

Ume Dr. Luiz Lopes

Berçários II A e B

Período de de 29/06 a 3/07

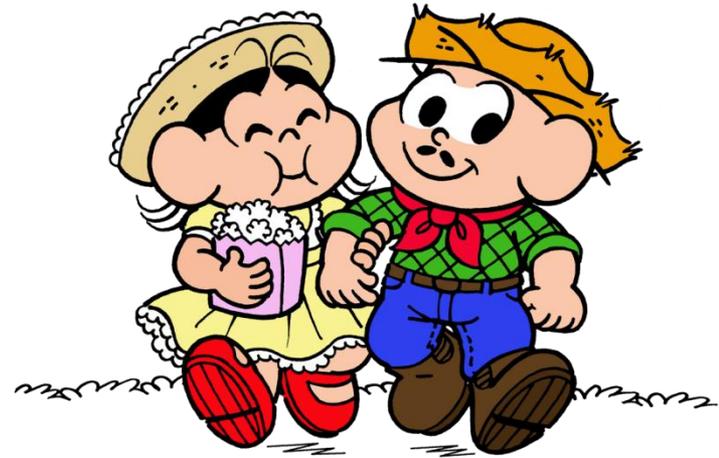


FESTA JUNINA

É uma tradicional manifestação cultural brasileira. Esta deliciosa festa é caracterizada por danças, comidas típicas, brincadeiras, bandeirinhas e fogueira.

Nesta semana sugerimos duas Brincadeiras, receitas típicas de Festa Junina para fazer em casa e estas músicas para entrar no clima junino.

<https://youtu.be/1biNHSBsdRY>



Sugestão de leitura!



Sugestões de músicas pra cantar com os pequenos!!!



1- PESCARIA

Esta atividade permite:

- Aperfeiçoar a coordenação motora através da repetição dos movimentos
- Reconhecer e diferenciar cores e tamanhos
- Estimular a interação e a brincadeira



VAMOS BRINCAR?

MATERIAL:

- 2 bacias (ou recipientes grandes de plástico)
- Objetos de tamanhos variados (bolinhas, tampinhas ou pequenos brinquedos de plástico)
- Peneiras ou coadores.



INSTRUÇÕES:

Encha uma das bacias com água e espalhe os objetos dentro dela. Deixe a outra bacia vazia ao lado para que os objetos pescados sejam colocados lá dentro. Demonstre a criança como fazer, em seguida dê a peneira para que ela faça.

Incentive a criança a cada objeto pescado!

BOA DIVERSÃO!

2- BOCA DO PALHAÇO

Esta atividade:

- Estimula a criatividade e a interação
- Trabalha a coordenação motora, atenção e raciocínio lógico



VAMOS BRINCAR?

MATERIAL:

- 1 caixa de papelão com as laterais medindo aproximadamente 15 cm
- Tesoura
- Lápis de cor
- Tintas e pincéis
- Bolas de plástico, papel ou meia



INSTRUÇÕES:

Desenhe o rosto de um palhaço na parte interna da caixa e pinte com a criança. **USE A CRIATIVIDADE!**

Com a tesoura, faça um círculo na altura do nariz ou boca do palhaço, deve ser um pouco maior que a bola utilizada na brincadeira.

Coloque as bolas dentro da caixa e tente acertar no buraco, mostrando a criança como brincar.

DIVIRTAM-SE!

Atividade 3

Alimentação Saudável

Deixamos aqui
a sugestão de
uma receita
junina pra se
deliciarem.
Bom apetite!!!



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o flocos de milho, os ovos e o leite, depois bata até obter uma consistência cremosa.

Depois, acrescente o fermento, misture novamente devagar.

Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno médio a 180°C, preaquecido por 40 minutos.

Bolo de tapioca



INGREDIENTES

- 500 g de tapioca granulada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 litro de leite quente
- 200 g de coco ralado
- 1 vidro de leite de coco pequeno
- 1 lata de leite condensado



MODO DE PREPARO

- 1 Misture a tapioca e o açúcar, acrescentando aos poucos, o leite quente.
- 2 Quando começar a ficar cremoso, deixe descansar por 10 minutos, pois a tapioca vai crescer um pouco.
- 3 Após esse tempo, acrescente o coco ralado e o leite de coco, sempre mexendo bem.
- 4 Unte uma forma com leite condensado e coloque a massa, leve à geladeira por 2 horas.
- 5 Retire da geladeira e desenforme.

Preparando as receitas

Não esqueçam de cuidar dos hábitos de higiene para os pequenos ajudarem no momento de preparar as receitas!



Deixem que as crianças ajudem da maneira que conseguirem, sempre com a supervisão de um adulto.



Após se deliciarem, não esqueçam de escovar os dentinhos.

ACABAMOS...

Preparamos tudo com muito carinho para vocês e esperamos que tenham se divertido muito!

Estamos com muita saudade...

Família, sua participação é muito importante para nós e para o desenvolvimento do seu filho. Por favor, registrem em fotos, comentem e enviem pelo whatsapp.

