



BERÇÁRIO

21/06 A 25/06

ATIVIDADE 1

HISTÓRIA: A GALINHA RUIVA- CANAL: OS AMIGUINHOS

DETALHAMENTO DA ATIVIDADE

O COMEÇO DA FESTA JUNINA AO BRASIL REMONTA AO SÉCULO XVI. AS FESTAS JUNINAS ERAM TRADIÇÕES BASTANTE POPULARES NA PENÍNSULA IBÉRICA (PORTUGAL E ESPANHA) E, POR ISSO, FORAM TRAZIDAS PARA CÁ PELOS PORTUGUESES DURANTE A COLONIZAÇÃO, ASSIM COMO MUITAS OUTRAS TRADIÇÕES.

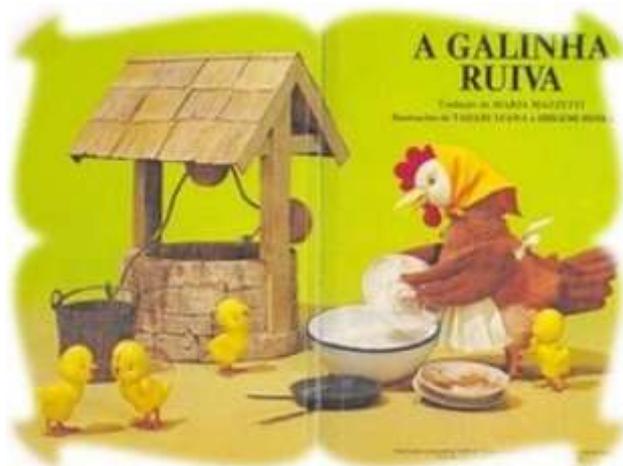
O MÊS DE JUNHO É REPLETO DE FESTIVIDADES E TRADIÇÕES QUE ENVOLVEM UMA DIVERSIDADE DE PRATOS TÍPICOS À BASE DO GRÃO DOURADO, O MILHO. ... TENDO, AGORA, O MILHO O INGREDIENTE PRINCIPAL DO FESTEJO, OS PORTUGUESES PRECISAVAM DE IDEIAS PARA OS PRATOS QUE SERIAM PREPARADOS COM O GRÃO DE DOURADO.

VAMOS OUVIR A HISTÓRIA: A GALINHA RUIVA

DURANTE A HISTÓRIA DÊ PEQUENAS PAUSAS E PEÇA PARA A CRIANÇA IMITAR O SOM QUE CADA ANIMAL QUE APARECE NA HISTÓRIA FAZ.

EXPLIQUE A CRIANÇA A IMPORTÂNCIA AJUDARMOS UNS AOS OUTROS.

CLIQUE NO LINK: <https://youtu.be/KAZ-xMUXaoY>



DICA: SEGUIE UMA RECEITA DE PÃO DE MILHO, RENDE MUITO, É FÁCIL DE FAZER E MUITO GOSTOSO, FAÇO SEMPRE COM MEUS FILHOS. SE PUDEREM, FAÇAM COM A CRIANÇA (OPCIONAL).

CANAL YOUTUBE: COZINHANDO COM A LY: <https://youtu.be/9CyiAi9nPQg> (ACESSO EM 09/06)



PÃO DE MILHO

INGREDIENTES

30G DE FERMENTO BIOLÓGICO FRESCO OU 15G DE FERMENTO BIOLÓGICO SECO.

3 COLHERES(SOPA)OU 60G DE AÇÚCAR

1 LATA DE MILHO VERDE (SEM ÁGUA)

2 OVOS INTEIROS

150ML DE ÁGUA MORNA (COPO AMERICANO PELA RISCA)

150ML DE LEITE MORNO

90ML DE ÓLEO

1 COLHER(SOBREMESA)OU 10G DE SAL

1 XÍCARA (250ML) OU 160G DE FUBÁ

+OU-750G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

MODO DE FAZER

COLOQUE NO LIQUIDIFICADOR O MILHO, O AÇÚCAR, OVOS, ÁGUA, LEITE, OLEO, SAL E BATA POR 2 MINUTOS, ADICIONE A MISTURA AO FERMENTO, MISTURE E ADICIONE O FUBÁ E ADICIONE A FARINHA AOS POUCOS ATÉ DAR O PONTO (UNS 7 MINUTOS) MASSA MACIA.

