

E.M. "BENEDITA CORDEIRO MEDELOS" – BAIRRO RIO DE UNA DE CIMA
NOME: _____

1º ANO A MINHA PROFESSORA É KAREN

MINHA PROFESSORA AEE É FABIANA

18ª APOSTILA – PERÍODO DE 06/12 A 14/12

ENTREGA 07/12

DEVOLUÇÃO EM 13/12

APOSTILA ADAPTADA



IBIÚNA, 06 A 14 DE DEZEMBRO DE 2021.

NOME: SAMUEL

COLE AS BOLINHAS DE NATAL DE ACORDO COM O NÚMERO.





PAPAI NOEL FICOU MALUCO! AJUDE O PAPAI NOEL A DESEMBARALHAR AS LETRAS QUE FORMAM A PALAVRINHA NATAL E PINTE-AS.

NATAL

A

P

U

A

T

B

L

N



PINTE O NÚMERO QUE CORRESPONDE A QUANTIDADE.



1	2	3
----------	----------	----------



5	4	6
----------	----------	----------

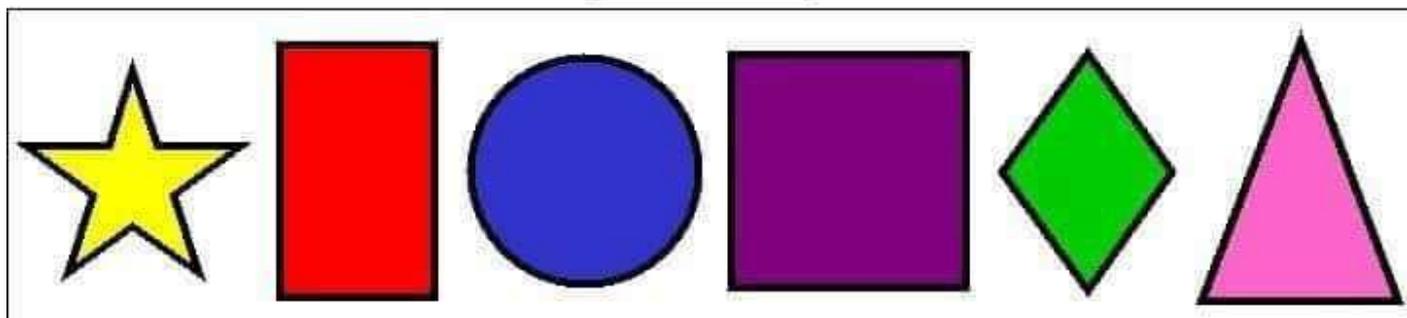


3	1	2
----------	----------	----------

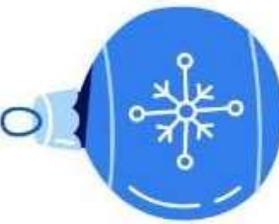
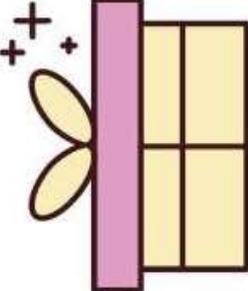
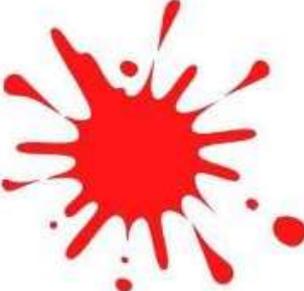
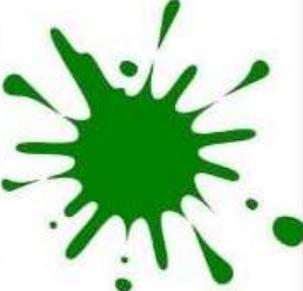


