

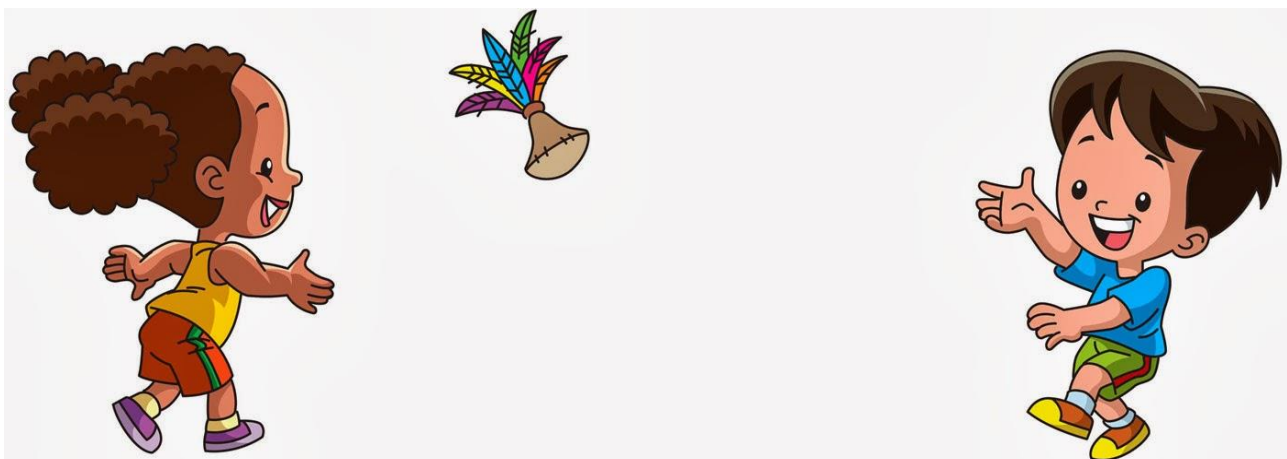
BRINCADEIRA DE RODA



Com origem em tradições folclóricas, muitas brincadeiras antigas como as cantigas de roda já fizeram parte da infância de muitas crianças brasileiras. A dica é pesquisar as cantigas mais antigas, como Ciranda, Cirandinha, Pai Francisco ou Não Atire o Pau no Gato. A brincadeira de roda é uma forma lúdica de desenvolver a expressão corporal, ritmo e coordenação motora das crianças.

PETECA

Vocês podem construir um peteca fazendo bolinhas de papel (revistas, jornais, papéis velhos), embrulhados em qualquer tecido (meias, pedaços de panos já usados). Nesta brincadeira, a única regra vigente é fazer valer, na prática, o ditado popular: nunca deixar a peteca cair no chão. Bate-se com a palma da mão de cima para baixo e brinca-se em duplas ou em rodas de três a mais pessoas.



VAI E VEM PASSO A PASSO

Materiais:

2 garrafas PET

Tesoura

Barbante

4 argolas

Fita colorida

Como Fazer:

Pegue as garrafas plásticas e corte-as ao meio;

Para o processo, use as partes de cima da garrafa e una-as de modo que fique um bico direcionado para cada lado;

Pegue o barbante e dobre ao meio, deixando-o duplo;

Passa o barbante duplo por dentro das garrafas e deixe sobrando ao menos um metro de cada lado;

Nas pontas dos barbantes amarre as argolas, que vão funcionar como os puxadores;

Use a fita adesiva colorida entre as garrafas para que elas não se soltem e também para decorar o brinquedo reciclável.



Borboletinha

Borboletinha tá na cozinha

fazendo chocolate

para a madrinha

Poti, poti

perna de pau

olho de vidro

e nariz de pica-pau pau pau



AFUNDA OU NÃO AFUNDA?

Coloque metade de água em uma bacia plástica ou balde, separe alguns objetos bem diferentes (prendedor de roupa, tampinha de garrafa, moedas, brinquedos pequenos, rolha, colher, uma fruta etc).

Em seguida pegue um objeto por vez e vá perguntando para a criança “afunda ou não afunda?”, após a resposta da criança coloque o objeto dentro da bacia para verificar a resposta.



Patê de Cenoura



Ingredientes



1 cenoura
ralada



1 pitada
de sal



Suco de
meio limão



1 dente
de alho



2 colheres
de sopa de
maionese



2 colheres
de sopa
de água



Orégano



1 pacote de
torradinhas

Modo de Preparo:

1. Colocar o dente de alho no micro-ondas por 20 segundos, para que ele possa ser descascado facilmente e cozinhe;
2. Misturar todos os ingredientes no liquidificador e bater até ficar homogêneo. Se necessário, desligar o liquidificador e ajudar com uma colher, ou adicionar um pouco mais de água.

