

APRESENTAÇÃO

Queridas Líderes,

Estamos levando até vocês uma aventura fascinante chamada **“O Mundo dos Insetos”**. Aqui vai o material para o **Manual do Instrutor – CENTRO DE CULINÁRIA KIDS**, que é parte deste programa da Escola Cristã de Férias.

Muitas pessoas trabalharam e se envolveram para que este material ficasse pronto, e, com alegria estamos entregando este kit a vocês com o desejo de que o somido do amor de Deus tome conta de cada criança durante estas férias.

Em qualquer plano que se use a Escola Cristã de Férias, esta sempre será uma forma de ganhar e conservar crianças e adultos na igreja, além de ensinar os adolescentes a alegria de servir, através do Projeto “Férias Úteis”, fazendo parte deste staff.

Em nome do Departamento do Ministério da Criança da Divisão Sul-Americana, queremos agradecer a todos que voluntariamente se empenharam neste trabalho evangelístico.

Nossos sinceros agradecimentos aos primeiros colaboradores deste material. Foram eles: Pastor Francisco Lemos da Casa Publicadora Brasileira, pela elaboração do Manual do instrutor - Centro de Aprendizagem da Natureza, Grace Deana pela revisão de cada módulo, Manasses Queiroz, pela parte gráfica, dando um colorido especial ao trabalho e às secretárias Rosana Guerra, Violeta Rodrigues e Elizabeth Salazar pela paciência em traduzir, adaptar, ilustrar e formatar cada página, com muito carinho.

Porém, os anos se passaram e agora voltamos a utilizar o mesmo material, com a colaboração especial da União Central Brasileira, através de Sonia Rigoli e Elimara Moreira, que bondosamente adaptaram e criaram alguns conteúdos, ajustaram a decoração, enfim, embelezaram ainda mais este material.

Aproveitamos também para agradecer à União Leste Brasileira, na pessoa de Rosecler Queiróz que, gentilmente, cedeu a Música Tema “Insetos de Jesus” para enriquecer “O Mundo dos Insetos”.

E a nossa gratidão também vai para o Media Center – DSA por criar novas capas, além de dar um novo visual aos materiais extra.

Amigas, nosso desejo é que vocês busquem a sabedoria de Deus, usem a criatividade, e alegremente, juntem-se ao grupo nessa grande aventura!

Um abraço,

Índice

Centro de Culinária Kids.....	01
1º dia – Centopeia.....	05
2º Dia – Louva-a-Deus.....	07
3º Dia – Borboleta.....	09
4º Dia – Formiga.....	11
5º Dia – Besouro (Joaninha).....	12
6º Dia – Abelha.....	14
7º Dia – Cupim.....	16
8º Dia – Mosca.....	17
9º Dia – Aranha.....	18
10º Dia – Vagalume.....	19

Centro de Culinária Kid's

O mundo dos Insetos é um programa diferente para a Escola Cristã de Férias, onde as crianças captarão os sons do amor de Deus. Ao estudarem a vida de Jacó, José, Daniel, Eliseu, Gideão etc., descobrirão que, sejam grandes ou pequenas, Deus as ama e atende a todas igualmente.

Nesta ECF, o programa também inclui Culinária Kid's. Estamos sugerindo 32 minutos para que as crianças trabalhem nessas atividades manuais. Os instrutores devem ajustar-se ao tempo. Brincar com alimentos tentando fazê-los representar os insetos e tirar lições interessantes requerem muita criatividade e, com certeza dará alegria e prazer as crianças.

Quando queremos que uma lição seja fixada na mente, quanto mais órgãos do sentido usarmos, mais impressiva será a lição aprendida. É por isso que na ECF O Mundo dos Insetos, as crianças verão os insetos, tocarão neles ao realizarem seus trabalhos manuais, ouvirão sobre eles e o seus sons e, os degustarão através de alimentos representativos. Outra razão para o Centro de Culinária Kid's é despertar na criança o gosto por determinados alimentos. É também ajudá-la a transformar a hora de comer, em algo divertido, especialmente para aquelas que não gostam de comer determinados alimentos.