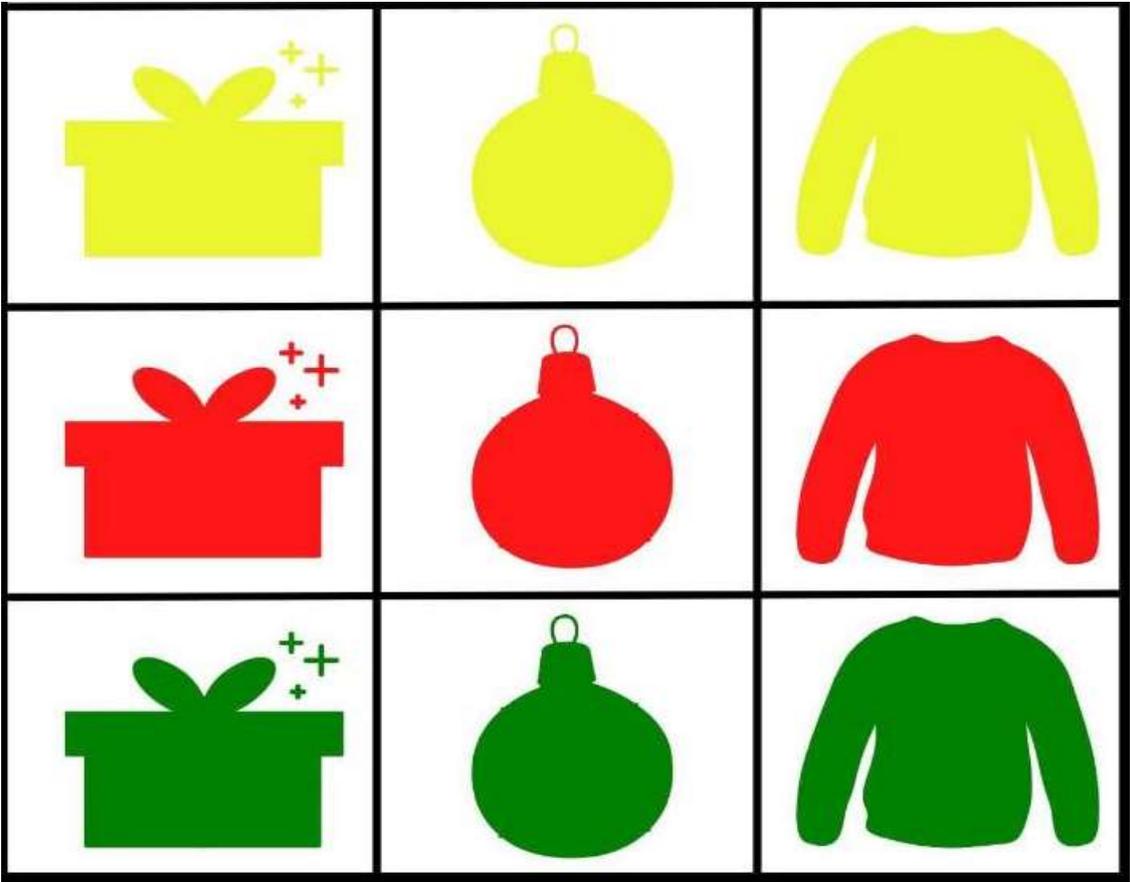
4	2	1
----------	----------	----------

VAMOS DECORAR A ÁRVORE? COLE AS FIGURAS GEOMÉTRICAS.



RECORTE E COLE AS FIGURAS DE ACORDO COM O OBJETO E A COR.



