

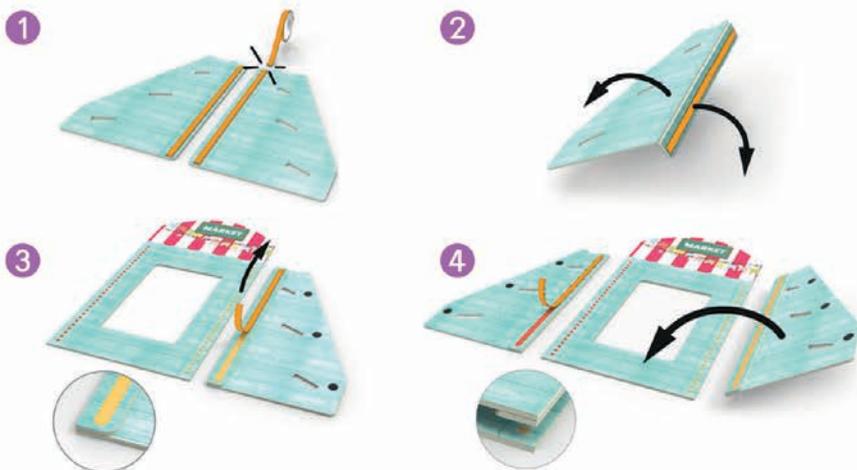
Conteúdo: 1 mercado de cartão em 3D (8 peças), 1 cesto de compras, fita adesiva, 61 peças de alimentos, 12 placas de preços, 61 moedas, 10 notas, 20 listas de compras, 1 bloco de papel e lápis.

Com o jogo "A lista de compras", os mais novos poderão conhecer os alimentos presentes no mercado e treinar as diferentes formas de os comprarem.

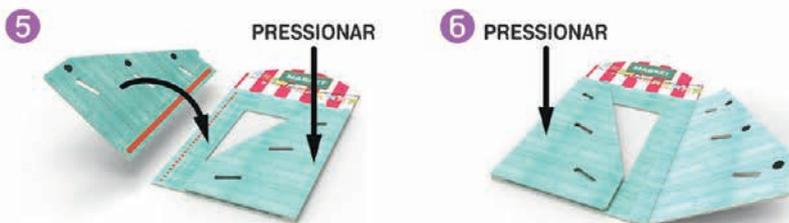
O mercado com fichas de produtos permite que as crianças alternem entre os papéis de comprador e de vendedor durante o jogo. Estão também incluídas várias listas de compras e moedas para se escolher o que comprar e pagar-se o respetivo preço, praticando-se, assim, a soma, a subtração e a decomposição dos números noutros mais pequenos.

MONTAGEM

Antes de se jogar pela primeira vez, deve-se montar a banca do mercado e o cesto de compras. Para montar a banca do mercado, começamos por separar as laterais e colar uma tira de fita adesiva em cada uma das respetivas linhas coloridas (1). Depois, dobra-se a aba com a fita, até que esta fique apoiada na outra face da peça (2), e só aí se remove a segunda película da fita adesiva (3). Repetimos estes mesmos passos para a outra lateral (4).



Mantendo a aba dobrada, vamos colocar a lateral sobre a parte de trás da banca, coincidindo as linhas da mesma cor, e pressionar para que fiquem bem coladas (5). Repetimos este processo para a outra lateral (6).



Para montar as prateleiras, devemos separar as peças (A, B e C) e colar-lhes um pequeno pedaço de fita adesiva nas marcas que têm nos 4 cantos (7).

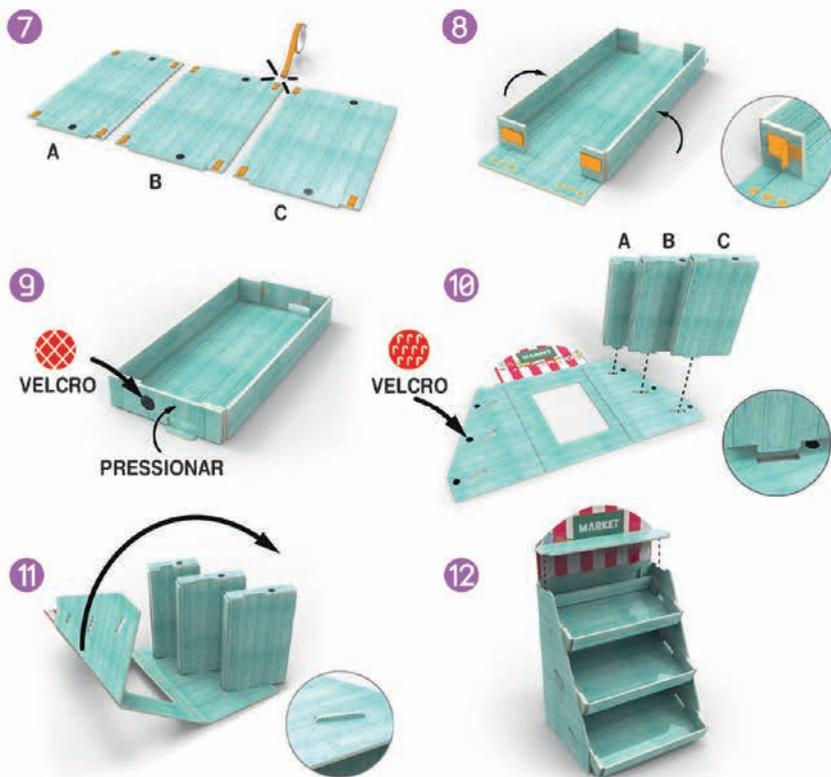
Depois, dobramos os dois lados compridos de cada uma, juntamente com as 4 abas das pontas, e removemos a segunda película da fita adesiva (8).

