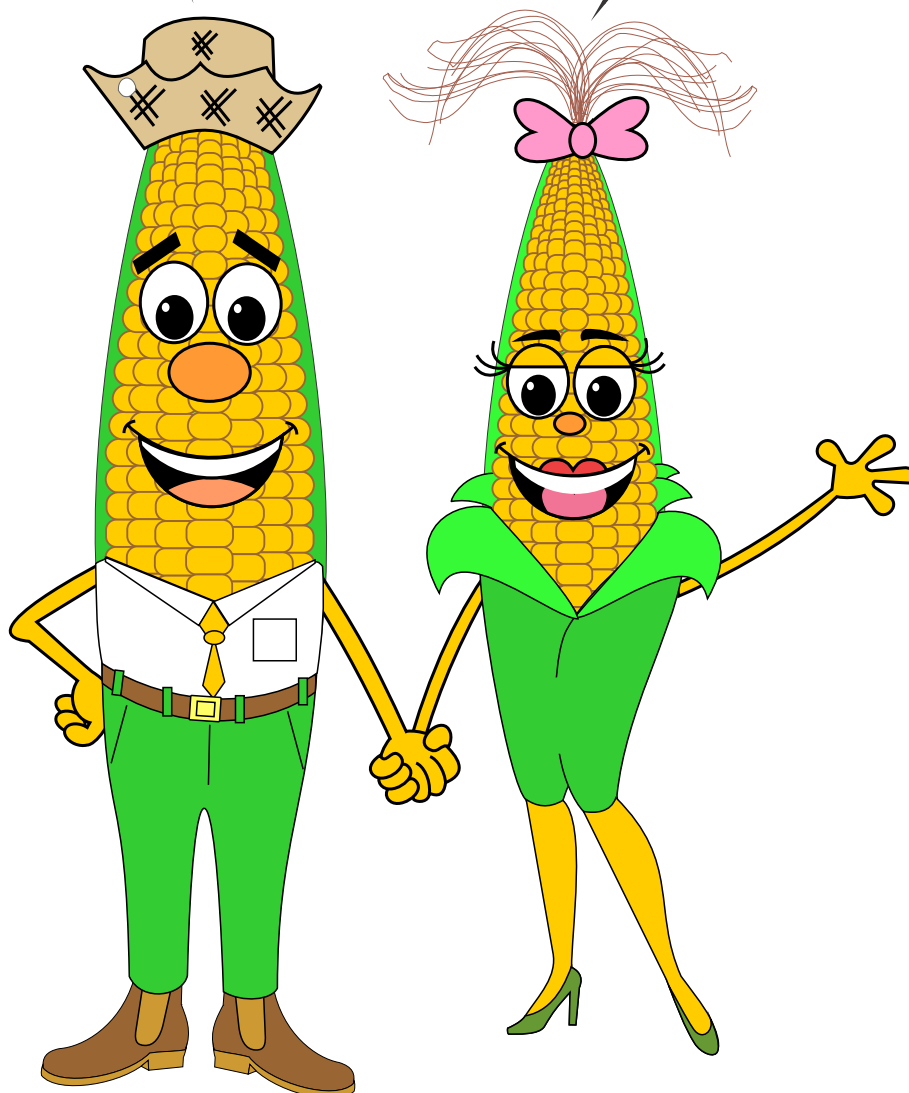
Ilustração

Bertoldo Borges Filho

Junho/2022

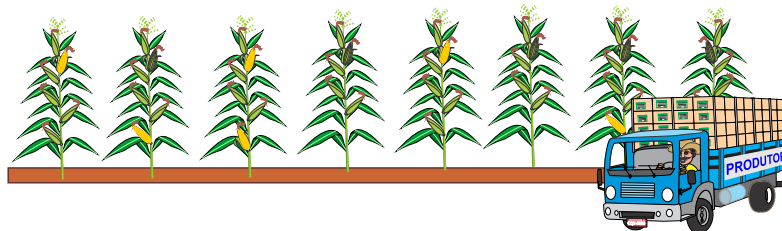
Olá, amiguinhos!
Eu sou o **Emilho**!

E eu sou a **Emilha**!
Vamos brincar e conhecer
mais sobre o **milho**!?

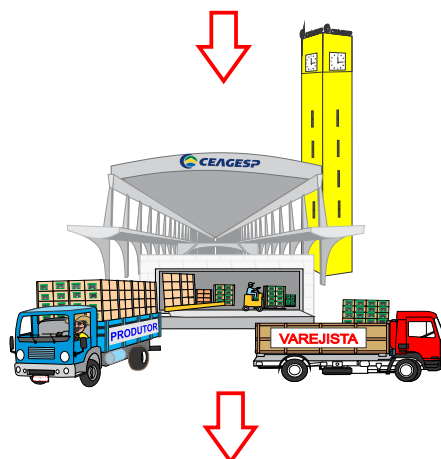


A CAMINHADA DO MILHO

Produtor



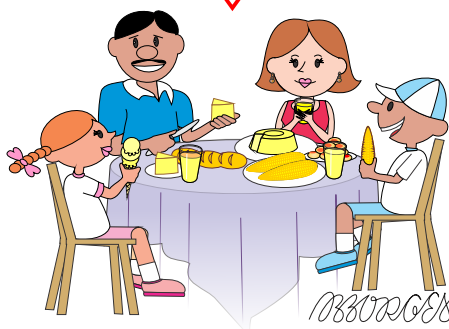
Atacadista



Varejista



Consumidor



Você sabia ?



O México é a origem mais provável do milho e os primeiros registros de seu cultivo foram feitos em ilhas próximas ao litoral mexicano. Há pelo menos 7.300 anos o milho participa da história alimentar mundial.



(Fonte): <http://www.aprosoja.com.br/soja-e-milho/a-historia-do-milho>

Os maiores produtores mundiais são EUA, China e Brasil, responsáveis por mais de 60% de todo o milho produzido no mundo em 2021/22.



