

Ministério da Saúde

FIOCRUZ
Fundação Oswaldo Cruz

Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas
Creche Fiocruz



LIVRETO DE QUARENTENA

EDIÇÃO: 11



Presidente da Fiocruz

Nísia Trindade Lima

Vice-Presidente de Desenvolvimento Institucional e Gestão do Trabalho

Mario Santos Moreira

Coordenadora-Geral de Gestão de Pessoas

Andréa da Luz Carvalho

Chefe do Serviço de Creche

Silvia Lacouth Motta

Assessora de Direção / Creche

Késia Pereira de Matos D'Almeida

Equipe Organizacional da Creche

Andréa Queli dos Santos Veloso (Pedagoga)

Daniele Gomes Vasques (Pedagoga)

Flavia de Figueiredo de Lamare (Responsável pelo NEP)

Ivania Martins de Araújo Barros (Analista em Gestão)

Késia Pereira de Matos D'Almeida (Assessora de Direção)

Márcia Toledo de Miranda (Nutricionista)

Priscila Evelin de Carvalho Penna (Psicóloga)

Silvia Lacouth Motta (Direção)

Yvone Costa de Souza (Assistente Social)

Composição Auxiliar da Equipe Organizacional da Creche

Alessandra Gaute da Silva e Sousa (Auxiliar do NEP)

Andressa Cardozo Fernandes (Auxiliar de Coordenação)

Isabella de Castro Wanderley (Auxiliar de Coordenação)

Marcela de Castro Ferreira Ebrenz (Saúde)

Organização do livreto:

Adriano Nepomuceno Queiroz Bezerra

Clóvis Campelo da Silva

Daniele Gomes Vasques

Flavia de Figueiredo de Lamare

Késia Pereira de Matos D'Almeida

Luiz Fernando de Souza

Márcia Toledo de Miranda

Silvia Lacouth Motta

Yvone Costa de Souza

Olá! Pais, Mães e/ou Responsáveis

O mês de junho chegou! Em tempos não tão distantes estávamos indo a rua em busca de bandeirinha, quitutes e ornamentações... embalados pelos festejos juninos! Mas mesmo mantendo a quarentena, indicada pelas autoridades sanitárias, podemos manter a alegria e a diversão desse momento! E a Creche Fiocruz, com o Livreto de Quarentena 11, traz algumas dicas para, mesmo com #sepuderfiqueemcasa, iniciarmos as festividades próprias da época! Músicas, poesias e brincadeiras para vocês curtirem esse momento em casa... Continuamos não tendo receitas prontas e aprendendo a cada dia novos possíveis, acreditando que um mundo melhor é possível, na riqueza que é estar junto! A Creche Fiocruz mantém a esperança que dias leves virão!

Anarriê pra ocês!

Equipe da Creche Fiocruz!



Laranjas

Somos laranjas gostosas!

Muitas coloridas!

Também saborosas!

Temos vitaminas!

Pra matar a sua sede!

Com o suco que temos, dentro
da gente!

Pra matar a sua fome, com o
gomo que temos!

Pra matar a sua sede, pra matar
a sua fome!

Pra matar a sua sede, pra matar
a sua fome!

Música de Fátima Marinho, extraída do CD Pipoquinha.

Hora da Pescaria...

Toda festa junina encontramos uma barraca de pescaria, mas mesmo não participando de uma festa, podemos reproduzir esta brincadeira em casa... Simples de fazer e fácil de brincar.

Recortem alguns peixinhos em cartolina, as crianças podem decorar como preferirem ou se tiverem bolinhas adesivas poderá ser usada para finalização. Importante fazer um furo com um furador ou com o auxílio de uma tesoura. Para a vara de pescar um graveto, barbante e um clipe aberto e com a ponta levemente virada e amarrado na ponta do barbante. Pode-se improvisar uma lagoa com tecidos, utilizar uma bacia com terra ou prender os peixinhos nas entradas da costura do sofá!



Jogo das Argolas

Essa é uma brincadeira muito popular nas Festas Juninas e qualquer pessoa e de todas as idades podem participar.