A seguir, dobram-se as duas extremidades de cada prateleira, de forma a que colem nas abas dos lados compridos (9).

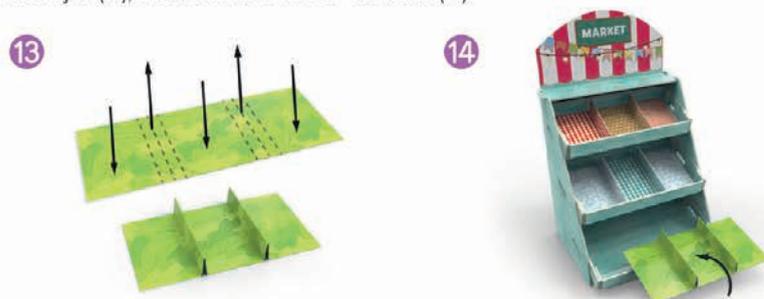
Quando as três prateleiras estiverem montadas, vamos encaixá-las numa das laterais da banca e de modo a que a posição dos pontos coincida com os das peças (10).

Posto isto, devemos dobrar a parte exterior da banca e encaixar, da mesma forma, as abas das prateleiras nos respetivos locais (11)

Tendo a banca montada, encaixa-se a parte superior por cima das prateleiras (12).



Por fim, dobra-se a parte interna das prateleiras ao longo das linhas, conforme indicado na ilustração (13), e colocam-se dentro de cada uma (14).



Para montar o cesto de compras, deve-se colar um pedaço de fita adesiva nas áreas marcadas na parte de fora das abas dos lados curtos (15). Depois, dobram-se as abas para cima e os lados para dentro (16). Em seguida, remove-se a segunda película da fita adesiva e dobram-se os lados compridos para que fiquem colados às abas (17). Quando tudo estiver pronto, pode-se colocar cada coisa no seu devido lugar e começar a jogar (18).



PARA UM JOGADOR

As propostas para apenas um jogador são atividades que a criança pode fazer de forma autónoma, uma vez familiarizada com o jogo. No entanto, é sempre aconselhável a participação de um adulto para enriquecer a atividade e se divertirem juntos.

• Preparando a banca

A criança pode brincar a organizar todos os produtos nas respetivas zonas da sua banca. Cada prateleira está dividida em três seções e cada uma delas tem um fundo ilustrado que indica o tipo de produtos que se deve colocar.

As seções são as seguintes: gelo para os produtos do mar (peixe e marisco), madeira e folhas para os vegetais (frutas, verduras e hortaliças), quadriculado para os produtos à base de carne e palha para os laticínios e confeitaria (leite, sobremesas e bolos).

Uma vez organizados todos os produtos, as crianças poderão colocar os preços que considerem mais adequados nas prateleiras de cada tipo de produto para concluírem a montagem da banca.

PARA VÁRIOS JOGADORES

• A lista de compras

Monta-se a banca e um jogador será o vendedor e o restante os compradores. Distribuem-se as moedas e as notas entre eles e cada comprador retira, de forma aleatória, uma lista de compras. À vez, cada comprador pega no cesto de compras e dirige-se até ao vendedor para comprar os produtos indicados na lista.

É importante que o comprador cumprimente o vendedor, antes de perguntar o que deseja, e que também lhe explique para que vai usar as compras, tendo por base o título da sua lista de compras. O vendedor, por sua vez, pode fornecer algumas informações sobre os produtos, com base na lista de características presente nestas instruções (consultar a próxima seção). Depois de pedidos os produtos e de colocados no cesto, o vendedor somará os preços de todos eles e dirá ao comprador quanto deve pagar por eles. O comprador pagará com as suas moedas e notas. Se não for dada a quantia exata, o vendedor deverá dar o troco correspondente.