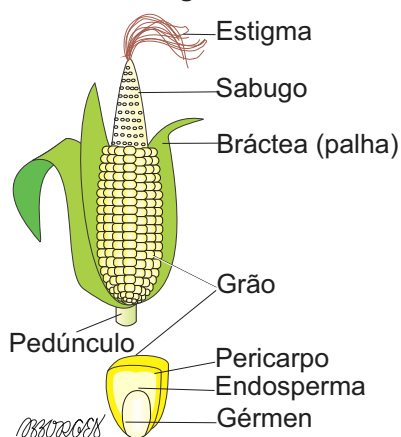
(Fonte): <https://www.farmnews.com.br>

No Brasil, os maiores produtores são os estados de Mato Grosso, Paraná, Goiás, Mato Grosso do Sul e Minas Gerais.

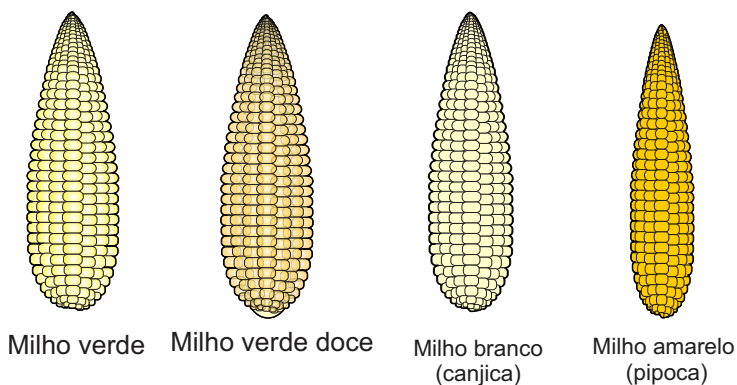


(Fonte): <https://agenciabrasil.ebc.com.br>

Morfologia



PRINCIPAIS MILHOS COMERCIALIZADOS NA CEAGESP

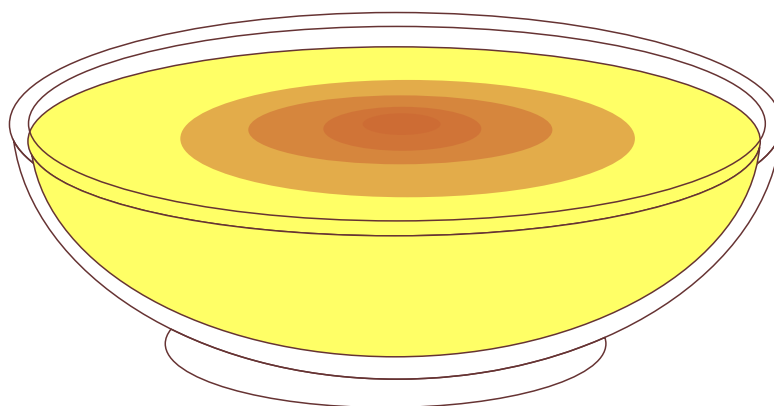


Ilustrações: Bertoldo Borges Filho

(Fonte): https://ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2021/02/milho_variedadesF.pdf

RECEITINHA

Curau de milho verde tradicional



Ingredientes

- 5 espigas de milho verde
- 1 litro de leite
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- Canela em pó a gosto

Modo de Preparo

1. Bata o milho com o leite no liquidificador por 3 minutos, passe a mistura em uma peneira bem fina.
2. Coloque em uma panela junto com açúcar e uma pitada de sal.
3. Mexa até começar a engrossar, deixe cozinhar por cerca de 10 minutos em fogo baixo.
4. Coloque em um refratário e, se preferir, acrescente canela em pó por cima.
5. Deixe na geladeira até adquirir a consistência desejada.

<https://www.tudogostoso.com.br/receita/97391-curau-de-milho-verde-tradicional.html>

INGREDIENTES

Farinha de milho a gosto

Cheiro verde agosto

1 maço de couve

Sal a gosto

Óleo de cozinha ou azeite a gosto

3 ovos

1 cebola

FAROFA DE FARINHA DE MILHO COM COUVE

PARTIDA

1) Cozinhar os ovos.

3) Fatiar a cebola,
picar a couve e o
cheiro verde.

2) Cortar 1 dos ovos em
rodela e picar os outros
2 em pedaços pequenos.

4) Fritar a cebola
no óleo ou azeite.

5) Acrescentar a
couve e refogar.

6) Adicionar o cheiro-verde,
o sal, a farinha de milho
e misturar bem.

7) Colocar em uma
travessa e adicionar
os ovos picados.

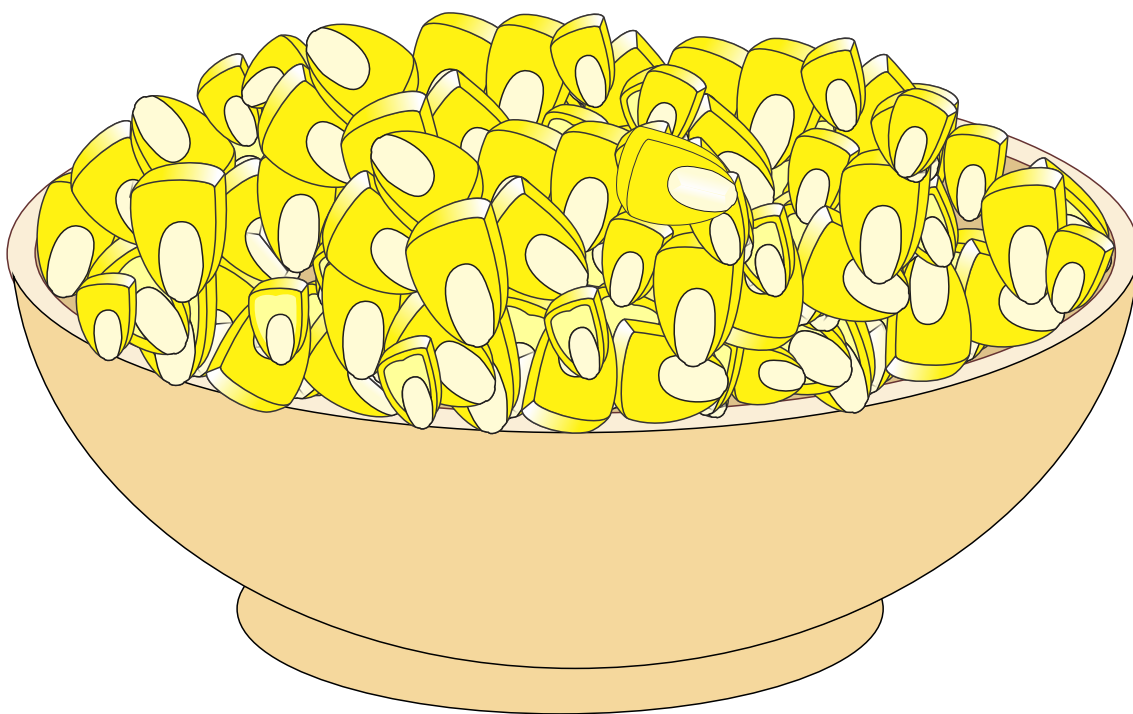
8) Decore
com as
rodela
de ovo.

