

UME JOÃO IGNÁCIO DE SOUZA

Atividades Período Remoto – Tarde

Maternal II: A, B, C e D - 20/07/2020 a 31/07/2020

Professoras: GILVANDA, SHIRLEY, ADRIANA E MARÍLIA

Sugestões de atividades:

CAMPOS DE EXPERIÊNCIAS: Corpo, Gestos e Movimentos; Fala, Escuta, Pensamento e Imaginação; Espaços, Tempo, Quantidades, Relações e Transformações.

Sugestão 1: HISTÓRIA: GATO XADREZ

Vídeo da Profª Shirley

<https://youtu.be/V4frKxInSoQ>

A posição do gato no exercício de ioga, acalma e relaxa, é boa para toda a família.

Segue um vídeo com a postura do gato e também de outros animais, se quiser bastante diversão, faça todas e aproveite:

<https://youtu.be/5RfWgMJ6dcw>

Vamos imitar um gato como a história do Gato Xadrez? É só ficar com os pés e as mãos no chão (quatro apoios), inspire olhando para cima, empinando o bumbum, depois solte o ar bem devagar e curve a coluna olhando para a barriguinha, se quiser, para ficar mais divertido, pode miar quando expirar;

Sugestão 2: CABANINHAS INFANTIS

Materiais Necessários:

Lençóis ou panos, travesseiros, almofadas, cadeiras, sofás ou colchonetes e muita criatividade.

Soltem a imaginação e criem suas cabanas, deixem as crianças criarem do seu jeito, vale tudo para a brincadeira ficar bem divertida.

<https://universoretro.com.br/wp-content/uploads/2016/01/cabana-len%C3%A7ol.jpg>

<https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn%3AANd9GcSu1fJAK7NkK5JaSz41CUvhiyPRM-xqZyhMBNxSmTAXL6gl-ytQ&usqp=CAU>

Sugestão 3: CULINÁRIA

Vamos propor uma receita de um delicioso bolo de fubá. Façam com seus filhos e mostrem a eles os ingredientes necessários e a quantidade que utilizamos, deixem que eles os ajudem.

Bom apetite!

Ingredientes

- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fubá
- 1 copo de açúcar
- Meio copo de óleo
- Meio copo de leite
- 3 ovos
- 1 colher de fermento
- 2 colheres de erva doce

Obs.: O copo usado é um copo de 300 ml.

Modo de Preparo

1. No liquidificador bata todos os ingredientes líquidos com o açúcar, em seguida acrescente a farinha de trigo e o fubá, misturem bem, e acrescente o fermento e a erva doce.
2. Asse em forno pré-aquecido por 30 minutos em forma untada.

Beijos com saudades!!!

#Usemáscara

#Laveasmãoscomáguaesabão