

EL MICALET GALACTIC



# Propostes didàctiques

## Les malifetes de Maria Encarna

Elaborades per Maria Guadalupe Palau



# PROPOSTES DE TREBALL\*

(MATERIAL FOTOCOPIABLE)

---

\* L'editor autoritza la reproducció d'aquestes Propostes de treball amb finalitats didàctiques, però recorda que no es permet la reproducció, per fotocòpia o altres mitjans, del llibre a què es refereixen aquestes propostes.



## A) FITXA DE LECTURA

TÍTOL DE L'OBRA: .....

AUTOR/A: .....

IL·LUSTRADOR/A: .....

EDICIONS BROMERA

COL·LECCIÓ: .....

NÚM.:.....

1. Escriu noms de personatges que apareixen en aquesta història i digues quina relació tenen amb la protagonista:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. Escriu el nom dels tres personatges preferits per tu i explica per què.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Conta el que més t'ha agradat.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



4. Escriu el que menys t'ha agradat.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

5. Tenint en compte el que has escrit abans, digues la teua opinió global de la lectura i a quins amics o amigues aconsellaries que llegiren aquesta història.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



## B) ACTIVITATS COMPLEMENTÀRIES

### 1. *Percepció visual*

Observa durant un minut la portada del llibre, després tanca els ulls i tracta de recordar quines coses has vist i anota-les ací.

.....

.....

.....

.....

.....

### 2. *Escrivim*

Som periodistes i anem a fer una entrevista a Maria Encarna. Escriu quines preguntes li faries.

.....

.....

.....

.....

.....

.....



### 3. *Contem històries*

A continuació inventarem nosaltres un altre final a la història del pastís de Mickey:

Jo em mantenia fidel al meu amor i no el soltava.

Aleshores .....

.....

.....

.....

.....

.....

#### 4. De la A a la Z

En la família de Maria Encarna hi ha molts noms femenins per a triar. Ara nosaltres buscarem noms de xics. Escriu-ne un per cada lletra de l'abecedari. Comencem:

Andreu, Bernat, Carles, David,.....

.....

.....

.....

.....

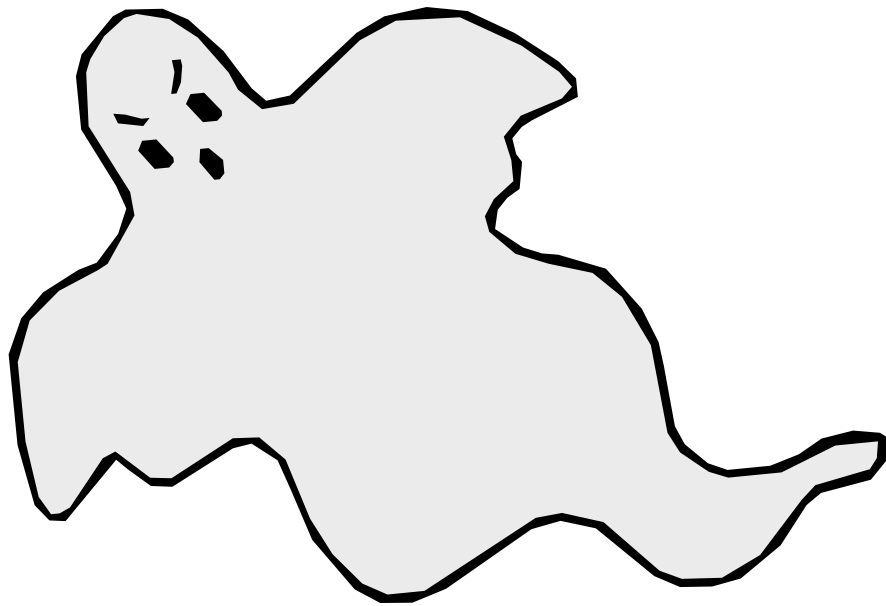
.....

.....

#### 5. Som uns artistes!

La nostra classe també vol participar en l'aventura del campament.

Pintarem i decorarem la nostra disfressa fantasmal, després la retallarem i la col·locarem al mural de la casa fantasma. Que bé!



## 6. El bingo dels oficis

Maria Encarna vol ser cuinera, metgessa, policia, mecànica, música, paracaigudista, pintora, campiona de lluita, vaquera i coneixedora del medi.

Altres oficis podrien ser: bombera, banquera o maquinista.

Escriu el nom d'un ofici en cada quadre i proposa als teus companys de classe jugar al joc del bingo dels oficis. És molt fàcil, les regles són les mateixes del bingo: fes una marca quan escoltes el nom fins que el completes.

Acordeu entre tots quins tipus de premis es poden donar als guanyadors.