Se você dispuser de outras ideias e não quiser usar estas que apresentamos aqui, sinta-se livre para mudar, mas a nossa recomendação é de que sejam de interesse da criança, de acordo com a faixa etária e que estejam relacionadas com o tema – Os Insetos.

No final da preparação do “inseto” do dia, a lição bíblica deve ser reforçada e o verso para memorizar repetido.

Alguns exemplares dos “insetos” comestíveis devem ser colocados para a exposição do programa de encerramento para que os pais conheçam um pouco do que seus filhos aprenderam durante a ECF Mundo dos Insetos.

Ao começar a Culinária Kid's, anime as crianças a usarem suas próprias ideias e imaginação. A meta não é a perfeição, mas, sim, fazer o trabalho da melhor maneira possível. Além de darmos os modelos, é importante destacar para as crianças que os exemplos não são únicos; os trabalhos podem variar. Faça com que as crianças se sintam bem e demonstrem seu próprio estilo na arte.

Anime os juvenis a criarem seus moldes e permita que façam os alimentos ao seu próprio estilo, deixando-os livres para escolherem a combinação das cores. O mais importante nos alimentos feitos pelas crianças é o processo, não o produto. É o prazer de fazer algo para si e poder repeti-lo em casa para os pais, irmãos e amigos.

Para a exposição do último dia, use a criatividade. Represente uma cena da natureza onde os insetos estão presentes. Poderia ser, por exemplo, uma horta com legumes e folhas de verdade, ou uma cesta de alimentos enfeitados com os “insetos”

Escolha uma sala ampla e bem ventilada e clara.

Decore-a com lâminas, figuras ou ilustrações de insetos. Pendure insetos de papel no teto e nas paredes.

Pinte insetos nas janelas. Use pintura à base de água, assim, quando terminar a ECF, o ambiente poderá ser lavado. Prepare o mural, cada dia, com fotos do *“Mundo dos Insetos”* e o verso bíblico correspondente para que as crianças possam recordá-lo e repeti-lo.

Coloque uma mesa ampla. Cubra-a com plástico transparente e limpo. Plástico grosso é mais fácil de ser lavado no final do dia.

Coloque um prato descartável pequeno para cada criança trabalhar em cima dele.

Distribua os alimentos que serão utilizados em pratos descartáveis grandes à frente de cada criança.

Explique qual é a proposta do dia.

As crianças devem repetir o verso do dia e relembrar o personagem bíblico, bem como a ligação que ele tem com o inseto estudado.

Só então, as crianças vão preparar os insetos alimentos.

1º. Dia - CENTOPÉIA

Os insetos compõem a maior parte do mundo animal, ganhando em número de todos os outros animais. Eles estão distribuídos por todo o mundo, das regiões polares até os trópicos, e englobam espécies que vivem em terra firme, água doce e salgada, em lagos de água salgada e águas termais. Não obstante, os insetos alcançam seu número e variedade máxima nos trópicos.

As Centopéias:

As centopéias apresentam entre 15 e 191 pares de pernas dependendo de espécie e tamanho. O número de pernas é sempre ímpar e por isso nenhum tem exatamente 100.

A maioria das espécies de centopeias de grande porte utiliza destas patas como forma para mergulhar na terra, e como poucos insetos rastejantes, ela tapa o buraco que faz na terra sempre ao passar, como forma de defesa.

A centopéia faz parte de uma família enorme de insetos que existem. Um dia Deus disse para Abraão que a sua família seria muito mais numerosa que a dos insetos. Você pode fazer parte da família de Deus se for amigo de Deus como foi Abraão.

Hoje vamos preparar uma centopéia.

Sugerimos duas centopéias – uma salgada e uma doce. Você pode escolher uma das duas ou pode fazer ambas, sendo a doce como sobremesa.

Centopéia salgada:

Ingredientes para cada criança

1 cenoura crua ou cozida

1 folha de alface americana

4 azeitonas pretas sem caroço

2 grãos de ervilha verde

1 grão de milho

1 rabanete ou 1 tomate

2 vagens de metro (aquela fina e comprida) ou biscoitos salgados sticks

1prato, 1 garfo, 1faca descartáveis

Vinagrete

Modo de fazer

Forre o prato com uma grande folha de alface, porque os insetos caminham e se alimentam de folhas.