20 minutos

**BOM
APETITE!**

Ilustração: Bertoldo Borges Filho

Benefícios do consumo do milho verde

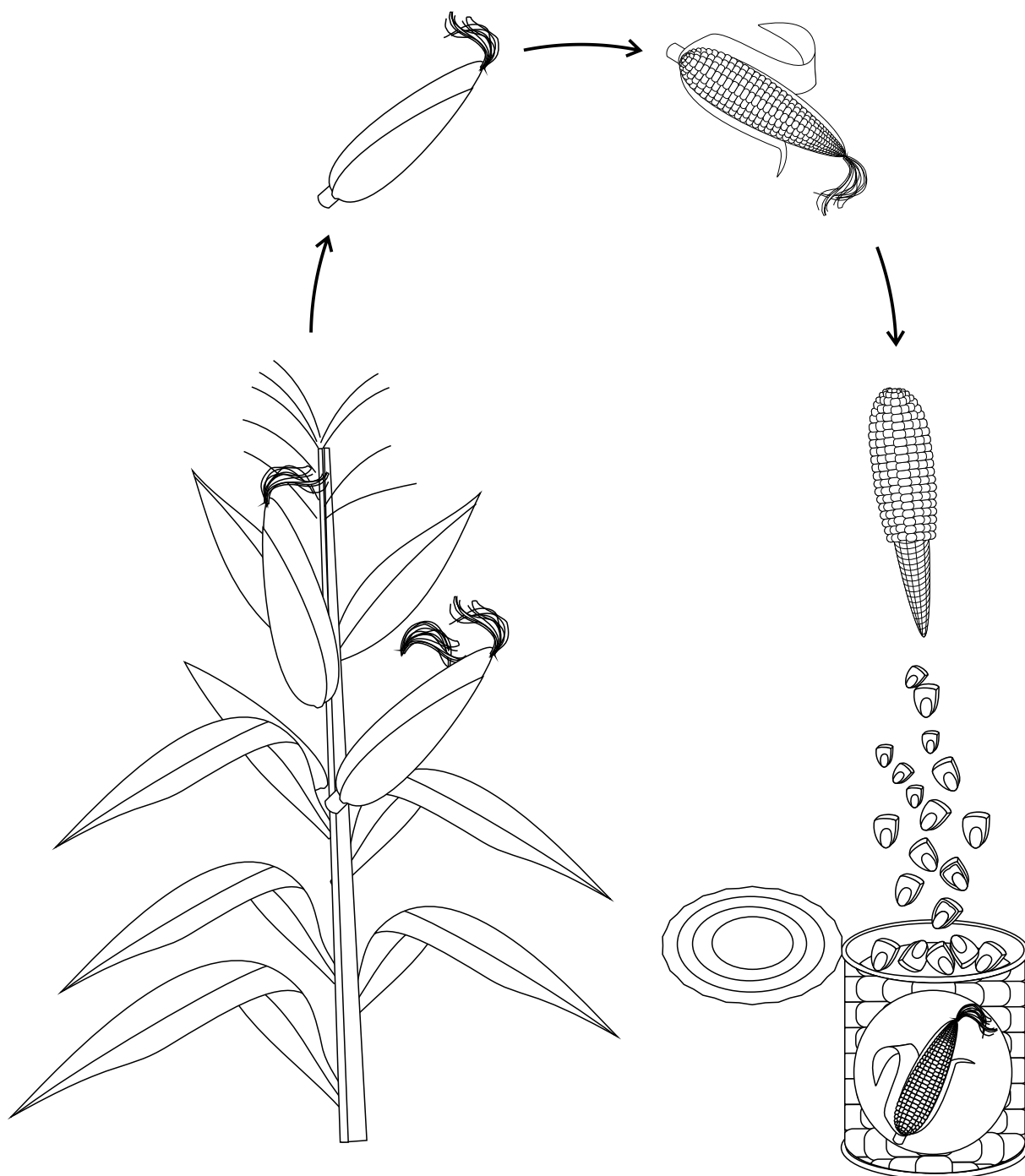


- 1-Alimento energético: rico em carboidratos.
- 2- Fortalece o sistema imunológico: rico em antioxidantes e vitaminas, ajuda a proteger a saúde dos olhos.
- 3-Rico em fibras: melhoram o trânsito intestinal.
- 4-Fonte de vitaminas A, B e de minerais como ferro, potássio e cálcio.