Terminada a compra, despedem-se e será o turno do próximo comprador. Devolvem-se os produtos às respeitivas prateleiras e dá-se o cesto ao novo comprador. A criança que foi o comprador será então o novo vendedor e continua-se a jogar desta forma.

OS PRODUTOS

Na banca do mercado pode-se comprar uma grande variedade de produtos, apresentando-se, em baixo, todos eles agrupados por categorias e acompanhados de uma breve descrição, de forma a que os vendedores possam comentá-los durante o jogo e os compradores os conheçam melhor.



• **Acelga**
Hortaliça de folha verde.
Come-se normalmente cozida.
Rica em fibras e vitaminas.



• **Alho**
Bulbo aromático com forte cheiro.
Dá sabor a guisados e molhos.
É da família da cebola e do alho-francês.



• **Brócolos**
Planta da família da couve-flor.
Comem-se as suas flores e os seus talos. São muito nutritivos.



• **Cerejas**
Fruta própria da primavera.
Consome-se como fruta e usa-se em tartes e doces.
São muito ricas em fibra.



• **Morango**
Fruto sazonal carnoso e aromático.
Come-se como fruta e também em compotas.
É consumido entre fevereiro e maio.



• **Alface**
Hortaliça de folha verde.
Come-se crua em saladas.
As folhas exteriores contêm mais vitaminas.



• **Maçã**
Fruta doce.
É a fruta cultivada mais antiga.
Existem mais de 5.000 variedades.



• **Laranja**
Fruta cítrica. É uma das frutas mais consumidas no planeta.
Consome-se como fruta e como sumo.



• **Pera**
Fruto suculento e carnoso.
Utilizada em doces e compotas.
Rica em vitamina A, fortalece as defesas.



• **Banana**
Fruta doce. Cresce formando grandes cachos. Consome-se normalmente como sobremesa.

Frutaria



• **Alcachofra**
Hortaliça de inverno.
É a flor da planta.
Come-se frita, grelhada ou assada.



• **Abóbora**
É o fruto de uma planta trepadeira.
Come-se cozida em sopas e em cremes. Tem muita vitamina C.



• **Cogumelo**
Seto comestível que se cultiva em abundância.
Come-se cru ou cozinhado a acompanhar massas e carnes. Rico em fósforo, é bom para a formação dos ossos e dentes.



• **Ervilhas**
Leguminosa fresca.
Crescem dentro de vagens.
Comem-se cozidas ou salteadas.



• **Limão**
Fruta cítrica. Consumido em sumos, em sobremesas e em molhos.
Tem uma grande quantidade de vitaminas.



• **Pêssego**
Fruto de pele aveludada.
Come-se fresco e em conserva.
É utilizado em compotas e sumos.



• **Batata**
Tubérculo. Come-se cozida, frita e como acompanhamento de guisados.
É rica em hidratos de carbono e fornece muita energia.



• **Pimento vermelho**
Fruto usado como condimento.
Come-se cru, cozido e assado.
Rico em vitamina C.



• **Beterraba**
Planta de raiz grossa que cresce debaixo da terra. Come-se crua ou cozida em saladas. É doce e contém ferro.



• **Abacate**
Fruta oriunda da América.
É a base do guacamole.
Contém uma grande quantidade de vitaminas e minerais.



• **Beringela**
Oriunda da Índia. Tem um ligeiro sabor amargo. Come-se assada, salteada ou recheada.



• **Cebola**
Legume com forte sabor e odor.
Faz-nos chorar quando se corta.
Conserva-se até 8 meses sem problema.



• **Coco**
Fruta tropical de casca dura. Faz-se o leite de coco com a sua polpa e o líquido do seu interior. A sua polpa seca é utilizada em tartes e outros doces.



• **Quiwi**
Fruto proveniente da China.
É uma das frutas com mais vitamina C.
A sua polpa é muito suculenta e com uma cor verde brilhante.



• **Milho**
Cereal da família das gramíneas.
Com os grãos secos faz-se pipocas e farinha.
É muito energético e nutritivo.



• **Amora**
Fruto silvestre.
Come-se em compotas e doces.
É uma grande fonte de ferro.



• **Pepino**
Fruto da família das abóboras.
Come-se cru em saladas.
Rico em água e fibra.



• **Ananás**
Fruta tropical.
Come-se como sobremesa.
É altamente diurético.



• **Melancia**
Fruta de polpa carnosa e suculenta.
Pesa entre 3 e 8 quilos.
Tem um alto teor de água.

Recorta as notas pela linha pontilhada



Recorta as notas pela linha pontilhada







• Tomate

Fruto oriundo da América Central. Chegou à Europa há mais de 500 anos. Come-se cru em saladas e cozinhado em molhos.



• Donut

Doce frito. É coberto com açúcar glacé. Pode ser recheado de creme, chocolate ou geleia.



