

ESCOLA MUNICIPAL AMAURI DO NASCIMENTO

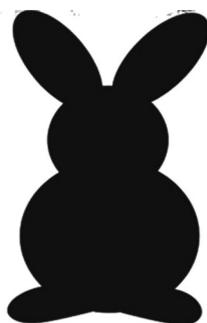
Nome do aluno:		Semana 6
Professor: Alexandra, Claudinéia, Cleonice, Edilaine, Lígia e Peracilda	Data: 09/04/2021	Turma: B II A
Campos de Experiência: Corpo, gestos e movimentos		

O RABO DO COELHO

Outra adaptação de uma clássica brincadeira conhecida como “o rabo do burro”, mas aqui as crianças precisam acertar o rabo no coelho. Em uma cartolina ou qualquer outro tipo de material semelhante, faça um desenho de um coelhinho sem o rabo e cole em uma parede. Com um pedaço de algodão e fita adesiva, produza aquilo que será o rabinho do orelhudo.

Uma de cada vez, as crianças devem ser vendadas e giradas de maneira comedida, para então colocar o rabo do coelho no seu devido lugar. Os alunos que não estão jogando naquele momento podem ajudar o colega vendado, indicando a orientação correta de onde está o coelho.

Registrem o momento da brincadeira!



modelo de coelho

<https://youtu.be/aISnYblsW7U>

ESCOLA MUNICIPAL: AMAURI DO NASCIMENTO		
NOME DO ALUNO:	DATA:09/04/2021	SEMANA: 5
PROFESSOR: Edith, Audrey, Edvânia, Kelsilene, e Yara		TURMA:BIIB
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: "O eu, o outro e o nós"		

Atividade

Culinária

Estratégia:

Nesta atividade faremos docinhos de chocolate representando o ovinho de Páscoa. O adulto juntamente com a criança fará os ovinhos seguindo a receita a seguir. Deixe a criança participar o máximo que puder, principalmente na hora de enrolar os docinhos.

Ingredientes:

1 lata de leite em pó

1/2 de achocolatado

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de leite

Modo de preparo:

1º Em um recipiente coloque o leite em pó, o achocolatado e mexa com uma colher até misturar tudo. Depois acrescente o leite condensado e mexa bem.

2º Comece a amassar, e só pare quando estiver uma massa boa para enrolar.

3º Comece a enrolar as bolinhas, não precisa untar a mão. Corte quadradinhos de papel alumínio; depois enrole todas as bolinhas e embrulhe no papel. Pode-se colocar em um vidro com tampa e servir.

Dica: Caso esteja uma massa seca vá colocando pingüinhos de leite até dar o ponto desejado.

