



### Olá crianças!

#### Estamos com saudade e na esperança de que tudo isso passe logo!

Esperamos que todos estejam bem e se cuidando, continuamos longes por um bem maior, nossa Saúde! Iniciar mais uma semana é uma dádiva permitida por Deus. Com o isolamento social e com as crianças em casa, a propostas de atividade para o berçário teve algumas mudanças, pensando nesta situação, estamos enviando algumas propostas de atividades com brincadeiras, leitura de cordel, receitas de comidas típicas, sempre com olhar atento aos pequenos, de maneira a promover uma interação com crianças e famílias, tornando este momento mais agradável e de união. O mês de junho é o mês da alegria o qual comemoramos os Santos juninos, não podemos deixar de comemorar, ainda que distante, é necessário ressaltar a nossa tradição cultural. Iniciamos o nosso com o momento Orinha, colocando nossas intenções e agradecemos pelas graças alcançadas.

**Vamos juntos renovar a nossa Fé e pedir por todos os necessitados, assim como pelos profissionais da linha de frente!**

#### **MOMENTO ORINHA- PARA SER REALIZADO TODOS OS DIAS COM AS CRIANÇAS**



Inclinamos nossas cabeças  
E fechamos nossos olhos...

#### **ORAÇÃO DE AGRADECIMENTO**

Senhor Deus obrigado  
Por estar sempre aqui.  
Obrigada pela minha família.  
Obrigado pelas pessoas  
Que estão sempre comigo.  
Obrigada pela minha saúde,  
E pela natureza que me cerca.  
Ajude-me a ser uma criança melhor  
Com a minha família, meus amigos,  
Minhas educadoras e com o mundo.  
Protegei os Monges do Mosteiro  
E todos os colaboradores.  
Obrigado, senhor, você é bondoso  
E seu amor dura eternamente.  
Amém

## HINO DAS OBRAS SOCIAIS

Precisamos estar afinados com o Hino das Obras Sociais, que tal toda família aprender?  
Vai ser incrível!

<https://www.youtube.com/watch?v=h-5txWN4n-U> - Música Hino das Obras

Os nossos atendidos

Descubram o seu valor

E vivam a autoestima

Com **fé** esperança e **amor**

Desperte nossa vontade

A **luz** do salvador

E o Mosteiro São **Ger**aldo

Seja obra de amor.

Os nossos familiares

Crianças e educadores

Tenham grande **esperança**

Num mundo transformador.

A **fé** nos traz a **paz**

Que faz o bem ao irmão;

Só o amor tem o **dom**

De despertar o coração

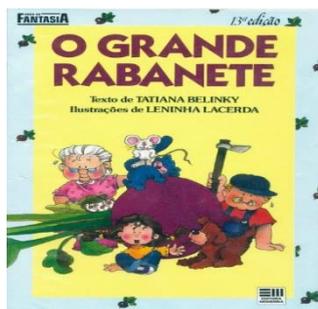


Composição: Dom Lucas Francisco de Assis Reinado Coelho, OSB. Correção Ortográfica: Professor Aloísio Ferreira Araújo. Melodia: Dom Matias, OSB – RJ.

## VIVENDO AS FORMAÇÕES DE VALORES HUMANOS E CRISTÃOS

Pensando na formação social dos nossos pequenos vamos dar continuidade ao valor do mês a **União**. Quando realizamos uma atividade em equipe temos como objetivo que todos se reúnam para desenvolver juntos uma tarefa, despertamos diferentes sensações como a **Satisfação**, **cumplicidade** e o **respeito**. União é valorizar a nossa família e amigos, amá-los ao máximo, também é ser grato, amar ao próximo assim como Deus amou, é da vontade de Deus que sejamos unidos, nos doarmos ao outro sem qualquer tipo de interesse. União quer dizer amor, carinho, estar de bem com a vida.

**Juntos somos mais fortes e com Deus somos invencíveis!**



Vamos juntos ouvir e conhecer a história “O grande rabanete” narrado pela professora Vivian?

Segue link da **Videoaula 76**: <https://youtu.be/TkhR6T64D4M>

Disponível para leitura em: <https://pt.slideshare.net/cesarvarejao/o-grande-rabanete-52732420>

## CELEBRAÇÃO DO MÊS- VIVA OS SANTOS JUNINOS

### VIVA SÃO JOÃO



Durante o mês de junho comemoramos os Santos Juninos, e nessa semana iremos conhecer um pouco sobre São João você já ouviu falar?

No Brasil e no mundo, o dia 24 de junho é a data mais importante do circuito de Festas Juninas do calendário cristão, pela comemoração do nascimento de **São João Batista**. O Dia de São João, ou ainda Dia do Precursor, comemora a vida do homem que profetizou o fato de que o Messias, filho de Deus, era Jesus Cristo e, por isso, o batizou.

