

Semana de 23 á 31 de Agosto

Atividade 1

- COMO MONTAR UMA PIPA EM UMA FOLHA DE SULFITE:



Do que você vai precisar:

- 2 palitos de sorvete;
- 1 canetinha preta;
- Cola;
- 1 folha de sulfite;
- Lápis de colorir.

Como fazer:

Com o auxílio de um responsável, você vai passar a cola de um lado nos 2 palitos de sorvete. Em seguida vai colar os palitos em formato de cruz na folha de sulfite.

Após os palitos estarem colados na folha de sulfite, você deve ligar as pontas formadas pelos palitos usando a canetinha preta, formando a pipa.

Ainda usando a canetinha, deve desenhar a rabiola em uma ponta da pipa, devendo fazer o desenho dela bem grande e bonita.

Agora, para terminar, deve colorir a pipa e rabiola com os lápis de várias cores, utilizando a criatividade e deixando a pipa bem bonita.

Semana de 23 á 31 de Agosto

Atividade 2

MÚSICA DO FOLCLORE BRASILEIRO:



Após assistir o vídeo sobre uma música que retrata o folclore brasileiro, faça um desenho contendo no mínimo 03 personagens. Escreva abaixo de cada desenho o nome de cada personagem. Capriche bastante e use a criatividade.

Semana de 23 á 31 de Agosto

Atividade 3

Receita

Bolo de fubá mexido:

4 ovos;
2 copos (200 ml) de fubá ou Milharina;
2 copos (200 ml) de açúcar a gosto;
2 copos (200 ml) de trigo;
1 copo (200 ml) de óleo;
1 pitada de sal;
1 colher de sopa rasa de fermento em pó;
1 colher de sopa rasa de erva doce a gosto.

Coloque o forno para aquecer em temperatura alta por 10 min.

Modo de fazer:

Misture numa bacia grande (para mexer bem e de leve) todos os ingredientes secos (fubá, trigo, açúcar, sal) deixando o centro livre para os ingredientes líquidos.

No centro, acrescente o óleo, os ovos (quebre os ovos um a um, para não ter o perigo de colocar algum estragado na massa).

IMPORTANTE:

Nessa mistura vá acrescentando leite com mais ou menos a medida de 200 ml.

Se precisar é só ir colocando mais leite até a massa ficar homogênea. Por último, coloque o fermento e a erva doce, misture tudo muito bem.

Para os intolerantes, pode trocar o leite de vaca por leite de coco ou outro de sua preferência.

Usa forma retangular média ou com furo central de 22 cm.

Passe óleo ou margarina, caso queira que fique diferente. Depois de untada a forma, jogue açúcar ou canela em toda ela.

TEMPO NO FORNO:

Mais ou menos 40 min ou ir espetando até o garfo ou faça saírem secos.