Normalmente é feita com pinos de boliche ou madeira, argolas de plástico ou acrílico. Mas, você pode fazer o jogo das argolas com materiais recicláveis, é bem mais simples de fazer, e encontramos estes materiais em casa, como garrafas PET, jornal e fita crepe.

Para fazer a brincadeira das argolas, você vai precisar de:

- 10 Garrafas PET cheias de água, areia ou pedra;
- Argolas de plásticos coloridas ou faça as argolas com jornal e fita crepe (E só fazer um círculo com o jornal e passar a fita crepe em volta).

Cada participante deve receber 06 argolas para jogar uma de cada vez nas garrafas, que estarão no chão a uma distancia de 1,5 mais ou menos. Pode-se colocar as garrafas em formação de fila reta ou triangular. Vence quem acertar mais argolas nas garrafas



Na Agenda... Para depois da Quarentena!

○ **Centro Luiz Gonzaga de Tradições Nordestinas** ou popularmente conhecido como Feira de São Cristóvão é a opção carioca mais arretada para comprar, comer e se divertir, pois oferece artesanato, comida, bebida, folclore e muita música.

Localizada no Bairro de São Cristóvão, local de fácil acesso e com amplo estacionamento, a feira sintetiza o Nordeste e oferece ao visitante tudo que a região dispõe, exibindo, nas suas muitas barracas, sua riqueza tradicional e proporcionando, ainda, a animação característica da terrinha: Som do Nordeste, forró, xote, baião, xaxado, repente, embolada, martelo, arrasta-pé, maracatu e outros sons bem genuínos.



**Acesse o link abaixo e descubra um
pouco mais: história, horários,
destaques...**

<https://www.feiradesaocristovao.org.br/>

Cozinhar

As dicas culinárias continuam aqui e iniciamos uma etapa de quitutes juninos!

Seguem duas receitas preparadas muito na creche e que as crianças adoram! Não esqueçam: a quantidade dos ingredientes pode variar de acordo com a composição familiar!

QUIBE DE FORNO

Ingredientes:

- 500 ml de água fervendo;
- 250 g de trigo para quibe;
- 500g de carne moída;
- 02 cebolas médias picadas;
- 3/4 de xícara (chá) de hortelã fresca picada;
- 1/2 xícara (chá) de cebolinha e salsinha picadas;
- 05 dentes de alho amassados;
- Sal a gosto.



Modo de Preparo:

1. Em uma vasilha grande, coloque o trigo de quibe de molho na água fervida, por 1 hora;
2. Escorra a água e esprema o trigo, para retirar o excesso de água que permanecer nele, e reserve;
3. Em outra vasilha, misture a carne moída, as cebolas picadas, a hortelã, o sal, a cebolinha e salsinha e os dentes de alho amassados;
4. Junte o trigo de quibe hidratado à carne temperada e misture novamente;
5. Distribua a massa uniformemente em um refratário ou tabuleiro untado com azeite;
6. Asse em forno, preaquecido a 180°C, por cerca de 40 minutos;
7. Sirva!

Dica: Se preferir, você ainda pode rechear seu quibe com requeijão, muçarela ou um recheio de sua preferência. Só não se esqueça de separar a massa de forma que metade fique ao fundo do refratário e a outra metade faça a tampa do seu quibe.

Você também pode fazer o quibe em bolinhas! Basta moldá-lo desta forma, distribuí-las no tabuleiro e levar ao forno, conforme a receita.

CANJICA

Ingredientes:

- 500 g de canjica branca;
- 06 colheres (sopa) de açúcar;
- 1/2 litro de leite de vaca;
- 01 vidro (500 ml) de leite de coco;
- 02 latas de leite condensado;
- 200 g de coco ralado úmido e adoçado.

Modo de preparo:

1. Lavar a canjica em água corrente;
2. Deixar de molho em água fria por cerca de 4 horas;
3. Cozinhar na panela de pressão com 2 litros de água e o açúcar por, aproximadamente, 20 minutos ou até que esteja macia;
4. Coloque em outra panela, se necessário maior, acrescente o leite, o leite de coco, o leite condensado e o coco ralado;
5. Deixe ferver por 10 minutos, mexendo sempre para não grudar no fundo da panela;
6. Desligue o fogo quando estiver bem cremosa;
7. Sirva como preferir, quente ou fria!