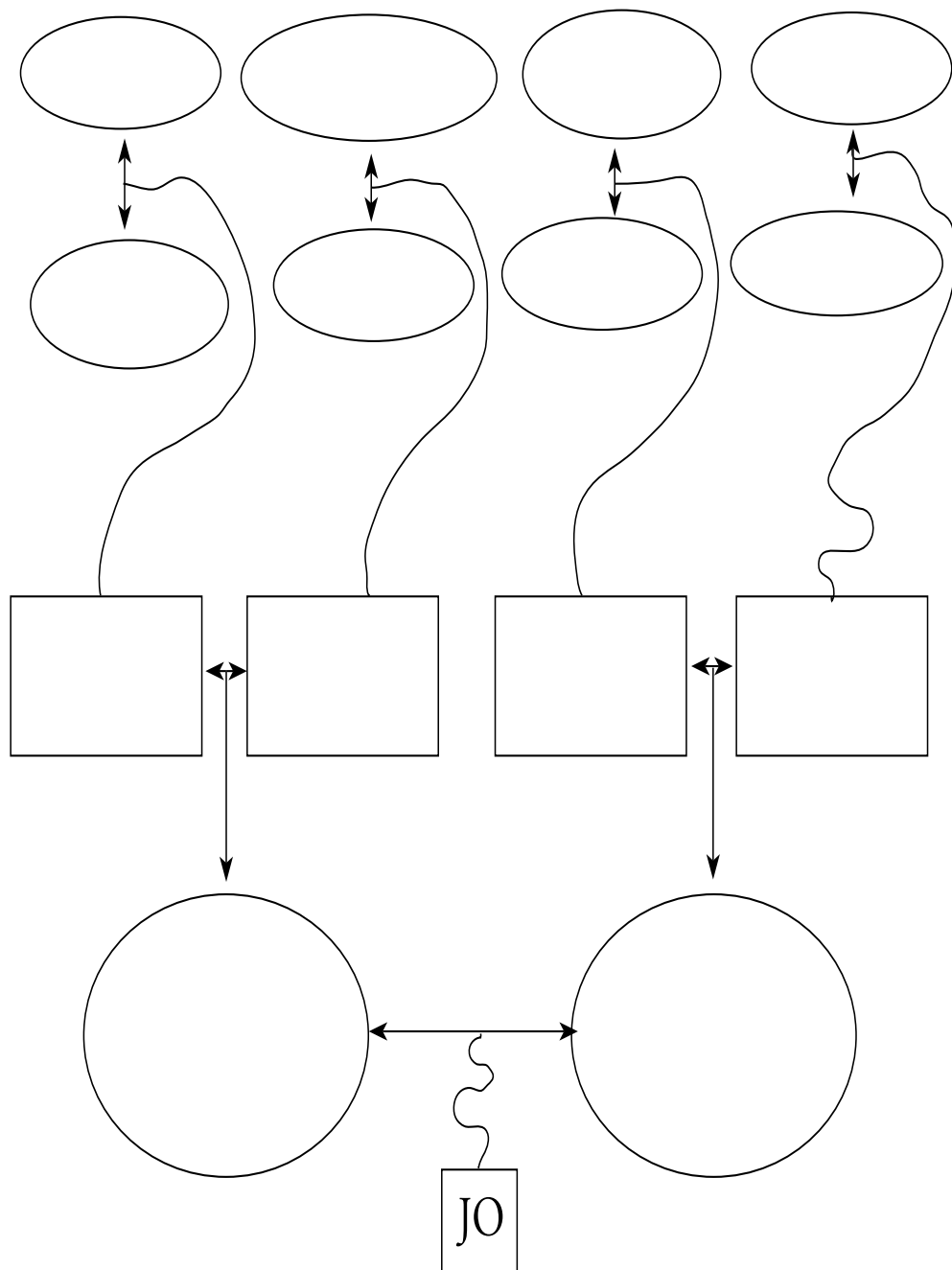





### 7. L'arbre genealògic

Maria Encarna viu amb els pares, la seua germana Gràcia, els iaïos, els oncles i els seus cosins Ricard i Josep.

Nosaltres també formem part d'una família. Ara farem l'arbre genealògic amb els noms que sabem i demanarem informació per completar els que no sabem.



## 8. Sopa de lletres

Busca en aquesta sopa 12 paraules que apareixen als capítols del llibre: *campament*, *Gràcia*, *Mickey*, *Superman*, *platja*, *pistes*, *piscina*, *volcà*, *pati*, *casa*, *escola* i *cuina*.

P	L	A	T	J	A	F	H	T
I	S	C	U	I	N	A	N	O
S	U	L	T	J	D	E	P	G
T	P	O	F	E	M	S	I	R
E	E	V	I	A	I	C	S	A
S	R	U	P	C	C	O	C	C
W	M	M	A	A	K	L	I	I
A	A	W	T	S	E	A	N	A
C	N	A	I	A	Y	F	A	J

## 9. A la cuina

Us atreviu a fer un pastís de xocolata? No serà com el de la tia Rosa, però pot estar ben bo. Ànim!

Ingredients:

100 grams de xocolata per a fondre

100 grams de mantega

100 grams de sucre

50 grams de farina

50 grams de nata líquida

4 ous



Com ho fem:

- Posem la mantega i el xocolate junts en un recipient al foc per a fondre's.
- Batem les clares dels ous fins que estiguen el doble de crescudes i afegim els rovells.
- En un recipient gran, que es puga posar després al forn, mesclem: el xocolate, la mantega, els ous crescuts, el sucre, la farina i la nata líquida.

Sols ens resta posar-lo al forn a 200° durant 7 minuts.

I ara a berenar ! BON PROFIT!