Cortar a cenoura em rodela sobrepondo-as apenas uma pontinha da rodela sobre a rodela anterior, para dar a impressão de gomos.

A cabeça é uma das rodela e deve ser decorada como um rosto com boca e olhos.

Os olhos devem ser feitos de rodelinha de azeitona preta ou duas ervilhas.

Para a boca use um grão de um milho, ou recorte um pedacinho de rabanete ou de tomate.

As antenas podem ser duas tiras recortadas de vagem de metro (aquela fina e comprida, sem fio e verde mais escura).

As patinhas podem ser da mesma vagem ou pedaços de biscoitos stickis (biscoitos palitos salgados) ou pedaços de azeitona ou de vagem.

Depois de pronto, o monitor do grupo deve fazer “chover” um pouco de vinagrete para temperar a centopéia antes da criança comê-la.

Outra opção é usar biscoitos salgados redondos, em vez de cenoura, para montar o corpo do animal.



Essa imagem é apenas para dar uma ideia do formato do inseto. Corpo de rodela de cenoura, antenas de talos de salsinha com grãos de milho, patas de tiras de azeitonas pretas, olhos de azeitona verde e grãos de milho verde.

Centopéia doce:

Ingredientes para cada criança

1 banana

1 kiwi

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

Cortar o kiwi em fatias e cobrir todo o prato, para representar folhas porque os insetos caminham e se alimentam de folha.

Corte a banana em rodela, arrumando sobrepondo as rodela, apenas uma pontinha da rodela sobre a rodela anterior para parecer gomos.

A cabeça deve ser decorada como um rosto com boca e olhos.

Os olhos podem ser duas uvas passas, ou duas balas pequenas como disquetinhos (ou M&M)

Para a boca colocar duas uvas passas, ou recortar um pedacinho de maçã.

As antenas são duas uvas passas também.

As patinhas são cravos ou pedaços de ameixa recortadas, ou pedaços de biscoitos palitos de chocolate.

Depois de pronta, o monitor deve fazer “chover” mel para adoçar a centopéia, antes de comê-la.

Outra opção é jogar caldas para sorvete por cima, como a de chocolate, ou caramelo.

Outra opção é usar biscoitos doces para compor o corpo da centopéia.

2º. Dia – LOUVA-A-DEUS

O louva-a-deus é um inseto muito comum e pode ser encontrado nos jardins da maioria das casas, principalmente na periferia das cidades, nos campos e matas.

O seu nome vem da posição regular de repouso, como que orando (para Deus).

Seu corpo, de formas muito esquisitas, é adaptado para permanecer camuflado confundindo-se com a vegetação onde normalmente vive (o corpo fino, esverdeado, alongado e imóvel confunde-se com ramos de qualquer planta e as asas com as folhas).

Jacó se camuflou para enganar seu pai e irmão e isso trouxe muita tristeza para toda a família, inclusive para ele. Deus quer que sejamos honestos e sinceros sempre.

Louva-a-deus salgado

Ingredientes para cada criança

1 ervilha torta cozida. (a ervilha torta é aquela que parece uma vagem, mas é bem mais larga e dentro tem grãos de ervilha).

1 folha de repolho

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

1 azeitona verde

2 grãos de ervilhas verdes

1 grão de milho

1 pepino

3 palitos de dente

vinagrete

Modo de fazer:

Forre o prato com uma folha de repolho, porque os insetos caminham e se alimentam de folha.

Use a ervilha torta como o corpo do louva-a-deus, no centro do prato.

A cabeça é a azeitona verde decorada como um rosto, com boca e olhos.

Os olhos são duas ervilhas presas com pedaços de palitos de dentes.

Use o grão milho como boca prendendo-o com pedaço de palito.

Use casca de pepino para fazer as antenas e as patas compridas.

Depois de pronto, o monitor deve fazer “chover” vinagrete para temperar a centopéia antes da criança comê-la.

Outra opção é usar um biscoito palito como corpo. Para torná-lo verde espalhe um patê de azeitonas verdes ou de cenoura com muita salsinha.

A cabeça deve ser uma azeitona verde e as antenas e patas, biscoitos finos salgados (sticks).