(Fonte): https://www.unimedceara.com.br/viver_bem/confira-os-beneficios-do-milho-para-a-sua-saude/
<https://www.tuasaude.com/beneficios-do-milho/>

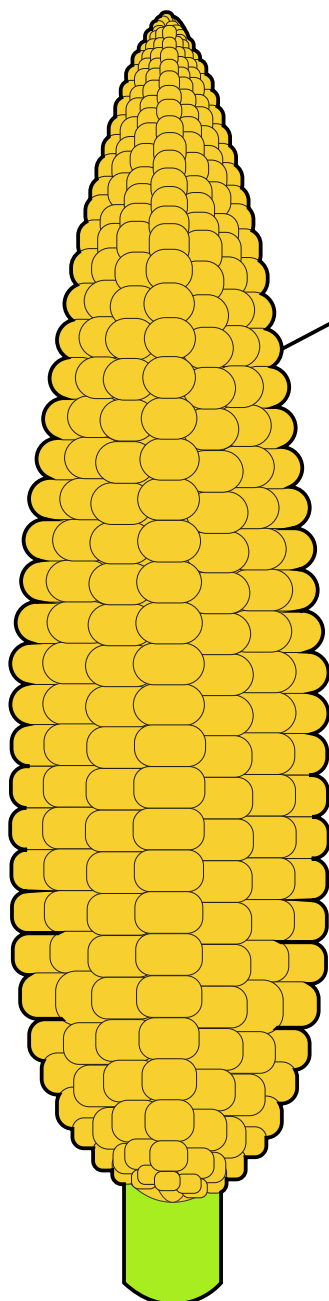
Vamos colorir!

Vamos colorir a caminhada do milho do pé até a lata!



VAMOS FAZER TRAÇOS!

Faça um traço da espiga até os produtos que são feitos com milho!



Cuscuz

Paçoquinha

Pamonha

Cocada

Curau

Goiabada

Milho assado

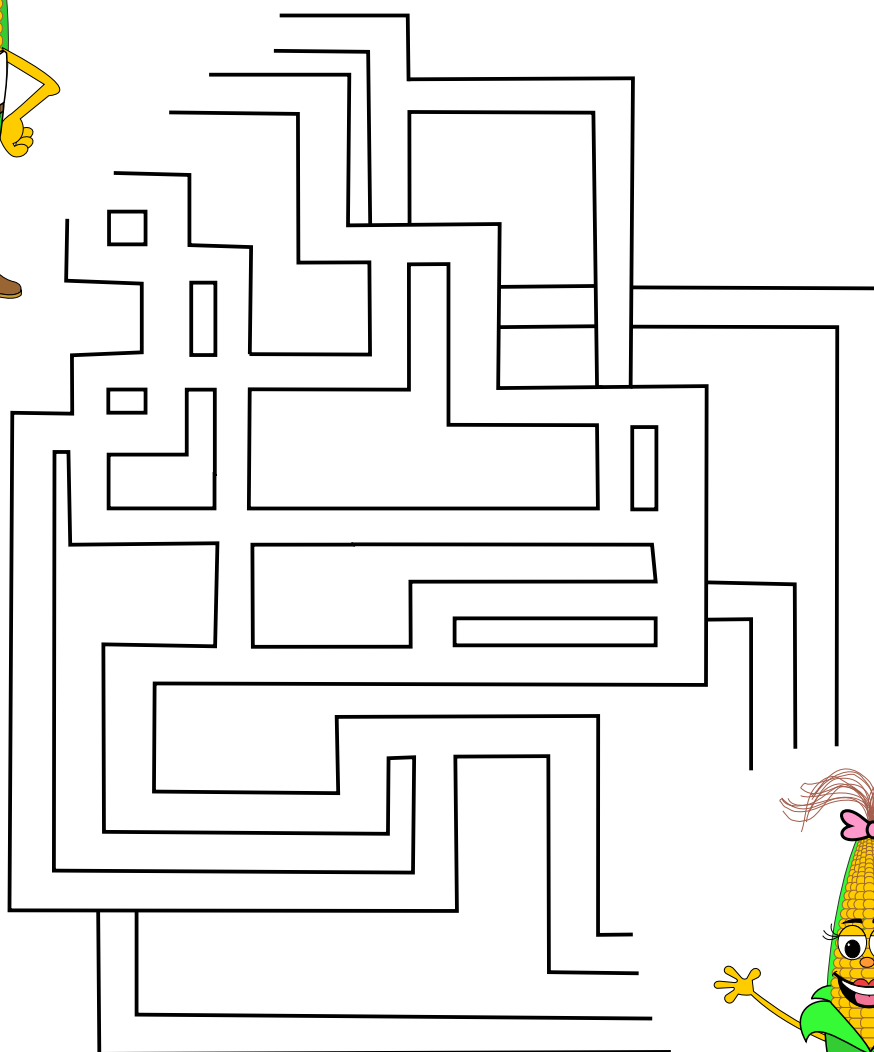
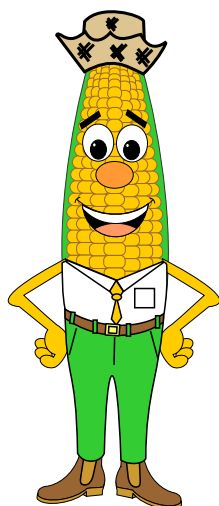
Bolo

Feijoada

Milho cozido

LABIRINTO

Ajude o Emilho a achar a Emilha neste labirinto!





QUANTAS COISAS SE FAZ COM O MILHO!

Marque com um X o produto que não se faz com milho!



