

Objetivos:

- Propor brincadeiras e brinquedos diferentes, que estimulem as capacidades das crianças, mas, acima de tudo, as divirtam nas férias
- Trabalhar capacidades físicas como resistência, força, velocidade, flexibilidade, equilíbrio e coordenação
- Incentivar o trabalho em equipe

Faixa etária: 2 a 5 anos



Férias na escola

Leve novos jogos, atividades e brincadeiras para divertir e estimular os alunos que vão permanecer com você no mês de julho

Por Márcia Krausz

Julho é mês de férias escolares, mas nem todas as crianças costumam passar esse período longe da escola, pois os pais trabalham e não têm com quem deixar os filhos. De acordo com Rosana Ziemniak, coordenadora pedagógica da Educação Infantil do Colégio Magister, de São Paulo (SP), mais de 70% dos alunos que frequentam o período integral não costumam se afastar em julho, pois as famílias preferem tirar férias no verão. "Mas eles percebem que é um período diferente porque parte dos coleguinhas se ausenta e porque a escola oferece atividades mais lúdicas e de menos

cunho pedagógico nessa época", explica Rosana, que complementa: "nosso objetivo em julho é fazer com que a criança queira vir para a escola mesmo sem todos os coleguinhas presentes, por isso selecionamos bem as brincadeiras oferecidas". Nas próximas páginas, ela, a professora Joyce Fontana, do curso para recreadores da filial São Paulo da Cruz Vermelha Brasileira, e as professoras do Centro de Educação Infantil do Instituto Alana, também da capital paulista, dão ideias de atividades e brincadeiras para aplicar durante o curso de férias, como também é conhecido esse período,

4 e 5 ANOS Corrida das aranhas

De acordo com Rosana Ziemniak, é pelo movimento que a criança conhece mais sobre si mesma e sobre o outro, aprendendo a se relacionar. "O movimento é parte integrante da construção da autonomia e da identidade, uma vez que contribui para o domínio

das habilidades motoras que a criança desenvolve ao longo da primeira infância", explica. Esta atividade coloca as crianças para correrem e saltarem com as aranhas. Confeccione-as antes, entregue uma para cada criança e dê início à corrida das aranhas.

Aranha

Materiais:

- garrafa pet de 2 litros (coca-cola)
- tinta acrílica preta
- marcador permanente
- tesoura
- cola
- pincel
- 1 pedaço de elástico (lastex)



1. Com o marcador faça um risco 2 cm acima do meio da garrafa e trace 10 marcas verticais.



2. Corte nos lugares marcados.



3. Conte 4 pernas para cada lado e corte as 2 pernas do meio.



4. Dobre aquela ponta de 2 cm, e a maior dobre ao meio. Faça o mesmo com as outras pernas.



5. Pinte a parte interna de preto para que o lado de fora fique brilhante. Passe 2 mãos de tinta.



6. Cole os olhinhos.



7. Faça um furo no meio do topo da garrafa e coloque o elástico.



Como brincar

- Estipule uma linha de saída e uma de chegada. A primeira criança a cruzar a marca da chegada com sua aranha é a vencedora.

Todos para a cozinha!

Criança adora cozinhar! De acordo com Rosana Ziemniak, elas nem se dão conta que durante o processo de medir ingredientes, adicioná-los um a um e misturá-los com as mãos estão aprendendo muitos conceitos. "Durante a aula de

culinária as crianças absorvem uma surpreendente quantidade de informações, além de ficarem mais perceptivas a novos sabores e texturas". Veja ao lado uma receita de biscoitos de aveia que está aprovada pelos alunos do Colégio Magister.

Pote dos biscoitos

Cada aluno pode preparar o seu próprio pote. Depois que os biscoitos estiverem prontos, distribua um pouco em cada pote para que as crianças levem para casa para comer com os pais. É uma festa!

Materiais:

- 1 lata vazia devidamente higienizada de achocolatado com tampa
- sem o rótulo
- cola branca
- pincel
- lã ou barbante colorido



1. Passe a cola em volta da lata com o pincel e logo em seguida cole a lã ou o barbante.
2. Comece de cima para baixo com cuidado para que o fio fique bem rente o anterior. Faça isso até cobrir toda a lata.

Biscoitos de aveia

- Ingredientes:**
- 1 xícara de aveia
 - 1 xícara de açúcar
 - 1 xícara de farinha de trigo
 - 1 ovo grande
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - 1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:

1. Misture bem os ingredientes secos e adicione a manteiga com um garfo
2. Junte o ovo unindo bem (a massa fica um pouco úmida).
3. Passe farinha nas mãos e forme pequenas bolinhas
4. Asse em forno quente por 15 a 20 minutos