(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Este tem o corpo de uma vagem, patas de talos de salsinha, cabeça de pepino, antenas de azeitonas pretas e mãos e olhos de grãos de milho)



Louva-a-deus doce

Ingredientes para cada criança:

1 kiwi

1 maçã verde

2 uvas passas ou 2 amendoins ou balas escuras

4 palitos de biscoitos sticks ou 1 carambola

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

Recorte a maçã verde em forma de folha, aparecendo a casca para representá-las, porque os insetos caminham e se alimentam de folha.

Corte o kiwi ao meio no sentido vertical.

Use uma uva Itália verde presa com um pedacinho de palito de dente como cabeça, Decore a cabeça com boca e olhos.

Use 2 uvas passas ou 2 balas pequenas como olhos.

Use tiras de carambola ou de kiwi para as antenas e as patas. Ou use pedaços de biscoitos sticks como patas.

Depois de pronto o louva-a-deus, o monitor fará “chover” mel para adoçar o louva-a-deus antes da criança comê-lo.

Caso queira, use aquelas caldas para sorvete por cima, como o de chocolate, ou de caramelo.

Outra opção é usar um biscoito palito como o corpo da centopédia coberto com creme de chantilly com anilina verde.

As antenas e as patas podem ser das balas de gelatina que vem em forma de minhoca.

3º. Dia - BORBOLETA

Algumas espécies de borboletas são pestes, pois enquanto estão na fase de larvas (lagarta) podem danificar culturas ou árvores; porém, na fase de borboleta, são animais úteis, pois são agentes de polinização de algumas plantas. Algumas lagartas de algumas borboletas comem insectos nefastos que destroem as plantação, portanto, são úteis mesmo enquanto estão nessa fase.

Borboleta salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, um garfo e uma faca descartáveis
2 fatias de pão para sanduíche
Patê branco
1 palmito ou aspargo
5 azeitonas
2 tomates
Tiras de pepino
½ cenoura cozida
2 ervilhas
1 ovo de codorna cozido
1 fatia de pimentão verde
1 copinhodescartável (de cafezinho) de pipoca estourada

Unir as duas fatias de pão, passando patê nas fatias.

Recortar o sanduíche em forma de borboleta.

Passar um patê branco para colar os enfeites das asas, em cima.

O corpo é um palmito fino ou um aspargo.

Enfeitar as asas com pedacinhos de cenoura, tomate, pepinos, tiras de azeitona, pedacinhos de cenoura, etc.

Para as antenas pepino recortado com a casca.

Para os olhos duas ervilhas.

(Neste caso não é preciso temperar, pois o sanduíche já está temperado está temperado).

Pegue um tomate e descasque-o como descascamos uma laranja. Monte com esta casca uma flor.

No centro coloque um ovo de codorna cortado na pontinha para que apareça o amarelo, como se fosse o pólen da flor.

Colocar as antenas da borboleta voltadas para a “flor.”

Use uma fatia de pimentão verde para representar a lagarta. Coloque-a num canto do prato.

Use um pouco do patê para unir algumas pipocas salgadas estouradas, para representar a fase de casulo da borboleta.

Depois é só comer toda esta transformação do inseto – lagarta, casulo e borboleta.

(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui as asas são pão recortado, o corpo é um pedacinho de cenoura. Enfeites das asas rodeiam de azeitonas pretas, com milho. Flor de tomate-cereja, miolo de cenoura verde e um milho. Folhas de salsa).



Borboleta doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
2 fatias de pão para sanduíche.
Geléia de fruta
1 fatia de melão
Mel
2 fatias de maçã
5 uvas passas (pretas e amarelas)
1 rodela de kiwi, 1 morango, 1 amora, 1 cereja
1 fatia de abacaxi
1 fatia de manga
1 bala (de agar
2 balas de gelatina no formato de minhoca
1 copinho descartável (de cafezinho) de pipoca estourada.
2 M&M ou 2 amendoins

Passe uma geléia no pão para colar as duas fatias.

Recorte o sanduíche em forma de borboleta.

Recorte a fatia de melão na forma do corpo da borboleta (ou use 1 bala de gelatina no formato de minhoca)

Cole e os enfeites das asas, com gotinhas de mel.