Óleo



Glucose



Conserva



Amido



Fubá



Flocos



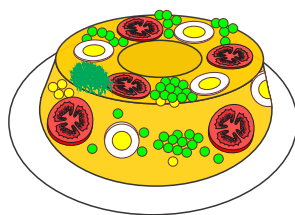
Sorvete



Farinha



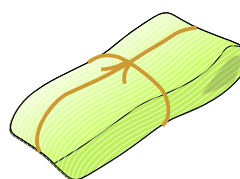
Tortilha



Cuscuz



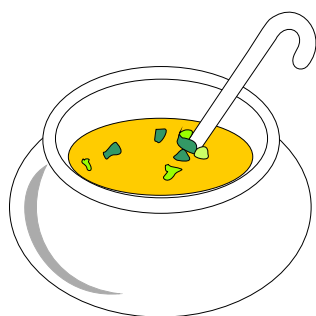
Catchup de tomate



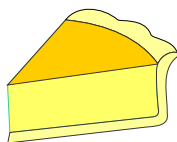
Pamonha



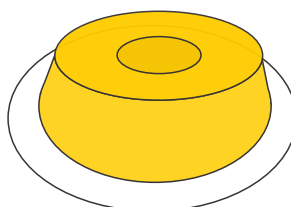
Pipoca



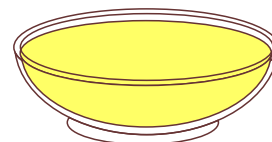
Sopa de milho



Torta de milho



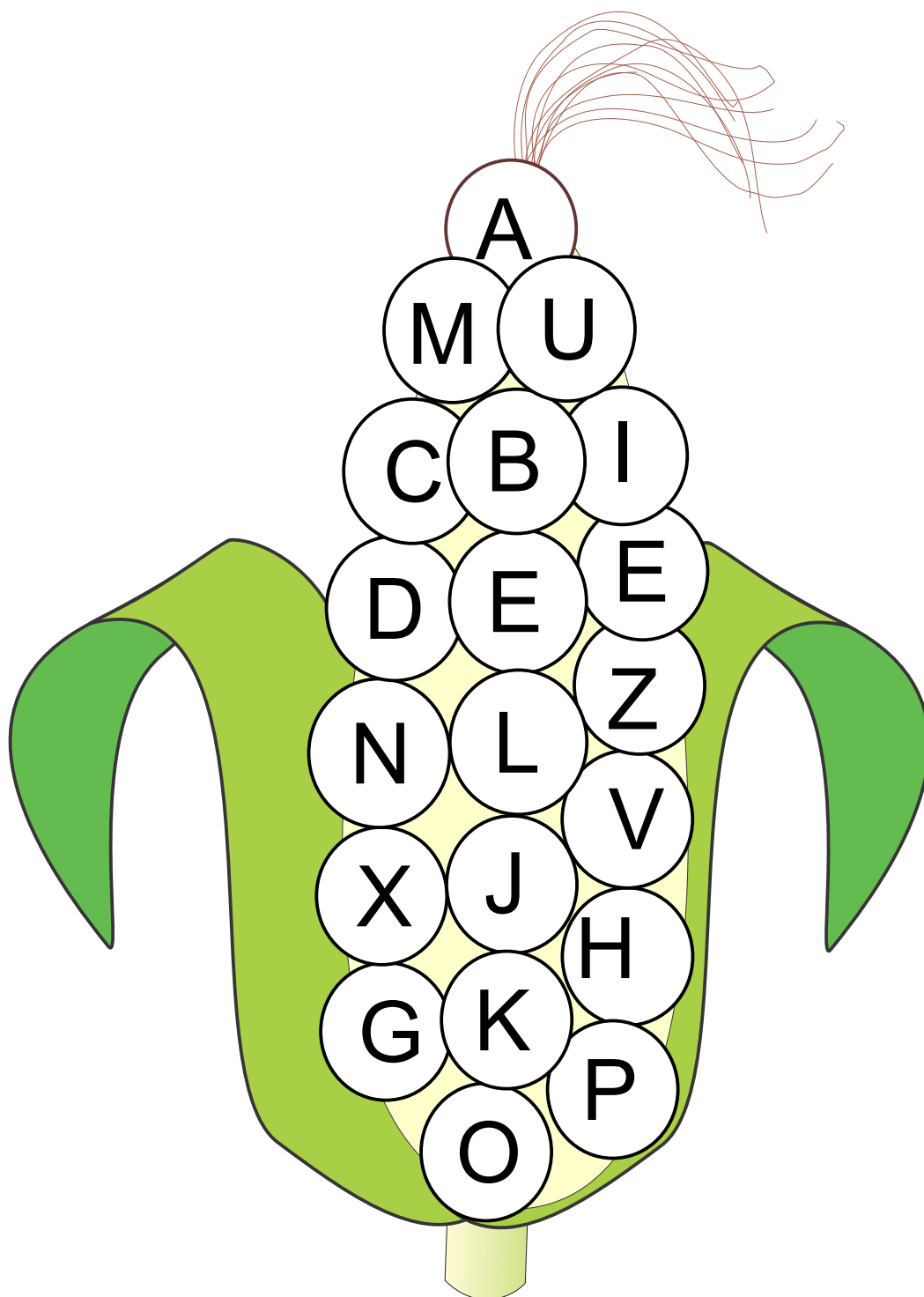
Bolo de milho



Curau

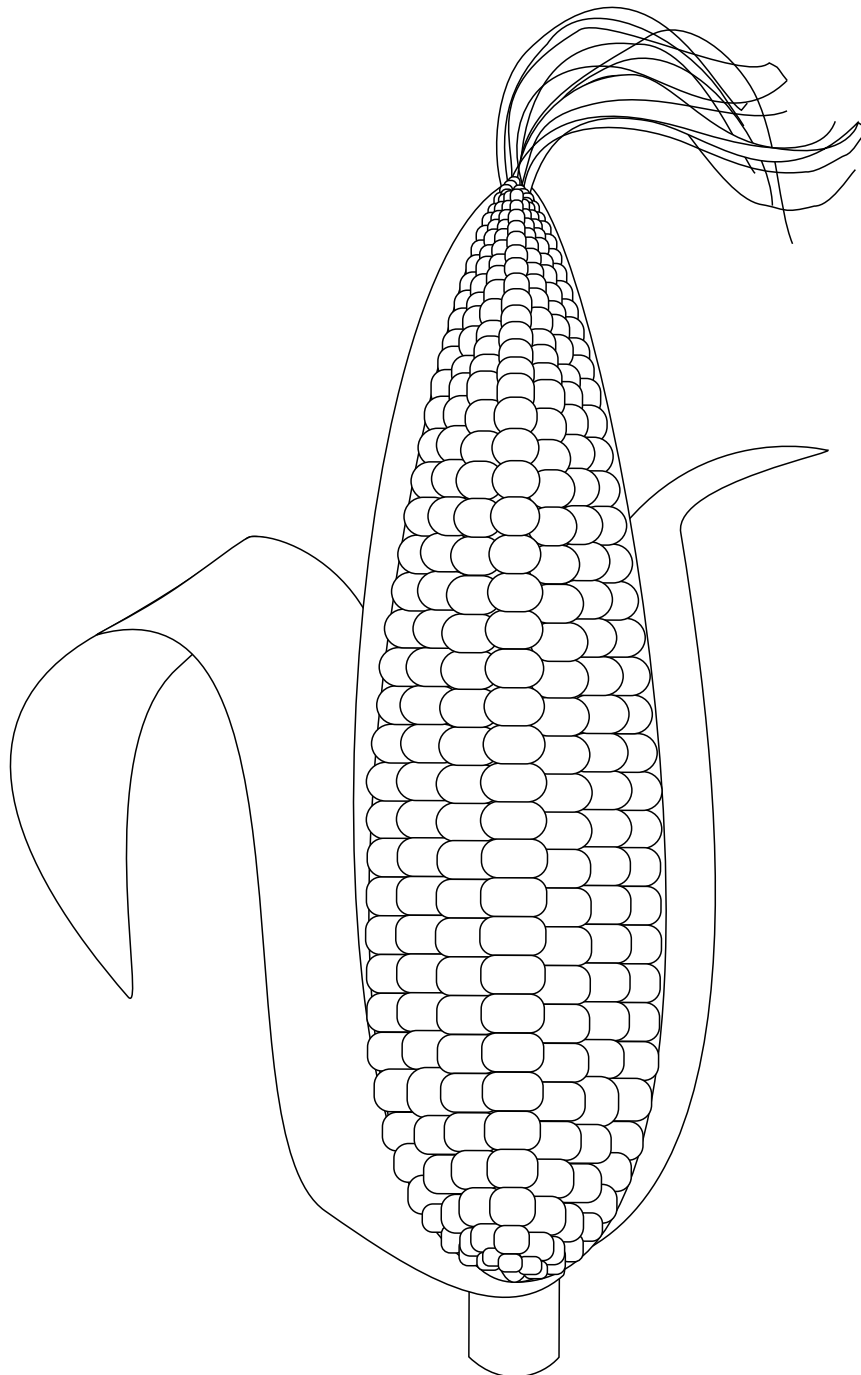
PINTE AS LETRAS

Pinte nos grãos da espiga as letras que formam a palavra "milho"!



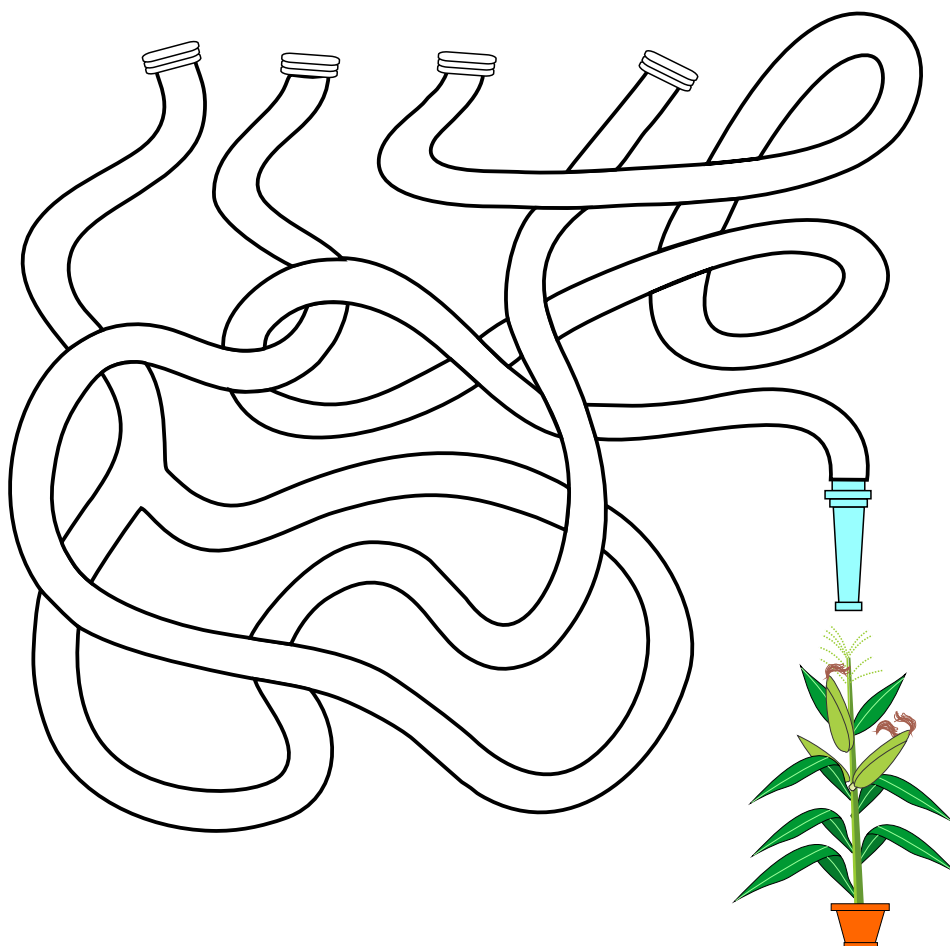
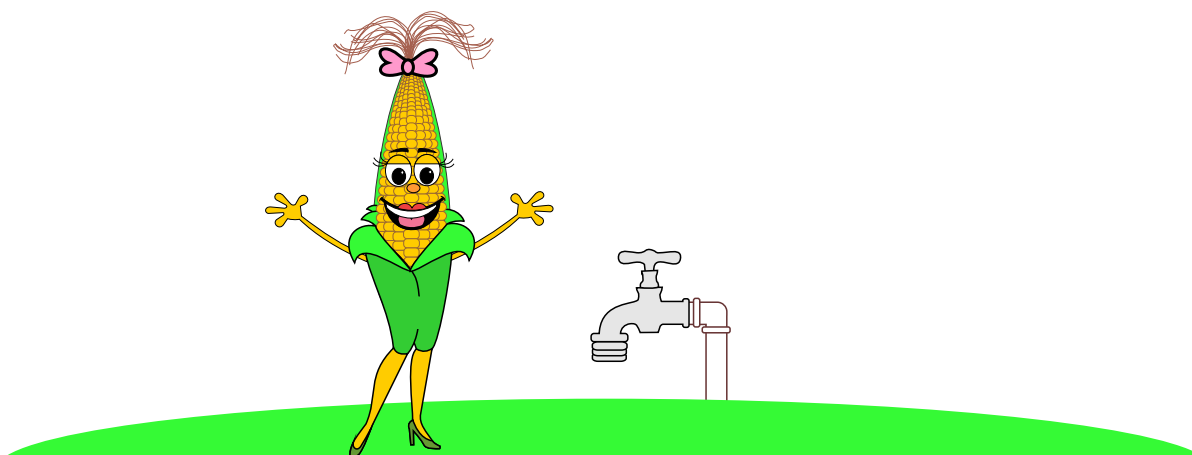
PARA COLORIR

