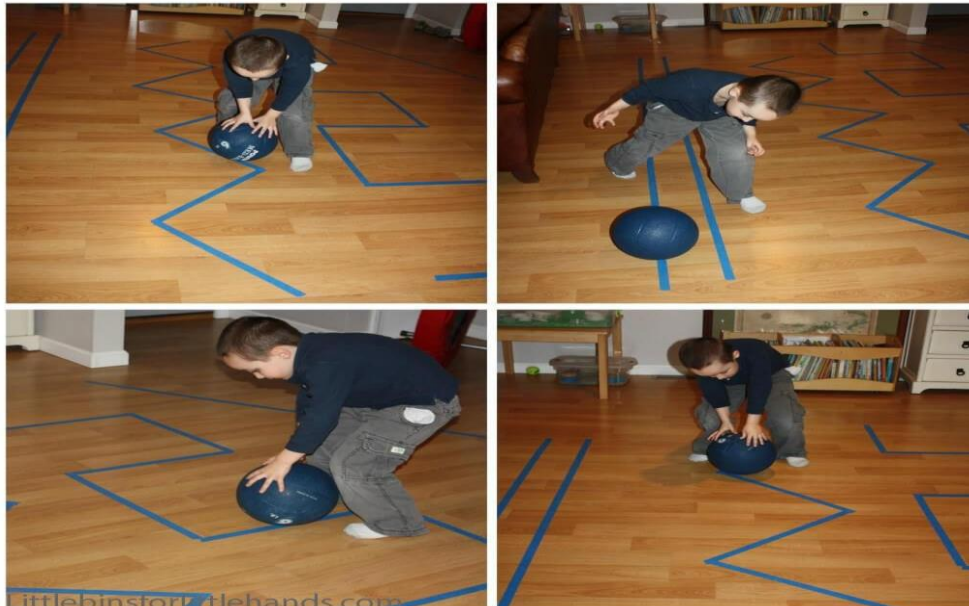


Nome: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020.

Classe:

Casa:



**Controle global do corpo, do equilíbrio dinâmico, coordenação óculo-manual e estruturação do espaço. (orientação, localização e direção)**

**Objetivo: Controlar o direcionamento do traço e reproduzir linhas retas, linhas curvas, entre outras linhas.**

**Material: Fita durex colorida (fita de cetim ou barbante) e bola ou carrinho.**

**Procedimento: Nesta brincadeira as crianças com o auxílio do adulto devem construir caminhos, fazendo desenho no chão feito com a fita durex colorida, (Como mostra a imagem acima). Em seguida, deverão caminhar sobre as linhas desenhadas.**

**No primeiro momento apenas a criança deverá seguir o caminho da linha, com o cuidado de não sair dela.**

**E no segundo momento, a criança deverá equilibrar o objeto: bola ou carrinho pela linha, com o cuidado de não sair dela.**

**EDUCAÇÃO INFANTIL- INFANTIL I**

Nome: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020.

Classe:

Casa:



**É uma ótima ocasião para que a criança vá aprendendo a manipular materiais de texturas diversas, assim como utilizar objetos de uso comum.**

**Objetivo: Elaborar um produto de maneira artesanal. Explorar a habilidade de manipulação de objetos e matérias variados, assim como aprender a seguir algumas instruções.**

**Procedimento:**

**Ingredientes:**

**310 g farinha de trigo  
175 g de água morna  
20 ml de azeite de oliva  
15 g fermento fresco de padaria  
1 colher (pequena) de sal**

**Modo de preparo.**

- 1 – Misturar bem a farinha com o fermento.**
- 2 – Acrescentar o azeite e a água morna (bem devagar), e misturar bem com uma colher de madeira.**
- 3 – Quando a massa estiver homogênea, acrescentar o sal e amassar mais um pouco até que a massa se torne fácil de manejar e uniforme.**
- 4 – Untar um recipiente de vidro (pirex) e coloca a massa em forma de uma bola.**

**Tampar e deixar que a massa descanse por uma hora.**

**5 – Quando a massa crescer iremos dar o formato de pão, pincelamos com o azeite e fazemos uns cortes longitudinais na superfície e polvilhar um pouquinho de farinha.**

**6– Introduzir o pão ao forno pré-aquecido. Deixar que o pão asse a 220°C durante aproximadamente uma hora.**

**Quando notar que o pão adquirir uma cor dourada, clarinho, tirar do forno para que descanse sobre uma bandeja. Agora é só deixar esfriar para desfrutar desse delicioso pão, feito com suas próprias mãos. Com certeza vai ficar muito gostoso.**

**Dicas: Você pode acrescentar à massa de pão, cereais como aveia, linhaça, gergelim, etc. que deixarão o seu pão ainda mais gostoso e nutritivo.**