Enfeite as asas com uvas passas amarelas ou pretas, pedacinhos de maçãs em que apareça o vermelho da casca, uvas partidas ao meio aparecendo a casca, pedacinhos de kiwi, amora, cereja, morangos, etc..

Recorte fatias finas de maçã para as antenas.

Coloque bolinhas pequenas ou dois amendoins como olhos.

Recorte 1 fatia de abacaxi em forma de flor e coloque ou uma cereja ou um pedaço de manga recortada em forma de círculo, para representar o miolo da flor.

Coloque no prato as antenas da borboleta voltadas para a flor.

Ponha 1 bala de gelatinha em forma de lagarta num canto do prato. Ou faça uma lagarta de bolinhas.

Use algumas pipocas estouradas coladas com mel, como se fosse a fase de casulo da borboleta.

Coloque-o num canto do prato.

Assim, a criança comerá as três fases de transformação do inseto: lagarta, casulo e borboleta.

4º. Dia - FORMIGA

As formigas são o grupo mais numeroso dentre os insetos. São seres particularmente interessantes porque formam níveis avançados de sociedade. Existem 12.585 espécies de formigas no mundo que estão distribuídas por todas as regiões do planeta, exceto nas regiões polares. Estima-se que o peso de todas as formigas do planeta supera o peso de toda a humanidade. E, uma vez que as formigas-rainhas podem gerar 300 mil novos insetos em apenas uma semana, acredita-se que existam muito mais formigas que seres humanos em toda a terra.

Formiga salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
5 azeitonas pretas.
1 cenoura crua em tirinhas
2 ervilhas ou 2 alcaparras para cada “formiga”
5 palitos de dente
Folhinhas de agrião

As 5 azeitonas são 5 formigas.

Corte as tirinhas de cenoura para as patinhas da formiga,
Prenda as ervilhas ou alcaparras com pedaços de palitos de dentes, como olhos.
Coloque folhinhas de agrião ou de hortelã entre as patinhas, pois as formigas carregam folhas para o formigueiro.

Outra opção é usar um pedaço biscoito palito como corpo, coberto com um patê de azeitona preta, para a cabeça uma azeitona verde e as antenas e patas, biscoitos finos salgados (stcikis).

(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui as asas são pão recortado, o corpo é um pedacinho de cenoura. Enfeites das rodinhas de azeitonas pretas, com milho. Flor de tomate-cereja, miolo de redoula de azeitona verde e um milho. Folhas de salsinha).



Formiga doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

5 bagos de uvas itálias graúdas

Fatias finas de goiaba

2 uvas passas, ou 2 balinhas escuras, ou 2 amendoins ou 2 cravos grandes.

Folhas de hortelã

.

Cada bago de uva é 1 formiga.

Use as tirinhas de goiaba, para com as fazer as patinhas das formigas.

Coloque como olhos uvas passas ou balinhas escuras, ou dois cravos grandes.

Coloque folhinhas de hortelã entre as patinhas, pois as formigas carregam folhas para o formigueiro.

5º. Dia – BESOURO (JOANINHA)

Joaninha é o nome popular de um tipo de besouro. Elas podem medir de 1 até 10 milímetros, vivendo até 180 dias. Possui duas antenas que servem para sentir o cheiro e o gosto. Há cerca de 4500 espécies na família, distribuídas por 350 gêneros, distinguíveis pelos padrões de cores e pintas da carapaça.

As joaninhas são predadores no mundo dos insetos e alimentam-se de afídeos, moscas da fruta, pulgões, piolhos da folha e outros tipos de insetos, a maioria deles nocivos para as plantas. Uma vez que a maioria das suas presas causa estragos às colheitas e plantações, as joaninhas são consideradas benéficas pelos agricultores.

Joaninha salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

5 tomates cerejas

5 fatias de pão torrado

Patê branco

5 folhas de rúcula

10 azeitonas pretas sem caroço

6 cogumelos

catchup

Coloque 5 fatias de pão torrado sobre o prato.

Passe um patê branco nos pães e cole um pedaço de folha de rúcula porque os besoros vivem entre as folhas.

Os 5 tomates cereja são 5 joaninhas.

