



Olá Bebês, crianças e familiares!

Estamos com muitas saudades e esperamos que todos estejam bem, com saúde, paz e se cuidando! Momentos difíceis vem para reafirmar a nossa **FÉ**, aumentar o nosso vínculo com o senhor, quem melhor que nós mesmos para enfrentarmos essas barreiras e assim praticar o amor ao próximo, a união e a cumplicidade?

Diariamente partilhamos de muitas comemorações, alegrias e no mês de junho não foi diferente, as festas juninas são motivos de muitas brincadeiras, músicas e festejos! Vamos conhecer os santos juninos São Pedro e São Paulo essa semana? Assim como sua importância, suas curiosidades e sua história!

Iniciamos o dia colocando nossas intenções e agradecendo a Deus por toda gloria alcançada.

Momento Orinha- para ser realizado todos os dias com as crianças

Deus, obrigado por tudo!
Me fortalece sempre com o Seu amor.
Cuida de mim, de minha família
e de todos que precisam tanto de ti!



“Onde há fé, há amor, onde há amor,
há paz, onde há Deus, nada falta.”

Pixiz

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 Aolsio Ferreira Araújo. Melodia: Dom Matias, OSB - RJ.

VIVENDO AS FORMAÇÕES DE VALORES HUMANOS E CRISTÃOS

Durante todo o mês de junho falamos sobre o valor da **UNIÃO**, e a importância de vivermos bem e em sociedade agindo com igualdade, respeito e amor! No mês de julho iremos falar sobre o valor **Trabalho** e **organização**. Sabemos o quanto é importante trabalhar em grupo, um ajudando ao outro e vivendo em harmonia, quando ajudamos o próximo recebemos bênçãos. Ajudar sem olhar a quem plantamos a sementinha do bem. Ajudar o próximo não é mais do que se ajudar a si mesmo na busca do equilíbrio certo e para viver em comunhão com Deus.

E vocês estão tendo práticas de ajudar ao próximo? Pare para pensar como as suas atitudes estão tendo resultados na vida do próximo!



Vamos juntos partilhar de uma história contada pela Professora Luzia?

Segue link da videoaula 99: <https://youtu.be/QCyYxl5aX0>



CELEBRAÇÃO DO MÊS- VIVA OS SANTOS JUNINOS

VIVA SÃO PEDRO E SÃO PAULO!!



As Igrejas do mundo inteiro celebram a santidade de vida de São Pedro e São Paulo principais líderes da igreja cristã primitiva, tanto por sua fé e pregação, como por seu ardor missionário no dia 29 de junho, momento de solenidade. São Pedro era conhecido como o Apóstolo de Cristo. São Paulo era um hebreu praticante após Jesus Cristo aparecer e lhe mostrar a verdade e o caminho, se converteu ao Cristianismo e se tornou apóstolo e um dos maiores evangelizadores da Igreja.

São Pedro e São Paulo Rogai por nós!

Vamos juntos fazer nossas preces e dedicar alguns minutos do nosso dia para reafirmarmos a nossa fé, comemorando assim o dia de São Pedro e de São Paulo!

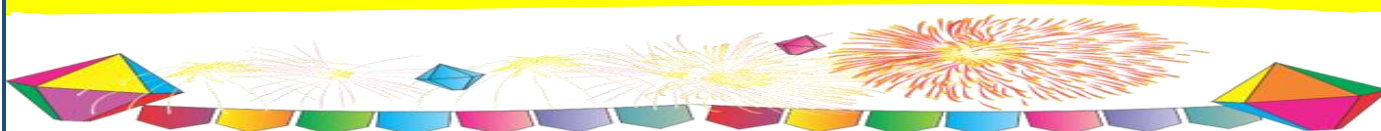
Orar não é pedir. Orar é a respiração da alma. Como o corpo que se lava não fica sujo, sem oração se torna impuro. (Mahatma Gandhi)

Videoaula 87: <https://youtu.be/gOWeZHGFpeY>

Videoaula 89: <https://youtu.be/n4llq7HJBZQ>

Videoaula 90: <https://youtu.be/k8NlobVPjgY>

O ARRÁIA CHEGOU! VAMOS CONHECER AS BRINCADEIRAS!



Vamos brincar de Jogo das Argolas?



O jogo das argolas pode ser feito com diferentes materiais como garrafas pets, potes redondos, jornais, papel e qualquer outro material que tenha em casa, use a criatividade e brinque muito com o seu bebê! O jogo tem por objetivo desenvolver a coordenação motora dos bebês assim como conhecimento de espaço e festejar esse mês junino maravilhoso!!!!

Vamos aprender junto com a professora Laurinete?

Segue Videoaula 71: <https://youtu.be/u98hrOW5Ris>

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



Hora da música: Oh trem bom!



