



EMEI JOSÉ NATALINO FONSECA

Maternal

Professores: Jussara, Maria Aline, Tania e Márcia

16.08 – Confeção Boitatá

Objetivo: Conhecer e valorizar as lendas folclore brasileiro.

Materiais:

- Celular, tablet, computador ou TV com acesso a internet;
- Rolinho de papel higiênico;
- Tesoura;
- Pincel;
- Cola;
- Tinta guache, lápis de cor ou giz de cera;

Desenvolvimento:

1 – Com o auxílio de um adulto a criança deverá assistir ao vídeo da Turma do folclore: A lenda do Boitatá.



<https://youtu.be/6gErX5pNLbU>

(Acesso em 28/07/2021)

2 – Agora vamos pintar o rolinho de papelão da cor que desejar, deixe secar bem.

3– Com a ajuda de um adulto corte o rolinho em forma de espiral. Para a língua é só cortar um triângulo e colar em uma das extremidades.

2 – Para os olhinhos recorte dois círculos e pinte com canetinha ou lápis preto.

3– Se quiser pode decorar com colagens de outras figuras como por exemplo: estrelinhas, coraçõezinhos, quadradinhos. Registrem com fotos ou vídeo e enviem para a professora.



17.08 – Parlenda: Hoje é Domingo

Objetivo: proporcionar momentos de interação e brincadeiras, aprimorando a sua fala através de recitar os versos.

Materiais:

- Celular, tv ou computador.
- Papel sulfite, lápis de cor ou canetinha

Desenvolvimento:

1- Acessar o link disponível da parlenda:



https://youtu.be/AUyY_Xuu2Rk

(Acesso em 28/07/2021)

2 - Agora que vocês já conheceram a parlenda: “Hoje é domingo”, tentem reproduzir as falas da parlenda como no vídeo. Exemplo:

(Hoje é domingo pé de cachimbo)

(O buraco é fundo acabou-se o mundo)

3 - Com a ajuda do papai ou da mamãe faça um desenho bem legal da parlenda.

4 - Envie uma foto ou vídeo para a professora ok.

18.08 – Jogo das adivinhas

Objetivo: identificar e reconhecer as adivinhas presentes no folclore brasileiro, desenvolver a oralidade.

Materiais:

- Celular, TV ou computador.

Desenvolvimento:

1 - Vamos brincar de adivinhar? As adivinhas estão presentes na nossa cultura há muito tempo. Provavelmente a mamãe, o papai ou os avós conhecem algumas adivinhas. Então para não ficar muito difícil responder, primeiro vamos assistir ao vídeo com algumas adivinhas através do link

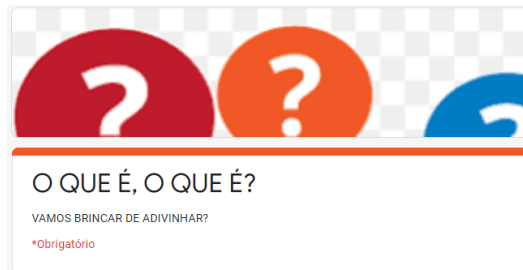


➔ <https://youtu.be/n7qeIAH6MP0>

(Acessado em 29/07/2021)

2 - Após assistir ao vídeo, converse com a criança sobre quais das adivinhas ela achou mais interessante.

3 - Agora é com vocês! Acessem ao formulário através do link:



<https://forms.gle/Wo6GZ84R23dn5yCj6>

4 - Respondam e testem seus conhecimentos de adivinhas!

19.08 – Lenda: Curupira

Objetivo: despertar e estimular o interesse pela cultura popular, estimular a criatividade.

Materiais:

- Celular, tv ou computador.
- Papel sulfite, tinta guache vermelha e verde e tesoura.

Desenvolvimento:

1 - Hoje é dia de conhecer um pouco mais sobre o Curupira, figura muito conhecida do nosso Folclore por proteger as florestas. As principais características dele são: os cabelos vermelhos como fogo e os pés virados para trás. Vamos assistir ao vídeo através do link:



➔ <https://www.youtube.com/watch?v=gKpilzfNQA8>

(Acesso em 28/07/2021)

2 - Agora que já conhecemos um pouco mais sobre o Curupira vamos para nossa atividade? Com o auxílio de um adulto pintar os dedos da criança com vermelha, representando os cabelos e a palma da mão de verde, representando o rosto. Deixe secar, depois só recortar e está pronto nosso carimbo de mão do Curupira.



Fonte: <https://i.pinimg.com/originals/a7/c7/29/a7c7292439360323f17174952ed7c492.jpg> Acesso em 28/07/2021.

3 - Não se esqueça de registrar a atividade através de fotos ou vídeos e enviar para a professora.

20.08 – Culinária: Arroz Doce

Objetivo: reconhecer, valorizar e respeitar a pluralidade cultural. Fortalecer a autonomia.

Materiais:

- Celular, TV ou computador;
- Ingredientes para fazer o arroz doce;

Desenvolvimento:

1 - Hoje é dia de criança na cozinha!! A professora Marcia preparou um vídeo com o passo a passo do arroz doce.



<https://www.youtube.com/watch?v=QSCqUot0tjo>

Vamos lá?

Ingredientes

- 1 xícara de arroz
- 3 xícaras de água natural
- 1 xícara de açúcar
- 1 litro de leite
- Canela a gosto

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o arroz e a água e leve para cozinhar em fogo médio até quase secar a água. Adicione o leite e o açúcar e cozinhe até ficar cremoso. Salpique canela. Sirva quente ou gelado.



Aproveitem para colecionarem deliciosos momentos em família! Não esqueça de registrar e enviar para a professora.