Corte os tomatinhos no comprimento e coloque 1 sobre cada folha, é o corpo da joaninha.

Corte em duas partes uma azeitona preta sem caroço e use uma parte como a cabeça da joaninha.

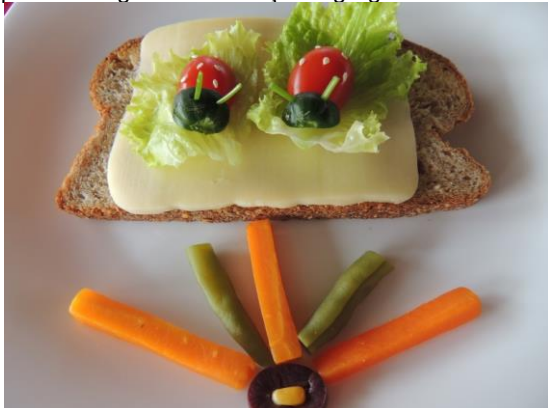
Recorte quadrinhos de azeitona preta e cole-os com patê sobre o tomate, para que fiquem como as pintas das costas da joaninha.

Faça as antenas de talos de rúcula.

Coloque 2 bolinhas de patê como olhos sobre a cabeça.

Enfeite o resto do prato com cogumelos brancos com bolinhas vermelhas feitas de gotas de catchup.

(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui a cabeça é um pedaço de pepino, as pintas são grãos de linhaça de gergelim e as antenas, pedacinhos de talo de salsa).



Joaninha doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

5 biscoitos maria

5 morangos graúdos

Folhinhas de hortelã

Mel

5 uvas vermelhas

10 uvas passas brancas

Balinhas marrom, ou amendoim coberto de chocolate

Cada os 5 biscoitos Maria sobre o prato.

Cole no pão folhinhas de hortelã, usando mel.

Corte um morango ao meio no sentido vertical.

Use uma das partes como o corpo da joaninha . Coloque-a sobre as folhinhas de hortelã.

Corte uma uva vermelha ao meio e use-a como cabeça da joaninha, colando-a ao morango, com mel.

Use duas uvas passas como olhos

Cole balinhas ou amendoim de chocolate como manchas das costas da joaninha.

6º. Dia – ABELHA

As abelhas adultas se alimentam geralmente de néctar das flores e são os mais importantes agentes de polinização.

Uma abelha visita dez flores por minuto em busca de pólen e do néctar. Ela faz, em média, quarenta voos diários, tocando em 40 mil flores. Com a língua, as abelhas recolhem o néctar do fundo de cada flor e guardam-no numa bolsa localizada na garganta. Depois voltam à colmeia e o néctar vai passando de abelha em abelha. Desse modo a água que ele contém se evapora, ele engrossa e se transforma em mel.

Abelha salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

1 batata pequena (aquela usada para conserva) cozida

Folhas de alface lisa

Raminhos de brócolis cozidos

Raminhos de couve-flor cozidos

Rodelas de cenoura beterraba cozida

Grãos de milho

.

Forre o prato com folhas de alface lisa

Faça um “jardim” com raminhos de brócolis e de couve-flor.

Faça flores recortando a rodela de beterraba e coloque 2 grãos de milho como miolo da flor.

Faça a abelha e colocá-la voando acima do “jardim”.

A batatinha deve ser cortada ao meio na vertical.

Use a metade da batatinha para o corpo de 1 abelha.

Recorte tiras bem fininhas de beringela (ou de azeitonas pretas) e coloque-as no sentido horizontal da batatinha, como se fossem as listas.

Outra opção é fazer as riscas com catchup.

Faça os olhinhos e as antenas também de beringela (ou azeitonas pretas), colando-as com um patê branco.

Faça as asas com queijo mussarela recortado em forma de coração.

Ao terminar o monitor pode fazer “chover” vinagrete sobre o prato antes das crianças comerem.

Outra opção é recortar uma folha de pão de sanduíche no formato de abelha.

Fazer cada asa com uma fatia de queijo amarelo, recortando-a como asa.

Colar com patê amarelo (pode ser de cenoura bem clara), ou de gema de ovo.

Fazer olhos com azeitona preta.

