

Crianças e práticas antirracistas

Papo de Pracinha - Angela Borba e Maria Inês Delorme

Como sua criança reage quando é tratada assim: “não sou mais seu amigo, você não vai na minha festa”, ou ainda “não quero brincar com você”? Certamente, sente dor e tristeza pela ameaça de exclusão e de isolamento.

Pois é, todas as pessoas precisam se sentir amadas e viver “assentadas emocionalmente” em sentimento de pertencimento a grupos variados: na família, na escola, na rua onde moram, etc.

Crianças brancas e negras sentem dores, medos e ameaças desde cedo, mas às negras associa-se uma impregnação histórica de preconceito e racismo. Com palavras, na maioria das situações e, sempre, com o olhar de um outro que se julga superior, elas se sentem excluídas e à margem, apenas pela cor da sua pele e isso fere sua alma, sua vida, sua auto-estima.



A elas, fica restrito o direito de “ser quem são”. Ser negra é visto como um defeito, à despeito do que de fato importa, o “ser humano”, com toda a complexidade que isso implica.

Por isso tudo, é importante conversar com as crianças sobre as diferenças e o respeito a elas, chamar atenção delas sobre as marcas firmes das africanidades em todos os brasileiros, mais diretamente sobre as pessoas negras.

Essa questão precisa estar na pauta das famílias de todas as cores de pele, em especial nas de pele branca, para ampliar as “humanidades”, pondo fim ao racismo e ao preconceito.

Pensamos que, nas famílias formadas por negros, esse assunto seja mais frequente por sentirem “na pele” tudo o que sabemos falar, entender e lutar contra, mas que não é parte da vivência como população branca.

Os adultos precisam estabelecer um canal de comunicação antirracista, usual, permanente com suas crianças e devem ser, também, modelos vivos, firmes, de práticas antirracistas.



<https://papodepracinha.com.br/2020/06/09/criancas-e-praticas-antirracistas/>

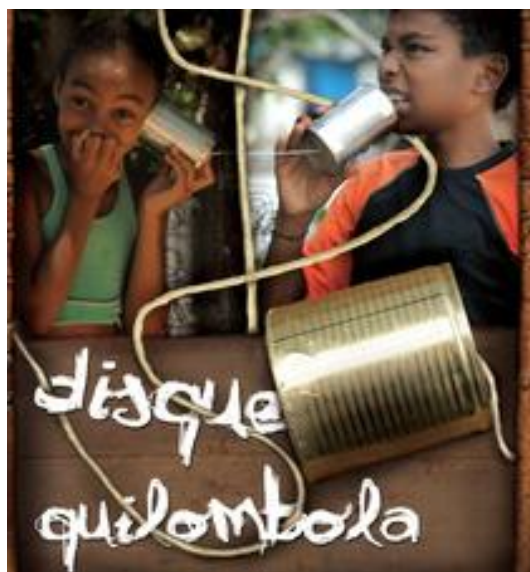
Dicas para uma educação antirracista

campanha da UNICEF
“Por uma infância sem racismo”

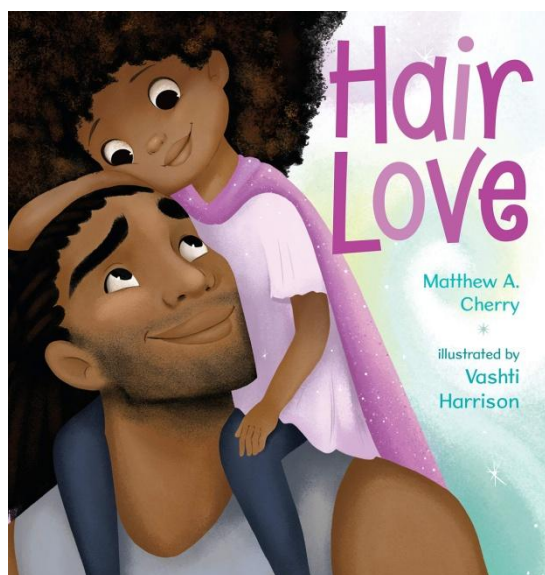


uma linda animação

um divertido curta-
metragem capixaba



uma conversa inspiradora



um livro produzido pelas crianças do Grupo 5 matutino do ano de 2019 do CEI Criarte



TEMPO DO EXCEPCIONAL
TEMPO DE NOVAS EXPERIÊNCIAS



LAMBUZAR-SE,
PORQUE NÃO DÁ PARA FICAR O TEMPO
ESTERILIZADO COM ÁLCOOL EM GEL!



