AEE Atendimento Educacional Especializado

COMANDA - Atividades período: 01 de junho à 08 julho.

Professora: Josimara

* Entrevista com a família sobre " festa junina"

- Como eram as brincadeiras juninas ?
- Como são hoje as brincadeiras juninas?
- Como eram as comidas juninas?
- Como são hoje as comidas juninas?
- Como eram as danças juninas ?
- Como são hoje as danças juninas ?

Obs: Entreviste 4 pessoas da família e escreva as respostas no formulário da página (10) .

* Cantando na Festa : Pedro, Antônio e João

Faça Leitura da letra da música com a família, cante .

- Faça atividade da página (18).

Texto Instrucional: Receita

Receita de Pão de Queijo

Atividade

ORGANIZANDO AS RESPOSTAS

FESTAS JUNINAS

BRINCADEIRAS	
Antigamente	Hoje

COMIDAS	
Antigamente	Hoje

DANÇAS	
Antigamente	Hoje

Atividade

CANTANDO NA FESTA

PEDRO, ANTÔNIO, JOÃO

COM A FILHA DE JOÃO
ANTÔNIO IA SE CASAR,
MAS PEDRO FUGIU COM A NOIVA
NA HORA DE IR PARA O ALTAR!

A FOGUEIRA ESTÁ QUEIMANDO,
O BALÃO ESTÁ SUBINDO,
ANTÔNIO ESTAVA CHORANDO,
PEDRO ESTAVA FUGINDO.

E NO FIM DESSA HISTÓRIA,
AO APAGAR-SE A FOGUEIRA,
JOÃO CONSOLAVA ANTÔNIO,
QUE CAIU NA BEBEDEIRA...

Benedito Lacerda

– Você conhece esta música?
Se não conhece, peça para o professor ensinar.
CANTE, acompanhando cada verso.

COMPLETE com a palavra que falta:

E NO FIM DESSA HISTÓRIA,
AO APAGAR-SE A _____,
JOÃO CONSOLAVA ANTÔNIO,
QUE CAIU NA _____.

COLOQUE em ordem os versos da canção e escreva no espaço abaixo:

O BALÃO ESTÁ SUBINDO
ANTÔNIO ESTAVA CHORANDO
PEDRO ESTAVA FUGINDO
A FOGUEIRA ESTÁ QUEIMANDO

PÃO DE QUEIJO MINEIRO FÁCIL

Avalie essa receita

Foto: Lorena Tunel

PREPARO	RENDIMENTO	FAVORITOS	COMENTÁRIOS	
50 MIN	30 PORÇÕES	44	1	LORENA TUNEL Membro desde 2007

INGREDIENTES

- 250 g de polvilho doce
- 3 colheres de polvilho azedo
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 2 ovos
- 1 xícara de queijo minas padrão ralado
- 1 pacotinho (50 g) de queijo parmesão ralado
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela misture os polvilhos e reserve. Leve ao fogo o leite, o óleo e o sal até levantar fervura, acrescente essa mistura ao polvilho e misture.
2. Adicione os ovos inteiros e misture até incorporá-lo à massa. Acrescente os queijo minas e o parmesão e misture bem até dar o ponto de enrolar. Se ficar grudando na mão, acrescente um pouco mais de óleo à massa. Faça bolinhas e leve ao forno pré-aquecido a 200ºC por 30 minutos ou até os pães ficarem dourados. Sirva a seguir.