

Atividades de Natal em família













Chegamos ao final de 2021 Mais um ano de desafios. Mas mesmo com os problemas e correrias de final de ano, eu sempre tento tornar essa época especial para a minha família! Temos nossas tradições de natal que fazemos quase todo ano! Coisas simples mas que tenho certeza que marcarão as memórias dos meus filhos para sempre! Divido com vocês algumas atividades que fazemos aqui em casa!

Pulserinha do natal

A ideia dessa

pulseirinha é contar e

relembrar a história

do natal de forma

resumida.

Cada cor representa um personagem e a criança vai contando conforme pega nas miçangas Na próxima página vc

Na próxima página vc encontra a história que você pode imprimir.





Ótimo também para dar de lembrancinhas.

- Você vai precisar de barbante ou elástico para pulseira
- miçangas nas cores:
 branca, rosa, azul,
 verde, dourada,
 vermelha, roxa, um
 sininho e uma brilhante
 para ser a estrela



Um<u>anjo</u> apareceu a <u>Maria</u> e depois a <u>José</u>
e disse que ela seria mãe de Jesus. Maria estava
grávida do filho de Deus. Eles viajaram até
Belém onde Jesus nasceu (<u>sino</u>) em uma
estrebaria em meio aos animais. Uma <u>estrela</u>
brilhou no céu. Os <u>Anjos</u> avisaram aos
pastores de ovelhas que Jesus havia nascido em
Belém. A estrela guiou os três reis magos que
foram visitar Jesus e levaram: <u>ouro</u>, <u>incenso</u> e





Biscoitinhos de Gengibre

Baguncinha na cozinha e um delicioso aroma pela casa!!

Tem também a opção de um cookie de aveia, mais fácil de fazer na próxima página



















GINGERBREAD COOKIES

- 100g de manteiga
- 3/4 xicara de açúcar mascavo
- 4 colheres de sopa de mel
- 2 xícars de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de gengibre em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 ovo levemente batido

prepare a massa na noite anterior, ou pelo meno 4 horas antes para dar tempo de esfriar

- 1) numa panela em fogo médio, juntar a manteiga, o açúcar e o mel, mexer até formar uma calda
 - 2) peneire numa tigela a farinha, o gengribre em pó e o bicarbonato
- 3) misture bem e acrescente a calda da panela. Espere esfriar um pouco e acrescente o ovo batido.
 - 4) misture bem até ficar homogênio.
 - 5) Faça uma bola, enrole em plástico filme guarde na geladeira até a hora que for assar
- 6) divida a massa em 4 partes e abra uma por vez com o rolo. Corte com cortadores ou com a boca de um copo. Coloque na assadeira antiaderente ou com papel manetiga. Assem em forno pré aquecido por aproximadamente 10 minutos

glacê para enfeitar: 150g de açúcar, suco de 1/2 limão, corante alimentício, 2 col de água se precisar







COOKIES DE AVEIA

- 1xícara de aveia em flocos
- 1 xícara de açúcar (mascavo)
- 1 xícara de farinha de trigo (pode usar metade integral)
- 1 ovo grande
- 100g de manteiga amolecida (temp. ambiente)
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de essencia de baunílha
- 1 pitada de sal
- 1xícara de gotas de chocolate, ou chocolate picadinho
- opcionais: 1col cha canela em pó, ou raspas de limão, ou noz moscada etc...
 - 1) misturar os ingredientes secos, menos as gotas de chocolate
 - 2) adicionar a manteiga com um garfo
 - 3) juntar o ovo e amassar com as mãos, a massa fica um pouco umida, grudenta.
 - 4) juntar as gotas de chocolate
 - 5) fazer bolinhas e amassar no centro
 - 6) colocar em forma untada e enfarinhada assar em forno pré aquecido por 8 a 10 minutos, aproximadamente.





Cartões de Natal para imprimir e colorir

Coloca a criançada para pintar os cartões e entregar para a família!

As avós e titias adoram!! Junte com os cookies feitos pelas crianças e já tem lembrança para todo mundo!!

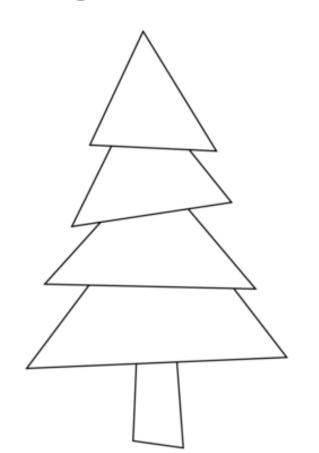








Merry Christmas





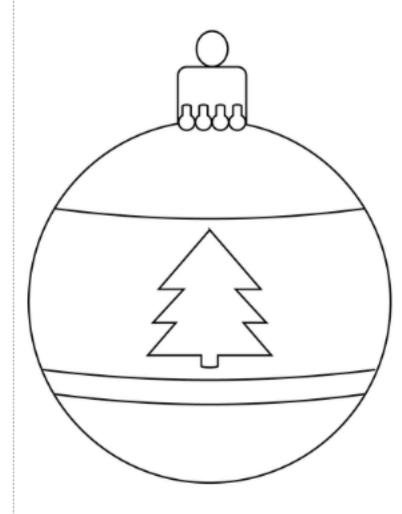


Merry Chrismas

Merry Christmas!







Feliz Natal!





Feliz Natal!

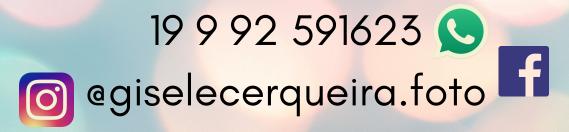
Feliz Natal!!

Ainda dá tempo de criar memórias dessa época mágica!!

Se fizer alguma dessas atividades, e postar, por favor me marca!!

Quem sabe no ano que vem eu vou fotografar essa nova tradição de natal da sua famíla?!





Conheça meu portifólio: www.giselecerqueira.com.br