Sabendo a importância da musicalização no desenvolvimento dos nossos bebês, preparamos uma playlist com várias músicas para aproveitarem e tornar esses momentos em família de muita diversão!

Segue Link da playlist junina: <https://youtu.be/X5xb05a3nzU>

Chegou a hora da contação de história



Chegou o momento de explorarmos a **imaginação** dos nossos pequenos, ampliando a sua criação de mundo, despertando a **oralidade** e a **criatividade**!

Vamos juntos ouvir a história “**A menina e a boneca de milho**” que a professora Silene preparou para nós?

Videoaula 70: <https://youtu.be/dPT-4z4C3mq>

Vamos conhecer a cozinha desse arraial!!



Durante o mês de junho aprendemos um monte de receitas típicas do Nordeste como canjica, bolo de milho, pamonha, curral, arroz doce e outras diversas especiarias, e a sua família, qual a comida que gostam de comer nas famosas festas juninas? Escolham uma receita de sua preferência e faça uma deliciosa receita com o seu filho. **Nós adoráramos receber esses registros nos envie no WhatsApp do CEI (011) 97204-7522**

Pegue seu caderno, sua caneta e se prepare para partilharmos mais uma deliciosa receita!



INGREDIENTES

6 espigas de milho verde	<input type="checkbox"/>	_____
1 lata de leite condensado	<input type="checkbox"/>	_____
400 ml de leite	<input type="checkbox"/>	_____
canela para polvilhar	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

MODO DE FAZER

Com uma faca, retire os grãos da espiga

- Bata os grãos no liquidificador com o leite e coloque em uma panela
- Acrescente o leite condensado e leve ao fogo baixo, deixando até engrossar
- Despeje em um recipiente único ou individuais
- Polvilhe canela em pó a gosto

Curau de milho verde



preparo: 40min
serve 4 pessoas

INGREDIENTES

6 espigas de milho	<input type="checkbox"/>	_____
1/2 copo de óleo	<input type="checkbox"/>	_____
1 copo de leite	<input type="checkbox"/>	_____
2 xícaras de açúcar	<input type="checkbox"/>	_____
Queijo ralado a gosto	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

MODO DE FAZER

Corte o milho e bata no liquidificador com o leite e o óleo, coloque esta mistura em uma vasilha, acrescente o açúcar e o queijo ralado, mexendo sempre até ficar uma massa bem cremosa.

Leve ao forno por 30 minutos e bom apetite.

Bolo de Milho Caipira



Preparo: 50 min
serve 12 pessoas

DICAS PANC – PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS

Crianças queremos saber como anda a plantinha de vocês? será que já estão grandes? Nos envie as novidades e nos conte como você está cultivando e não esqueça das nossas tabelinhas com dicas de cultivo! Caso sua família conheça alguma receita com PANC nós adoraríamos partilhar!

Vamos lá?



Frango ao molho de azedinha

TEMPO DE PREPARO: 40min. SERVE: 6

INGREDIENTES

6	filés de frango	50	ml de vinho branco
	sal e pimenta à gosto	1	colher de (sopa) de azeite
1	dente de alho moído	2	colheres (sopa) de pimentão laranja
1	pedaço de açafrão da terra	1	dente de alho picado
1	colher de (sopa) de azeite	1	tomate e cebola roxa picado
			frutas de azedinha picadas à gosto
		1	coxo de oregão natural
			Sal, pimenta, salsinha e cebolinha à gosto

MODO DE FAZER

Frango: Pique o frango em cubos. Tempere com alho, sal, pimenta e açafrão da terra. Leve ao fogo em uma frigideira bem aquecida e refogue com o azeite.

Molho: Coloque o azeite em uma frigideira, refogue o alho, a cebola, o tomate e o pimentão. Adicione o sal à gosto, depois que descurar coloque o vinho. Deixe por 5 minutos. Multure e segure natural. Desligue o fogo. Adicione a azedinha.



XÓ – CORONAVÍRUS

Estamos passando por um momento delicado e triste, e com isso precisamos continuar a seguir as medidas de higiene, e quem tem a possibilidade de cumprir o isolamento social **fique em casa!** Lave suas mãos com frequência, mantenha o corpo hidratado se precisar sair use máscaras e álcool em gel.

CORONAVÍRUS COVID-19

**O que você precisa saber e fazer.
Como prevenir o contágio:**



Lave as mãos com água e sabão ou use álcool em gel.



Cubra nariz e boca ao espirrar ou tossir.



Evite aglomerações se estiver doente.



Mantenha os ambientes bem ventilados.



Não compartilhe objetos pessoais.

DISQUE SAÚDE 136

BRASIL

Com amor e carinho!
Professoras
Daniela, Luzia e Larissa.