DEIXE A MASSA DESCANSAR POR 1H, MODELE OS PÃES E DEIXE CRESCER NOVAMENTE POR 30 MIN. PINCELE MISTURANDO 1 GEMA COM 2 COLHERES(SOPA)DE LEITE.

POLVILHE FUBÁ POR CIMA DOS PÃES E COLOQUE PARA ASSAR.

CANAL YOUTUBE: COZINHANDO COM A LY

<https://youtu.be/9CyiAi9nPQg>



ATIVIDADE 2

A ESPIGA DE MILHO

DETALHAMENTO DA ATIVIDADE

DEPOIS DE OUVIR A HISTÓRIA VAMOS REPRODUZIR A ESPIGA DE MILHO.

EM UMA FOLHA DE SULFITE OU OUTRO PAPEL QUE TIVER EM CASA, PINTE A PARTE LATERAL DAS MÃOS DA CRIANÇA DE VERDE PARA FAZER OS CAULES DAS ESPIGAS. DEPOIS PINTE AS PLANTAS DOS PÉS COM TINTA AMARELA PARA REPRODUZIR A ESPIGA DO MILHO. NO FINAL UTILIZE A PARTE LATERAL DAS MÃOS NOVAMENTE PARA ENVOLVER AS ESPIGAS EM FOLHAS VERDES.

DEPOIS DE SECO DESENHE COM CANETINHA OS GRÃOZINHOS DE MILHO, RECORTE O CONTO RNO DA ESPIGA, COLE UM PALITO ATRÁS E ESTÁ PRONTO UM FANTOCHE PARA BRINCAR.



CRÉDITOS: <http://mauriquices.blogspot.com/2015/07/quem-me-ajuda-apanhar-o-milho.html>

ACESSO EM 04/06/2021

ATIVIDADE 3

EXPERIÊNCIA MILHO DANÇANTE

MÚSICA: PULA PIPOQUINHA- BOB ZOOM!

DETALHAMENTO DA ATIVIDADE

VAMOS REALIZAR UMA EXPERIÊNCIA INTERESSANTE E DIVERTIDA. ASSISTAM AO VÍDEO EXPLICATIVO. “EXPERIÊNCIA MILHO DANÇANTE” - CANAL- ALINE SUPINO:

CLIQUE NO LINK: <https://youtu.be/iwfzPUj59PQ>



Acesso em 04/06/2021

MATERIAIS NECESSÁRIOS: 1 RECIPIENTE NÃO MUITO RASO (BACIA, POTE PLÁSTICO, ASSADEIRA...), ½ COPO DE ÁGUA, ½ COPO DE VINAGRE, 2 COLHERES (SOBREMESA) DE MILHO DE PIPOCA E 1 COLHER (SOBREMESA) DE BICARBONATO DE SÓDIO.

ACOMPANHE O VÍDEO EXPLICATIVO E DEIXE SUA CRIANÇA PARTICIPAR DESTA EXPERIÊNCIA INCRÍVEL!

PEGUE O RECIPIENTE E COLOQUE O COPO DENTRO, POIS A MISTURA IRÁ TRANSBORDAR, COLOQUE A ÁGUA NO COPO, ACRESCENTE O VINAGRE, O MILHO E POR ÚLTIMO PARA VIR A MÁGICA ACONTECER, COLOQUE O BICARBONATO DE SÓDIO E AGUARDE AS PIPOCAS DANÇAREM.

OBSERVAÇÃO: POR SER UMA ATIVIDADE COM GRÃOS É NECESSÁRIO A SUPERVISÃO CONSTANTE DE UM ADULTO.

DIVIRTAM-SE E PARA ACOMPANHAR A DANÇA QUE TAL OUVIREM JUNTOS A MÚSICA: PULA PIPOQUINHA- BOB ZOOM!

CLIQUE NO LINK: <https://youtu.be/MqG13r2fVOW>



Acesso em 04/06/2021

LEMBRETE

→ AGUARDAMOS AS FOTOS OU VÍDEOS DA REALIZAÇÃO DAS ATIVIDADES NO GRUPO DE WHATSAPP DA TURMA OU NO PRIVADO (19 993117241) OU POR

E-MAIL: auxiliadoraemeief@gmail.com