A data foi fixada a partir do relato do Evangelho de Lucas, onde é afirmado que João nasceu seis meses antes do filho de Deus. Por isso, a data determinada e o dia eram seis meses antes da véspera do natal, ou seja, 24 de junho. Por esse motivo, desde a madrugada de 23 de maio comemora-se a Festa de São João Batista.

**Vamos juntos comemorar o dia de São João com orações, conhecimentos e festejos**

Abençoei todos os que vos invocam e fazei que aqui floresçam todas as virtudes que praticastes em vida, para que, verdadeiramente animados do vosso espírito, no estado em que Deus nos colocou, possamos um dia gozar convosco da bem-aventurança eterna. Amém.

Assista aqui os links das Videoaulas sobre São João, e comemore essa data junto com a família em casa.

**Videoaula 79:** <https://www.youtube.com/watch?v=gFhGH8ZHB6g&t=26s>

**Videoaula 84:** <https://www.youtube.com/watch?v=CLFAfazz7Kq>

**O ARRÁIA CHEGOU! VAMOS CONHECER AS BRINCADEIRAS!**



As festas juninas chegaram e vêm recheadas de **brincadeiras**, **músicas**, **comidas gostosas** e muita **dança**!

Os nossos bebês adoram as brincadeiras que envolvam movimentos, músicas e principalmente que tenha obstáculos. Pensando nisso elaboramos uma atividade que eles vão amar!

**Papai e mamãe vocês conhecem alguma brincadeira junina? Use sua criatividade e vamos nos divertir!**

## Vamos brincar de tiro ao alvo?



Para isso vamos precisar de materiais como latas, potes, garrafas pet, bolinhas feitas de papel ou tecidos. Faça torres com os materiais e estimule o bebê a jogar a bolinha, trabalhando seu corpo e os movimentos.

Vocês podem também ver as ideias assistindo a Videoaula 72

Registre esse momento e nos envie pelo WhatsApp do CEI (011) 97204-7522

## Hora da música: Oh trem bom!



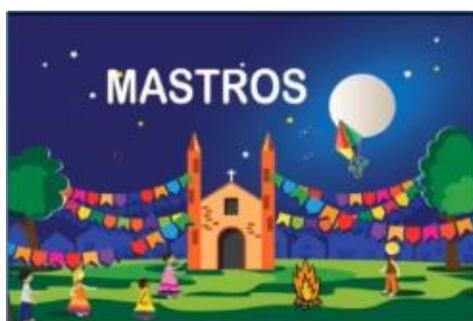
Sabemos a importância da musicalização no desenvolvimento da oralidade dos nossos pequenos, e quando se fala de músicas animadas, com diversas pessoas ampliando assim o seu conhecimento de mundo, associando com a nossa vivência diária se torna um momento inesquecível!

Pensando nisso a professora Karina preparou um vídeo lindo com músicas juninas para as famílias e os bebês se divertirem muito!

Segue link do **Videoaula 76**: <https://youtu.be/pG-AZ4D06FM>



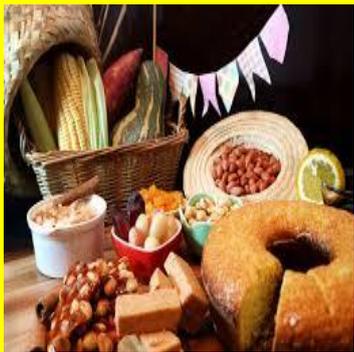
**Puxada de mastro:** Puxada de mastro é a cerimônia de levantamento do mastro de São João, com banda e foguetório. Além da bandeira de São João, o mastro pode ter as bandeiras de Santo Antônio e São Pedro, muitas vezes com frutas, fitas de papel e flores penduradas. A cerimônia tem origem em cultos pagãos, tendo como simbologias a fertilidade da terra, que eram realizados no solstício de verão, na Europa. Acredita-se que a bandeira virada para o lado da casa do anfitrião da festa no momento em que é içada, é sinal de boa sorte. O contrário indica desgraça. E caso aponte em direção a uma pessoa essa será abençoada.



Falando em mastros, vamos ver como podemos construí-los juntos com professora Laurinete?