Vamos colorir a espiga de milho verde!



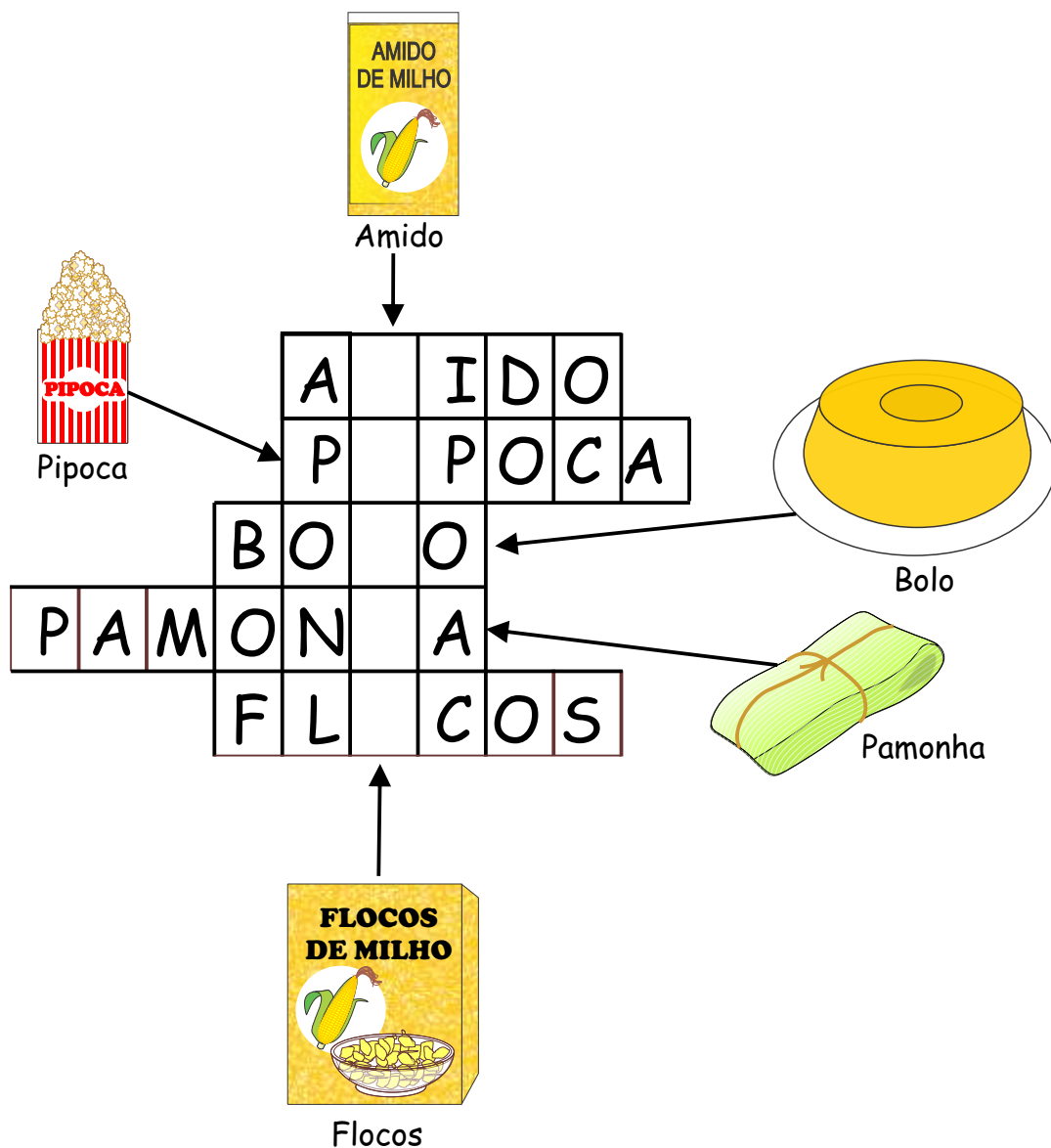
LABIRINTO

Qual das mangueiras a Emilha tem que encaixar na torneira para a água chegar até o pé de milho?



ACRÓSTICO

Coloque as letras que faltam para completar cada nome e descubra, lendo na vertical, do que são feitos os produtos!



MASSINHA DE MODELAR COM AMIDO DE MILHO

Sabia que podemos fazer massa de modelar com amido de milho?

Peça a ajuda de um adulto e vamos colocar a mão na massa!