• Creme de cacau

Pasta para barrar com sabor a chocolate. Come-se com pão ou como recheio de bolos e tortas. Costuma conter avelãs moidas.



• Leite

O de vaca é o mais comum. Bebe-se simples, com cacau, café ou açúcar. Com ele faz-se a manteiga e o queijo.



• Leite-creme

Sobremesa. Feito com leite, ovos e açúcar. Polvilhado, tradicionalmente, com açúcar ou canela.



• Bolo

Pão de ló doce. É recheado ou coberto com creme, natas ou chocolate. Come-se em celebrações especiais.



• Bacon

Produto à base de carne de porco. Come-se fumado e como tempero para a carne. Come-se grelhado ou frito.



• Costeleta

Carne de porco ou de borrego. Cozinhada-se no forno e também na brasa. É muito rica em ferro.



• Salsichas

Produto à base de carne picada e especiarias. Comem-se fritas, cozidas ou na brasa. Podem ser de porco e também de frango ou peru.



• Camarão

Marisco. Come-se grelhado, no forno e salteado. É muito rico em proteínas.



• Mexilhão

Marisco. Come-se ao vapor e cozido. Contém muito fósforo.



• Salmão

Peixe azul. Come-se cozido, marinado ou fumado. O seu consumo previne o colesterol.



• Uva

Fruta do outono. Come-se como sobremesa. É com o seu mosto que se faz o vinho ou o vinagre.

Padaria Confeitaria



• Croissant

Massa folhada. Come-se ao pequeno-almoço e lanches. É rico em hidratos de carbono que nos dão energia.



• Madalena

Doce feito com farinha, manteiga e açúcar. A massa é cozida no forno em formas redondas de papel. Come-se ao pequeno-almoço e lanches.



• Pão

É um dos alimentos mais consumidos. É utilizado para se fazer sandes ou para acompanhar pratos principais. Contém hidratos de carbono e dá-nos energia.



• Caracol doce

Massa folhada doce em forma de caracol. Recheado com passas e creme pasteleiro. É de origem dinamarquesa.

Talho Charcutaria



• Ovos

São um dos alimentos mais consumidos em todo o mundo. Comem-se cozidos, no forno, fritos ou nas tortilhas. Também são utilizados em doces e pastelaria.



• Queijo

Produto lácteo. É feito com diferentes tipos de leite. Rico em cálcio e ajuda a fortalecer os ossos.

Peixaria



• Pescada

Peixe branco. Cozinhada-se no forno, grelhada e frita. É um alimento muito rico em minerais.



• Vieira

Marisco. Come-se cozida ou grelhada. A sua época é entre Dezembro e Fevereiro.



• Cenoura

Raiz comestível. Come-se crua ou cozida em sopas e cremes. Tem muita vitamina A.



• Tablete

Podem ser de chocolate negro, com leite ou chocolate branco. É feito com o grão do cacau e açúcar. É uma grande fonte de energia.



• Bolachas

Massa cozida no forno com diferentes formas e ingredientes. Comem-se ao pequeno-almoço, merendas ou lanches. Podem ser feitas com diferentes tipos de cereais.



• Manteiga

Produto lácteo. Feito com a parte gorda do leite. Come-se untada no pão e utiliza-se como ingrediente na confeitaria.



• Pão de forma

A massa é cozida dentro de uma forma. A sua textura é mais macia do que a do pão tradicional. É mais gorduroso e conserva-se mais tempo.



• Iogurte

Produto lácteo. Produzido pela fermentação do leite. É rico em cálcio e ajuda a fortalecer os ossos.



• Bife

Carne de vitela. Cozinhada na grelha ou na brasa. É um alimento que ajuda no crescimento.



• Frango

Carne de ave. Cozinhada-se no forno, na panela e frito. Também se utiliza como base do caldo.



• Salame

Enchido. É feito com carne de porco e especiarias. Uma vez preparado, deve curar ao ar.



• Lagosta

Marisco. Come-se cozida e dá sabor a guisados, como a caldeirada. É muitas vezes vendida viva.



• Polvo

Marisco. Pode ser cozido, grelhado ou guisado. Tem 8 patas e o seu corpo não tem ossos.



Ref.18733



ATENÇÃO! CONTRA-INDICADO PARA CRIANÇAS COM MENOS DE 3 ANOS.
PEQUENAS PARTES. RISCO DE ASFIXIA.
GUARDE ESTA INFORMAÇÃO PARA FUTURAS REFERÊNCIAS. O CONTEÚDO
DESTE CONJUNTO PODE VARIAR DO QUE É MOSTRADO NAS FOTOGRAFIAS.

Fabricado em Espanha por **EDUCA BORRAS, S.A.U.**
Osona, 1 · 08192 Sant Quirze del Vallés · Espanha
www.educaborras.com



NC899/04/18733