

ROTEIRO DE ATIVIDADES

UME DR. NELSON DE TOLEDO PIZA

ANO: MATERNAIS A - B - C

**PROFESSOR(ES) : ADELITA, DAYANE, JUVANETE E MARIO
LUCIANA, SONIA, RENATA E VALDIR**

PERÍODO DE 13.07 à 18.07.2020

**SENHORES PAIS/RESPONSÁVEIS, SOLICITAMOS O AUXÍLIO
PONTUALMENTE NO MANUSEIO DOS OBJETOS PARA REALIZAÇÃO DAS
ATIVIDADES. CONTAMOS COM A COLABORAÇÃO DE TODOS PARA O
SUCESSO DAS NOSSAS CRIANÇAS!**

**CONVITE ESPECIAL
CHEGOU A HORA DAS GULOSEIMAS JUNINAS!!!**



Fonte: <https://www.portaltudoaqui.com.br/festa-junina-desenhos-para-colorir/>

RECEITINHAS JUNINAS

Proposta:

Proporcionar um momento prazeroso junto aos familiares, desenvolvendo a aprendizagem por meio da higiene e os sentidos: tato, olfato e paladar.

Essas receitas poderão ser reproduzidas, sendo que as famílias poderão criar novas receitas também.

Sugestões:

Receita da paçoquinha de amendoim

Ingredientes:

- 500G de amendoim torrado/moído.
- De 2 a 3 caixinhas de leite condensado.

Modo de preparo:

Acrescente o amendoim torrado em um recipiente, depois acrescente o leite condensado aos poucos e vai amassando até desgrudar das mãos, coloque em pequenos copinhos descartáveis ou potinhos. Pronto! É só saborear.

Bolo de milho

Ingredientes:

1 lata de milho verde escorrido

Com a mesma lata do milho:

1 lata de leite integral

1 lata de açúcar

1 lata de flocos de milho esmagados

1/2 lata de óleo de soja

3 ovos

Modo de preparo:

Coloque no liquidificador o milho verde, o leite, o açúcar, os flocos de milho, o óleo e os ovos.

Pulse por pelo menos 6 vezes até a massa ficar homogênea. Coloque o fermento e pulse uma vez mais.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada.

Deixe no forno assando a 180°C por cerca de 45 minutos. Faça o teste do palito para saber se está pronto.

Aguarde o bolo esfriar bem para desenformá-lo.

O que não pode faltar?

Pipoca!!!

Que tal uma deliciosa pipoca?