INGREDIENTES:

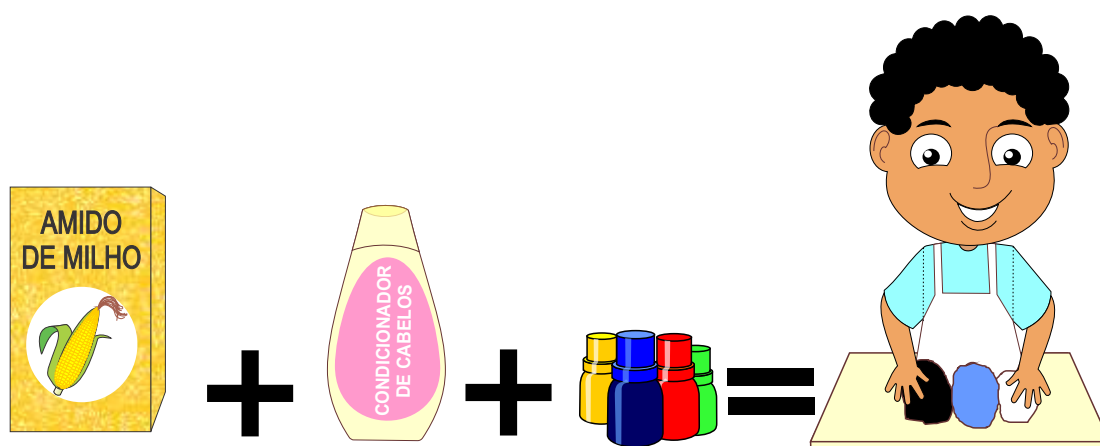
- 1/2 xícara de condicionador de cabelos, de preferência infantil
- 1 xícara de amido de milho ou o suficiente para a massa soltar das mãos.
- Corante alimentício em gotas, tipo anilina ou gel, nas cores preferidas.

Na falta do corante, você também pode usar guache atóxico aprovado pelo INMETRO!

Vá adicionando aos poucos o corante na mistura de amido com o creme condicionador, até adquirir o tom de cor desejado!

Como preparar: Misture tudo muito bem até que a massa pare de grudar nas mãos!

(Fonte): www.escolacrystal.com.br



Vamos modelar o ursinho Blau-Blau!



Faça 2 tubinhos de 15 centímetros cada com a massinha na cor azul ou na sua cor favorita. Faça 1 bolinha grande para a cabeça, 2 bolinhas médias para as orelhas na cor azul ou na sua cor preferida, uma bolinha branca média para o focinho e 3 bolinhas pretas pequenas para o nariz e os olhinhos.



Curve os tubinhos formando uma letra V, um mais aberto e outro mais fechado.



Encaixe os tubinhos em V para formar o corpo, as perninhas e bracinhos.



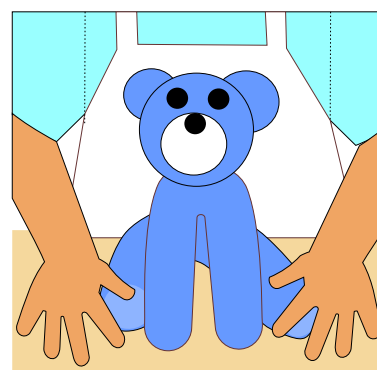
Cole as bolinhas médias na bolinha grande para formar a cabeça do ursinho.



Cole a bolinha média branca para formar o rosto.



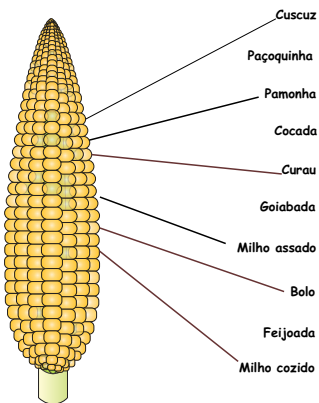
Coloque as bolinhas pretas formando os olhos e nariz.



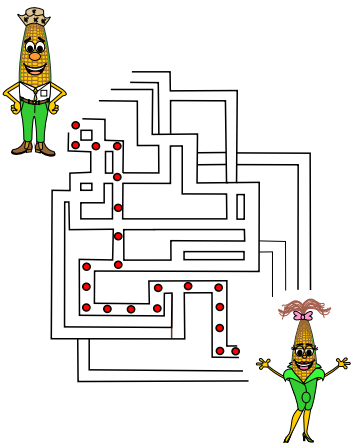
E pronto! Aí está o ursinho Blau-Blau.

RESPOSTAS

Página 10



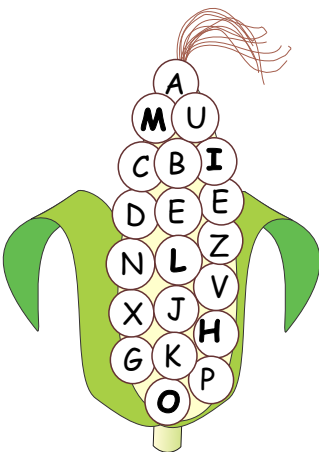
Página 11



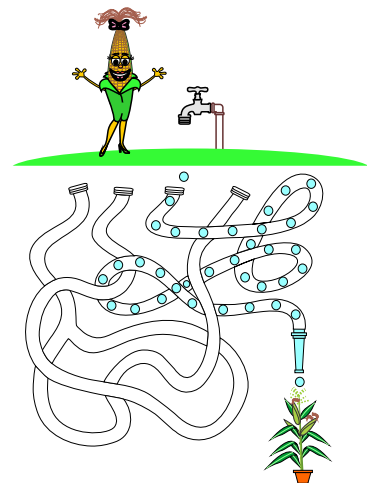
Página 12



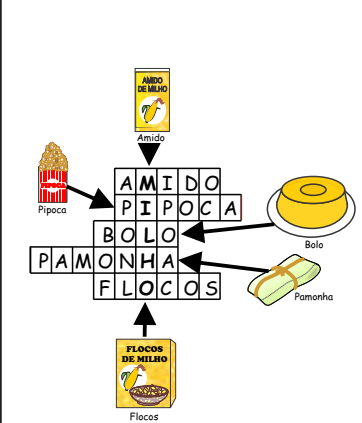
Página 13



Página 15



Página 16



escola do
SABOR



CEAGESP

www.ceagesp.gov.br

escola do
SABOR



CEAGESP