**Videoaula 88** - <https://www.youtube.com/watch?v=hpKT5rup0HA&feature=youtu.be>

## Vamos conhecer a cozinha desse arraial



Quem quer conhecer uma receita deliciosa para fazer com a família? As festas juninas possuem muitas características e uma delas são as comidas naturais da região nordeste do Brasil, como

o bolo de milho, a paçoca, cocada, o milho cozido, amendoim frito, canjica, arroz doce e o delicioso quentão. Há também outras comidas com nomes bem peculiares, como mané pelado, pé de moleque, maçã do amor e cachorro-quente. Quem não adora essa época do ano? **Vamos preparar uma receita?**

**INGREDIENTES**

500g	arroz branco	<input type="checkbox"/>
	Leite de leite condensado	<input type="checkbox"/>
1	litro de leite quente	<input type="checkbox"/>
200ml	de leite de coco	<input type="checkbox"/>
1	sacarina (chá) de coco ralado	<input type="checkbox"/>
2/3	sacarina (chá) de açúcar	<input type="checkbox"/>

**MODOS DE FAZER**

Antes de começar, você deve lavar bem os grãos de arroz.  
 Em seguida, deixe o milho de milho na água por 5 horas.  
 Prepare esse tempo, sacarina de açúcar e cubra com água deixando cerca de 3 dedos acima do milho.  
 Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por 25 minutos após pagar pressão.  
 Desligue o fogo, escorra e reserve.  
 Na hora de montar, adicione o leite, o leite condensado, o açúcar, o leite de coco, o coco, o milho de canjica cozido e misture.  
 Leve ao fogo médio e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos, sempre mexendo até ficar bem cremoso.  
 Desligue o fogo e sirva quente com canela em pó ou quente na geladeira e frio gelado.

**canjica**

Preparo: 45 min  
serve 5 pessoas

**INGREDIENTES**

5	espigas de milho com palha	<input type="checkbox"/>
1/4	de sacarina (chá) de coco fresco ralado	<input type="checkbox"/>
1	sacarina (chá) de açúcar	<input type="checkbox"/>
1	pitada de sal	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

**MODOS DE FAZER**

Retire as palhas das espigas, com cuidado para que não rasquem, mergulhe as palhas por 1 minuto em água fervente e reserve.  
 Coloque um caldeirão grande com água para ferver enquanto usa ralo as espigas de milho, raspe cada sabugo com a parte de trás de uma faca, peneire o milho ralado, espremendo bem o bagaço com a parte de trás de uma colher até tirar todo o líquido. Despeje o bagaço junto ao líquido, o coco ralado, o açúcar, o sal e misture bem. Vai adquirir consistência de creme.  
 Para fazer a embalagem da pamonha, dobre na bancada duas palhas, uma de frente para outra, com as laterais encostadas. Unte-as e elas devem tomar a forma de um tubo. Use um barçante para abrir a extremidade de baixo, bem firme. Com uma mão, segure essa parte, deslizando a extremidade feita virada para cima. Use um funil para vertir o creme. Faça a pamonha e amasse o tipo com um barçante, deslizando cerca de 3 cm de espaço entre o recheio e o enlace para não vapor. Transfira para um prato e repita o processo até acabar todo o creme. Transfira as pamonhas para a panela com água fervente e deixe cozinhar por 10 minutos. Retire com uma esumadeira, e deixe esfriar antes de abrir.

**Pamonha caseira**

Preparo: 60min  
serve 4 pessoas

**Registre esse momento e nos envie no WhatsApp do CE (011) 97204-7522**

## DICAS PANC – PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

Mamãe e papai queremos saber...

como está o crescimento da sua Panc?

Espero que estejam seguindo as dicas de cultivo que enviamos na tabelinha e que assim possam juntos cuidar e aproveitar essa experiência.

Agora já dá para colher umas folhas das Panc cultivada em casa, para fazer uma receita! Essa semana vamos nos deliciar com uma receita da Panc Azedinha.

Azedinha



**Batata rústica assada com creme de azedinha**

TEMPO DE PREPARO: 1h      SERVE: 5

**INGREDIENTES**

<input type="checkbox"/> 500g de batatas	<input type="checkbox"/> Para o creme:
<input type="checkbox"/> Azeite	<input type="checkbox"/> 1 maço de azedinhas (150 g de folhas aproximadamente)
<input type="checkbox"/> Sal	<input type="checkbox"/> 4 colheres de sopa de parmesão ralado fino (50 g)
<input type="checkbox"/> Folhas de orégano fresco	<input type="checkbox"/> 1 dente de alho
<input type="checkbox"/> Folhas de manjericão fresco para finalizar	<input type="checkbox"/> 2-3 colheres de azeite de oliva
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 1 pitada de sal

**MODO DE FAZER**

Lave as batatas e corte em cubos grandes. Não é preciso retirar as cascas. Elas são gostosas e combinam bem com o prato; Tempere com folhas de orégano fresco, sal e azeite à gosto. Espalhe o tempero com as mãos e leve ao forno por aproximadamente 30 a 40 minutos;

Enquanto as batatas assam, faça o creme de azedinha. Lave as folhas. Se quiser, você pode tirar os cabinhos. Eles são comestíveis e azedinhos como a folha, mas deixam uma aparência no molho um pouco fibrosa. A textura na boca com o creme feito com os cabinhos, no entanto, é boa, não fica fibrosa.

