

ESCOLA MUNICIPAL PROFESSORA MABEL CUNHA		
NOME DO ALUNO:	DATA:24.06.2021	SEMANA: 16
PROFESSOR:	TURMA: MATERNAL	
CAMPO DE EXPERIÊNCIA: CORPO, GESTOS E MOVIMENTO		
OBJETIVO DE APRENDIZAGEM: Explorar formas de deslocamento no espaço (pular, saltar, dançar), combinando movimentos e seguindo orientações		

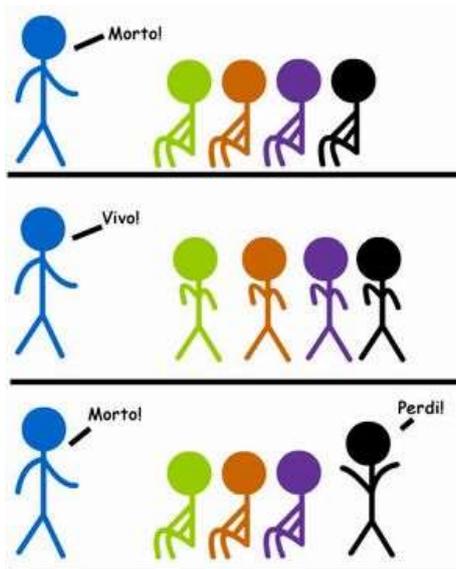


Mais uma brincadeira muito legal!

Hoje vamos brincar de “**Vivo ou morto**”.

Tem que ficar esperto e prestar atenção aos comandos, escolham alguém para começar a dar os comandos.

Quem acertar todos e não se confundir, será o próximo a dar os comandos.



Segue vídeo explicando a brincadeira: <https://youtu.be/pwJ0OcZ4Kpc>



Mini cuscuz

Ingredientes:

- 1 lata de sardinha
- 1/4 xícara de chá de azeitona sem caroço
- ½ xícara de chá de ervilha fresca
- 2 xícaras de chá de caldo de legumes
- 1 ovo cozido picado
- 1 cebola picada
- 1 dente de alho amassado
- 1 ½ colher de sopa de azeite de oliva
- 1 ½ xícara de chá de farinha de milho amarela em flocos
- 1/4 xícara de chá de tomate pelado
- 2 colheres de sopa de salsinha e cebolinha
- Sal e pimenta do reino a gosto
- Ovinhos de codorna para decorar

Modo de preparo:

Em uma panela, refogue o alho e a cebola no azeite. Coloque a sardinha, a ervilha e a azeitona e mexa devagar em fogo baixo. Adicione o caldo de legumes e, quando ele estiver aquecido, comece a despejar a farinha de milho aos poucos, sem parar de mexer. Assim que a massa do cuscuz ficar consistente, coloque o ovo picado, a salsinha e a cebolinha e misture tudo. Quando começar a desgrudar da panela é hora de desligar o fogo. Unte as forminhas com um pouco de azeite e coloque o cuscuz com a ajuda de colher de chá. Espere esfriar e desenforme na hora de servir. Descasque e corte os ovinhos de codorna em rodela e adicione em cima dos mini cuscuz. Se você não for servir na hora, cubra com plástico filme para não ressecar e deixe na geladeira.