Usar tiras de azeitona preta para as patas e antenas.

(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui a cabeça é um pedaço de pepino, as asas são fatias de clara de ovo de codorna cozida, e as antenas pedacinhos de talo de salsa).



Abelha doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

1 ameixa amarela ou 1 pêssego amarelo

5 ameixas pretas sem caroço, ou 5 tâmaras, ou 1 barra de chocolate

2 uvas passas ou 2 cravos

Balinhas de goma coloridas ou balinhas M&M ou acerolas ou amoras

Corte a ameixa amarela ou o pêssego amarelo na vertical, para o corpo da abelha.

Faça as listas no dorso com tiras de ameixa preta sem caroço ou lascas de chocolate, ou tirinhas de tâmara.

Faça as antenas e as patas com o mesmo alimento escolhido para as listas.

Use duas uvas passas para os olhos ou dois cravos.

Faça duas flores no prato usando balinhas de goma coloridas para pétalas, ou balinhas M&M, ou 4 acerolas vermelhas com uma acerola verde no meio, ou com amoras com uma bala amarela no meio.

7º. Dia CUPIM

Os cupins são uma ordem de insetos que vivem em sociedade. Com cerca de 2 800 espécies catalogadas no mundo, esses insetos são notórios pelos prejuízos econômicos que causam como pragas de madeira, ou ainda como pragas agrícolas.

Cupim salgado

Ingredientes para cada criança

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.

1 aspargo ou 1 palmito

10 azeitonas verdes

Rodelas de cenoura cozidas

2 azeitonas pretas

Patê branco

2 fatias de pão para sanduiche

2 pedaços de mandioca cozida

Vinagrete

Corte o aspargo ou palmito ao meio na horizontal. Cada metade será um cupim.

Corte azeitonas verdes em fatias e use-as como antena e patas.

Faça a cabeça com uma rodela de cenoura.

Cole com patê branco 2 rodelas de azeitona preta em cima da cenoura, como olhos.

As duas asas são fatias de pão para sanduiche recortadas em forma de triângulo.

Coloque do outro lado do prato um pedaço de mandioca cozida para representar madeira, pois os cupins gostam muito de madeira,

Antes de comer o monitor deve fazer “chover” vinagrete por cima do prato.

Outra opção é usar um biscoito palito para o corpo, dois biscoitos salgados para as asas e biscoitos finos (como sickers) para as patas e as antenas. Uma rodela de cenoura para a cabeça e azeitonas pretas para os olhos.



(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui os cupins são duas azeitonas pretas e as patas e antenas são talos de salsinha.)

Cupim doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
3 morangos sem cabinhos
1 banana
1 maçã
4 cravos
Meia maçã e 10 amêndoas

Coloque o lado dos cabinhos dos morangos voltados um para o outro.

Faça a cabeça com uma rodela de banana e espete 2 cravos para os olhos e um pedacinho pequeno de morango para a boca.

Faça as asas de fatias de maçã.

Coloque umas amêndoas cortadas ao meio para aparecer a parte branca, ao lado dos cupins para representar as madeiras que eles comem.

Antes de comer o monitor deve fazer “chover” mel ou cobertura de caramelo ou de chocolate sobre os cupins.

8º. Dia – MOSCA

A mosca-doméstica é um dos insectos mais comuns e um membro do grupo das moscas. A mosca pode pousar em comida, contaminando-a de bactérias e tem sido, durante os tempos, responsável por inúmeras propagações de doenças.

O ciclo de vida de uma mosca varia de 25 a 30 dias.

Mosca salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
10 azeitonas pretas, sem caroço.
Palitos de dente
Tirinhas de casca de pepino
4 rodela de cenoura cozidas
4 fatias de beterrabas
vinagrete

Forre o prato com rodela de beterrabas

Coloque um palito dentro das azeitonas para uni-las, uma atrás da outra. Use 2 para cada mosca

Para antenas e patas, use tirinhas pepino.

Para a cabeça uma rodela de cenoura.

Faça os olhos com pedacinhos de azeitona preta.

Faça as asas usando fatia de cenoura recortada em triângulo

Antes de provar, o monitor deve fazer “chover” vinagrete sobre o prato.