ESCOLA: _____

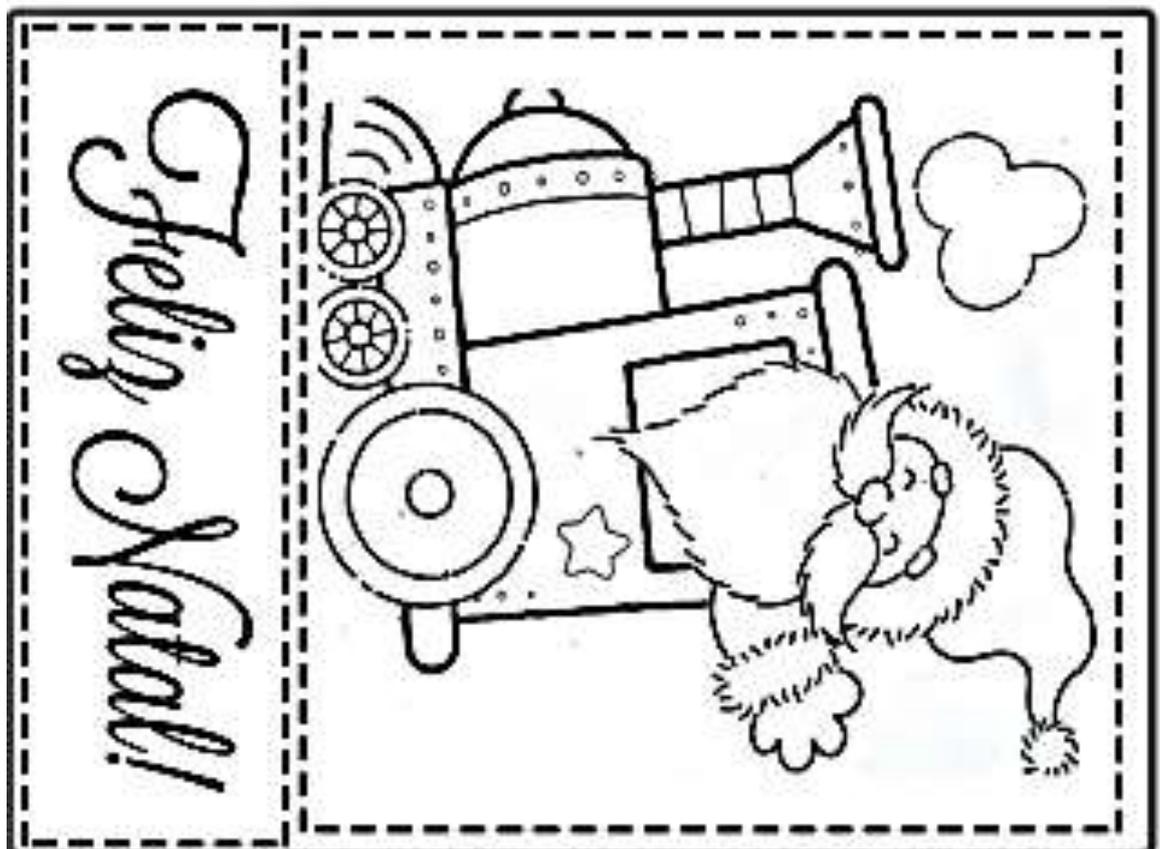
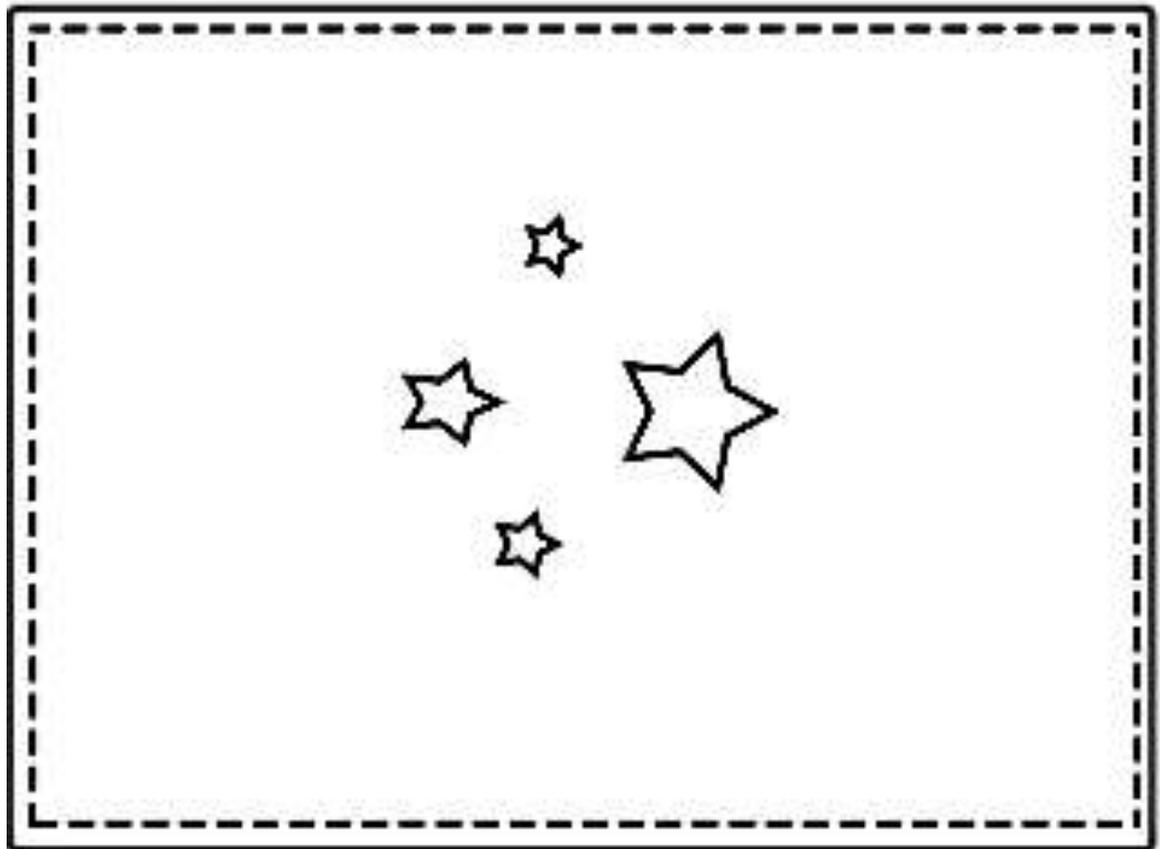
NOME: _____