**CONCENTRAR-SE, DIVERTIR= SE
INVENTAR NOVAS REGRAS PARA O JOGO
JOGAR COLETIVAMENTE
VIVER COLETIVAMENTE**



SOPRAR ESPERANÇA
E VÊ-LA FLUTUAR NO AR

Lancheira saudável

HAMBURGUINHO DA QUARENTENA

Pão - receita do site A Casa Encantada

Ingredientes

2 batatas grandes (aprox. 250g) cozidas descascadas e amassadas
2 ovos em temperatura ambiente
2 colheres (de sopa) de manteiga derretida
2 colheres (de sopa) de açúcar
1 colher (de sobremesa) de sal
1 pacotinho de fermento seco instantâneo (10g)
1 xícara (de chá) de leite morno
1 kg de farinha de trigo aproximadamente
1/2 xícara (de chá) de manteiga derretida para pincelar (opcional)



Modo de Preparo

1. Misture bem o purê de batatas, os ovos a manteiga e o açúcar.
2. Adicione o leite, o sal e 1 xíc de farinha, mexa até dissolver e parecer um mingau grosso, adicione o fermento e reserve por 15min.
3. Vá adicionando a farinha aos poucos e sovando até obter uma massa lisinha, pode ser que você não precise do 1 kg da farinha de trigo, então adicione aos poucos e somente o necessário!
4. Deixe a massa crescer até dobrar de volume.
5. Transfira para a bancada e divida a massa em 32 pedaços, é o tamanho perfeito para os pãezinhos.
6. Abra a massa e se for rechear agora é a hora! Com a massa aberta como uma pizza coloque o recheio no centro e vá unindo as bordas até que esteja bem fechado, se a massa estiver muito fininha pode estourar, se não estiver bem fechada o recheio pode vazar, então não se esqueça de apertar bem com os dedos para esta massa se fundir.
7. Coloque a parte arrematada para baixo em uma assadeira bem polvilhada de farinha, faça o mesmo com o restante da massa.
8. Com todos os pãezinhos de batata na assadeira ligue seu forno em temperatura alta (aqui no nosso forno a temperatura alta é 280°C) e deixe os pãezinhos crescerem antes de ir ao forno, isso deve demorar 1 hora aproximadamente, é o tempo perfeito para o forno ficar bem quentinho!
9. Leve seus pãezinhos ao forno até ficarem dourados, assim que retirar pincele a manteiga derretida sobre eles ainda quente!

Dicas:

Acrescento 1/2 xícara de óleo para ficar mais fofinho.
Ah! Na receita fala 1kg de trigo, mas nunca uso essa quantidade. Deve ser 1/2kg aproximadamente.
Congelo os pães assados. Para usar, retiro do freezer e coloco 20seg no microondas e parece que saiu do forno!



Hamburguer

Ingredientes

1 ovo
500g carne moída
2 colheres de aveia
2 colheres de trigo integral
gergelim preto
salsinha, cebolinha e espinafre picadinhos
1/2 cebola ralada
1 cenoura ralada bem fininha
sal, pimenta do reino e açafrão a gosto.



Modo de preparo

Misturar tudo, moldar e fritar em frigideira levemente untada com azeite (ou assar).

Também é possível congelar (sempre congelo para ter como lanchinho). Para usar, coloco congelado mesma na frigideira, em fogo baixo, e vai descongelando e cozinhando).

Fica delicioso!

Essa receita foi compartilhada pela Márcia, mãe do Daniel (G4M)

Envie você também uma receitinha que seja sucesso na sua casa!

Caseiro
Saudável
Saboroso
Sem conservantes
Feito com amor



ANIVERSARIANTES DO MÊS DE JUNHO



02/06 - Alessandra



07/06 - Flávia Amorim



14/06 - Flávia Finamore



24/06 - Edivânia



30/06 - Taisa

ANIVERSARIANTES DO MÊS DE JULHO



03/07 - Rainer



09/07 - Janes



18/07 - Luciana



23/07 - Larissa

APEAC

Associação de Pais, Educadores e Amigos da Criarte

O CEI Criarte conta com a Associação de Pais - APEAC, que juntamente com a direção e conselho deliberativo, colaboram para que esta instituição seja a melhor para os nossos filhos.

A Apeac é responsável pelo pagamento das passagens dos professores voluntários; pelos consertos emergenciais; pela compra de alguns materiais e solução de necessidades que surgem repentinamente.

Toda ajuda é bem-vinda e será revertida exclusivamente para as necessidades urgentes do CEI Criarte.

As prestações de contas continuam sendo enviadas mensalmente.

Procurem os pais da comissão ou enviem e-mail para mais informações: apeac.criarte.ufes@gmail.com

Sua doação é muito importante!

Conta da APEAC no PICPAY
@apeac.criarte



#SUAVIZEACURVA #CONTECOMIGO

Universidade Federal do Espírito Santo
Centro de Educação Infantil Criarte
Dúvidas ou sugestões? Entre em contato:
pedagogico.criarte@ufes.br