Processar as folhas com o alho e o queijo parmesão ralado. Bata tudo até formar uma pasta;

Coloque em uma vasilha regue com 2 ou 3 colheres de azeite se achar necessário adicione sal e misture bem. Finalize as batatas com folhas de manjericão fresco por cima. Sirva o creme como acompanhamento pra mergulhar cada pedacinho delas.



Receita de Batata  
assada com Creme

**Lembre-se de colocar esta receita na sua caixa, caderno ou pasta de receitas de PANC. Em anexo você encontra a receita em tamanho original.**

## CONHECENDO A FESTA DA LANTERNA

A festa da lanterna é de origem europeia, foi introduzida no Brasil pela primeira vez na escola waldorf de São Paulo e agora também no CEI com intuito de preparar a chegada o inverno, época onde percebemos uma grande inspiração da terra e aquietarão da natureza. Com o frio, a noite chega cedo, favorecendo o recolhimento e interiorização na busca da luz que vive no nosso interior. Assim, a história da menina da lanterna faz com que as crianças comecem a entender buscar e fortalecer a luz própria.

### Pequeno resumo: A MENINA DA LANTERNA.

A menina carrega sua lanterna, de repente vento apaga e ela vai sozinha em busca de luz novamente, a busca pelo seu eu, pelo autoconhecimento. Quem poderá acender minha lanterna? Nessa busca ela segue pela floresta e se depara com animais, seres extremamente instintivos, uma senhora fiandeira com a sabedoria antiga do pensamento que indica o caminho até o sol, o sapateiro, crianças brincando, para todos ela pede ajuda para encontrar luz novamente, durante a caminhada ela chega ao alto da montanha e espera o Sol descer e acender sua lanterna. E não é que ele acende! É então, quando ela retorna



para casa cantando sua canção, reencontra os mesmos personagens da ida, a menina auxilia cada um a ter novamente sua chama acesa e fica muito feliz.

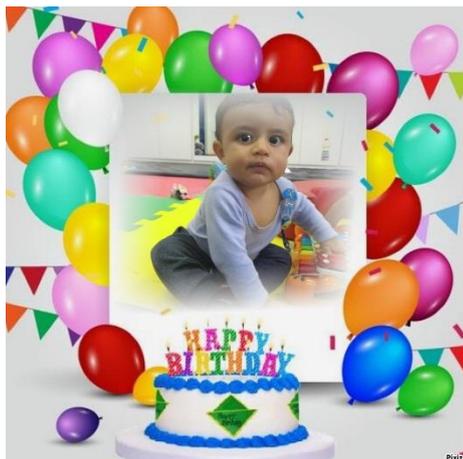
O conhecimento sobre a história da “Menina da Lanterna” é compartilhado com todas as nossas crianças através de leitura e contação de histórias com fantoches. Já o momento da celebração acontece com o **Mini grupo II e seus Familiares**, cada familiar acende sua lanterna simbolizando a luz interior na vida da criança que já se encontra numa faixa etária de um entendimento maior sobre a luz do seu interior.

**Videoaula 97** - <https://www.youtube.com/watch?v=ONt5TqPTVOI&feature=youtu.be>

**Link** <https://www.youtube.com/watch?v=hEIYEZ9HT-Q>



## Aniversariantes do Mês



No mês de Junho comemoramos o primeiro aniversário do nosso pequeno **Lucas** que comemorou seu primeiro aniversário no dia 16\06.

Queremos desejar toda a felicidade do mundo, que o menino Jesus possa te iluminar e abençoar muito, que Mãe Maria Santíssima possa cobrir com seu manto sagrado, trazendo paz, saúde, amor e que continue essa criança linda e abençoada! Estamos com saudades e esperamos que tenha curtido bastante com a sua família!

**Parabéns!!!!**

## XÓ – CORONAVÍRUS

Para manter esse vírus longe da nossa família vamos continuar mantendo nossas práticas de higiene e apoiando o isolamento social! É importante nos conscientizar e entender o momento em que estamos passando. Higienize sempre as mãos, use álcool em gel, lembrando que o uso da máscara é obrigatório!



*Individualmente, somos  
uma gota. Juntos,  
somos um oceano.*

**Com amor professoras**

**Daniela, Luzia e Larissa**