DATA: 13/12/2021

SÉRIE: _____ PROFESSORA: _____



FAÇA UM CARTÃO DE NATAL



PINTA O CARTÃO, ESCRIVE UMA MENSAGEM BEM BONITA E ENTREGA PARA ALGUÉM QUE VOCÊ GOSTE.
MANDA A FOTO QUANDO TERMINAR A AFITIVDADE!

ÁRVORE DE NATAL

Monte uma árvore de Natal em família e mande as fotos no Whatsapp!



BONECO DE NEVE DE PIPOCA



COBRE O BONECO DE NEVE COM PIPOCA

<https://www.tudodesenhos.com/d/boneco-de-neve-bonito>

ESCOLA: _____

NOME: _____

DATA: 14/12/2021

MONTAR UM PRESÉPIO NO FUNDO DA CAIXA DE SAPATOS



<https://www.aartedeensinareaprender.com/2015/11/presepio-de-natal-para-pintar-recortar.html>

ASSAR E DECORAR BISCOITOS NATALINOS



Ingredientes:

- 500g de farinha de trigo
- 150g de manteiga em ponto de pasta
- 250g de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (de chá) de fermento químico em pó
- 1/2 colher (de chá) de essência de baunilha

Cobertura:

- 1 unidade de clara de ovo
- 1 colher (de sopa) de suco de limão
- 150g de açúcar impalpável
- Corantes alimentícios

Modo de preparo:

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo peneirada e o fermento.
2. Em seguida, junte o açúcar e misture.
3. Acrescente a manteiga e misture com as mãos até formar uma farofa.
4. Adicione os ovos um de cada vez, amassando até que a massa solte das mãos. Se necessário adicione mais farinha.
5. Por último acrescente a essência de baunilha e misture.
6. Enfarinhe uma superfície lisa e abra a massa com um rolo.
7. Recorte a massa no formato desejado usando cortadores para biscoitos.
8. Leve ao forno em temperatura média (180°C) até dourar. Deixe esfriar.
9. **Cobertura:** Bata a clara na batedeira até que ela fique firme, adicione o suco de limão e bata para misturar, depois adicione o açúcar impalpável e bata bem. Se achar necessário coloque mais açúcar.
10. Divida em alguns potinhos e coloque algumas gotas de corantes para fazer cores diferentes.
11. Coloque a cobertura num saquinho de confeitar e decore os biscoitos.

Leia mais: <https://www.amandocozinhar.com/2020/11/receita-de-biscoitos-de-natal.html#ixzz7D6FmdDw2>

LER A HISTÓRIA DE NATAL EM FAMÍLIA



<https://pt.slideshare.net/isacrowe7/a-oficina-do-pai-natal>

OUVIR MÚSICAS NATALINAS



<https://www.youtube.com/watch?v=X0FnInLS7Ck>