(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui as moscas são uma azeitona preta, as patas e antenas são talos de salsinha e as asas são pedaços de cenoura.)

Mosca doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
três ou quatro bagos de uva Itália escura
palitos de dente
1 rodela de maçã
2 uvas passas ou 2 cravos
6 ameixas pretas sem caroço
2 fatias de laranja
Mel ou calda de caramelo.

Coloque um bago na frente do outro e prenda-os com pedaços de palitos de dente.

Use 2 bagos para cada mosca.

Faça a cabeça com uma rodela de maçã.

Faça os olhos com duas uvas passas pequenas ou 2 cravos.

As antenas e os pés são feitas de fatias de ameixa preta seca.

As asas são uma fatia de laranja cortada em triângulo.

No final, o monitor deve fazer “chover” mel ou calda de caramelo sobre o prato.

9º. Dia – ARANHA

As aranhas são uma ordem muito, e parentes muito distantes dos insetos, com os quais não deve ser confundidas. Existem cerca de 40 000 espécies de aranhas . Essas 40 000 espécies são divididas em mais de 100 famílias, sendo que cerca de 30 delas são consideradas perigosas para o homem.

A maior aranha do mundo chega a medir até 20 centímetros de envergadura e a menor tem o tamanho da cabeça de um alfinete.

Aranha salgada

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
1 fatia de beterraba

1 fatia de tomate
2 azeitonas pretas pequenas, recheadas com patê amarelo (de cenoura)
6 biscoitos stickis
catchup

Coloque em cima da beterraba uma fatia redonda de tomate.
Para os olhos, cole duas azeitonas pretas, recheadas com patê.
Faça as patas com pedaços de biscoitos stickis.
Se quiser pode fazer do lado, uma teia de catchup.

Aranha doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis.
1 biscoito doce redondo, ou 1 biscoito negresco
Geléia de uva ou nutella
2 uvas passas
10 palitos de chocolate.
Passe uma geléia de uva ou nutella no biscoito.
Use duas uvas passas como olhos.

Faça as patas com biscoito palito de chocolate.



(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui o corpo são 2 bombons, os olhos são amendoim coberto com chocolate, e as patas são calda de chocolate)

Dia 10 – VAGALUME

Os Vagalumes são conhecidos como pirilampos por causa das suas emissões de luz fosforescente. As suas larvas alimentam-se principalmente de vegetais e outros insetos menores. A espécie mais comum no Brasil é a *Lampyris noctiluca*, na qual apenas os machos são alados, ou seja, tem asas.

Vagalume salgado

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis
4 ervilhas tortas cozidas e temperadas
4 ervilhas verdes.
Couve cortada bem fininha
Um pedaço de cenora cozida

Um ovo cozido
Tiras finas de pepino

Como o vagalume vive em meio a vegetação, forre o prato com couve .
Faça o corpo do animal com as ervilhas tortas.
Use 2 ervilhas como olhos.
Corte uma tirinha fina de cenoura e coloque abaixo das ervilhas – é a parte do corpo de brilha.
Recorte 2 rodela de clara de ovo cozidas em forma de asas para cada lado do vagalume
Use tirinhas bem finas de pepino como antena.
Ao treminar, o monitor deve fazer “chover” vinagrete sobre o prato.



(Esta imagem é só para dar uma idéia do formato do inseto. Aqui o corpo são azeitonas, a parte de brilha é ma vagem, asas de clara de ovo e antenas e patas são talo de salsa)

Vagalume doce

Ingredientes para cada criança:

1 prato, 1 garfo e 1 faca descartáveis
4 biscoitos maizena
Chantilly com anilina verde
Bala gelatina amarela em forma de minhoca
Grãos de amendoim
1 carambola ou 1 maçã verde

Coloque quatro biscoitos maizena sobre o prato.
Cubra-o com creme de chantilly com anilina verde
Coloque em cima três ou quatro grãos de amendoim em fila.
Use uma bala de gelatina amarela em forma de minhoca para completar o corpo, como a parte que brilha.
Use mais dois amendoins como olhos.
Recorte 4 tiras grossas de maçãs verdes (ou de carambola), em forma de asas e coloque a parte verde para cima.

.