Dica: Se preferir, para dar mais sabor, adicione canela em pau e cravo no cozimento e polvilhe a canela em pó na superfície, ao servir!

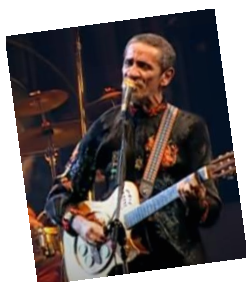
Pela Rede...

Descobrir para e com as crianças...

Dicas em uma viagem pela rede!

Chico Bento em: O Espantalho

<https://youtu.be/Ub9ia2EBjKw>



Zé Ramalho (Frevo Mulher)

<https://youtu.be/dJ7ysapYc3M>



Dominguinhos (Isso Aqui tá Bom Demais)

https://youtu.be/ZVDTe1i6-_k



Tônico e Tinoco (Festa na Roça)

<https://youtu.be/e0m27PN9htY>

Bicho de Pé (Nosso Xote)

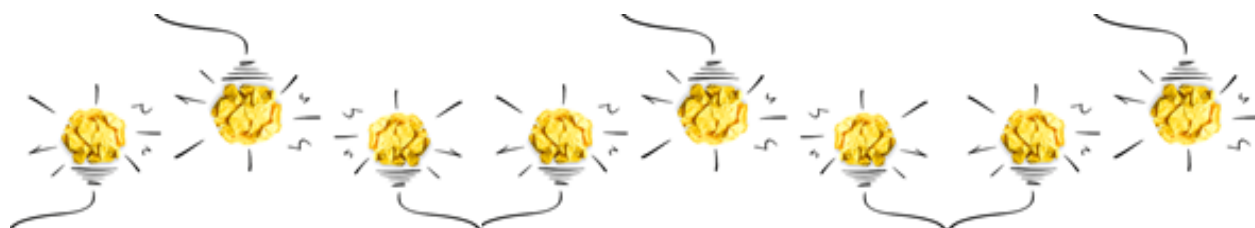
<https://youtu.be/ni8S1ZTvVEc>



Palavra Cantada (Pomar)

<https://youtu.be/kfinwr3A9fg>

Uma poesia...



“Invenção”

*Inventei um menino levado da breca para me ser.
Ele tinha um gosto elevado para chão.
De seu olhar vazava uma nobreza de árvore.
Tinha desapeite para obedecer a arrumação das coisas.
Passarinhos botavam primavera nas suas palavras. Morava em maneira
de pedra na aba de um morro.
O amanhecer fazia glória em seu estar.
Trabalhava sem tréguas como os pardais bicam as tardes.
Aprendeu a dialogar com as águas ainda que não soubesse nem as
letras que uma palavra tem [...]
Porém o menino levado da breca ao fim me falou que ele não fora
inventado por esse cara poeta Porque fui eu que inventei ele.*



Extraído do livro - Memórias Inventadas: As infâncias, de Manoel de Barros.

Anotações...

Semana de 15 a 19 de junho – Alguma informação que precise informar à creche no retorno? Deixe registrado aqui. Na volta vocês reúnem as informações e repassam para a agenda!!

[illegible]

Um Registro Fotográfico...

Semana de 15 a 19 de junho – Não esqueçam de registrar os momentos e se quiserem podem enviar para os e-mails da creche, assim continuamos construindo um longo mais próximo!



Fontes Pesquisadas...



- BARROS, M. de. Memórias inventadas: a terceira infância. São Paulo: Planeta, 2008;
- Marinho, Fatima. Cd Pipoquinha;
- Imagens retiradas do Google Imagens.

Creche Fiocruz

CAMPUS

Av. Brasil, 4365 – Manguinhos – RJ - CEP: 21045-900
3836-2196 / 3836-2195
E-mail: creche@fiocruz.br
nepcreche@fiocruz.br

IFF

Av. Rui Barbosa, 716 – Flamengo – RJ - CEP: 22250-220
2554-1799 / 2554-1800
E-mail: creche@iff.fiocruz.br