



Olá amigos leitores

Iniciámos o nosso 2º período a festejar o Dia dos Reis. Fizemos coroas e nesse dia também nós fomos reis e rainhas.

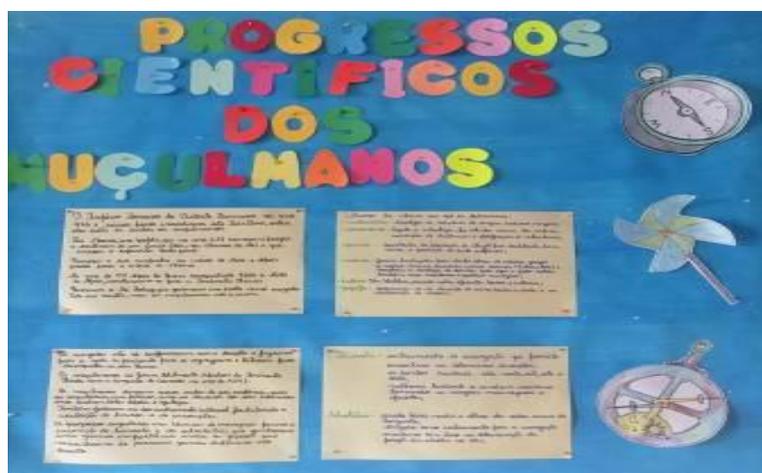
Uma vez que o nosso tema é “ a evolução da humanidade, o trabalho e o nosso futuro”, continuámos a avançar no tempo, para mais descobertas e aventuras.

Para que as aventuras e descobertas se tornassem mais fáceis, as viagens eram orientadas por bússolas e pelo astrolábio, trazidos à Península Ibérica pelos muçulmanos, assim como a agricultura que também avançou com a introdução do moinho de vento.



Constatámos que em 1711 os muçulmanos venceram o Rei dos Visigodos e conquistaram a Península Ibérica.

1



Sabem quando nasceu Portugal?

E quem foi o 1º Rei?

Eu sou o D. Afonso Henriques  
1º Rei de Portugal.  
E em 1143 nasceu um novo  
reino.



Vamos conhecer a  
família do nosso Rei e  
também o castelo onde  
moravam.



Castelo de Guimarães



Árvore Genealógica





**DIA DA ÁRVORE**

MARÇO JÁ VAI NO FIM,  
SINTO OS PERFUMES E A COR,  
SÃO OS SONS DA PRIMAVERA,  
SÃO OS CAMPOS JÁ EM FLOR.

PRIMAVERA A CHEGAR,  
E COM ELA A TRAZER,  
ANDORINHAS A VOLTAR,  
MIL VIDAS A NASCER.

MUTA LUZ E UM SOL QUENTE,  
DIA DA ÁRVORE A FESTEJAR,  
POIS AS ÁRVORES SÃO UM AMIGO,  
QUE DEVEMOS CELEBRAR.

DÃO-NOS A FRESCA SOMBRA,  
MUITOS FRUTOS A PROVAR,  
E O MAIS IMPORTANTE,  
AR PURO PARA RESPIRAR.

FOLHAS, FLORES E FRUTOS,  
CORTIÇA, RESINA E MADEIRA,  
SÃO TODAS ESPECIAIS.  
DO CARVALHO À LARANJEIRA.

PROTEJAM A NOSSA FLORESTA,  
CRIANÇAS, QUE ESTÃO A CRESCER  
POIS ELA É COMO O AMOR,  
SEM ELA NÃO PODEMOS VIVER!  
Rosarinho, Março, 20011



**Dia Mundial da água**  
22 de março

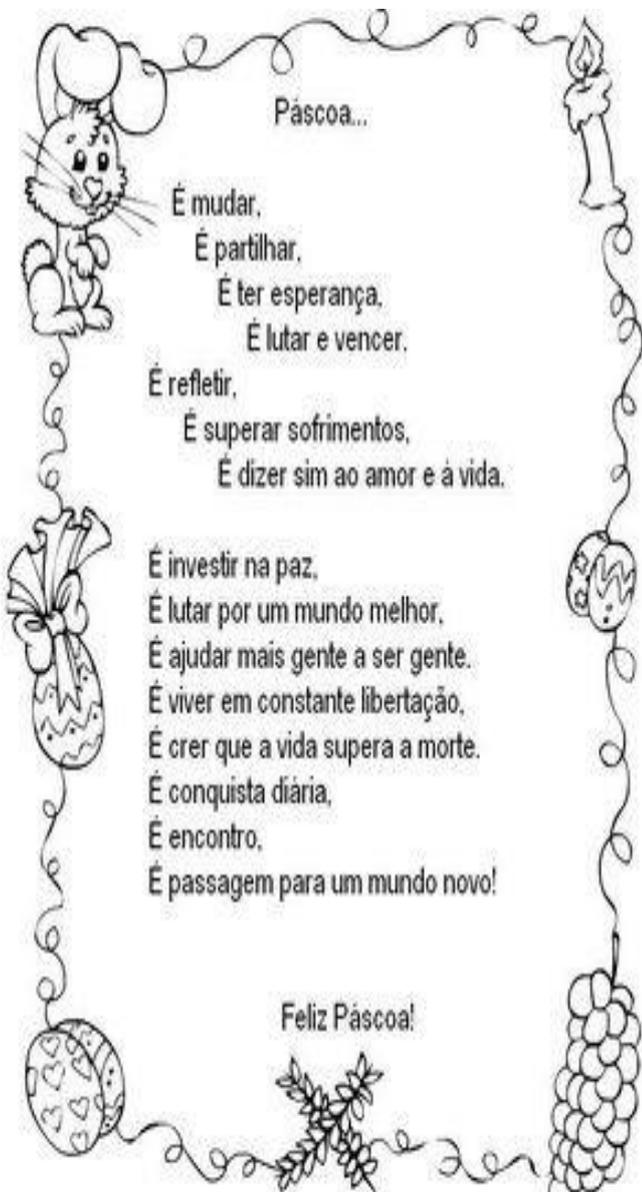
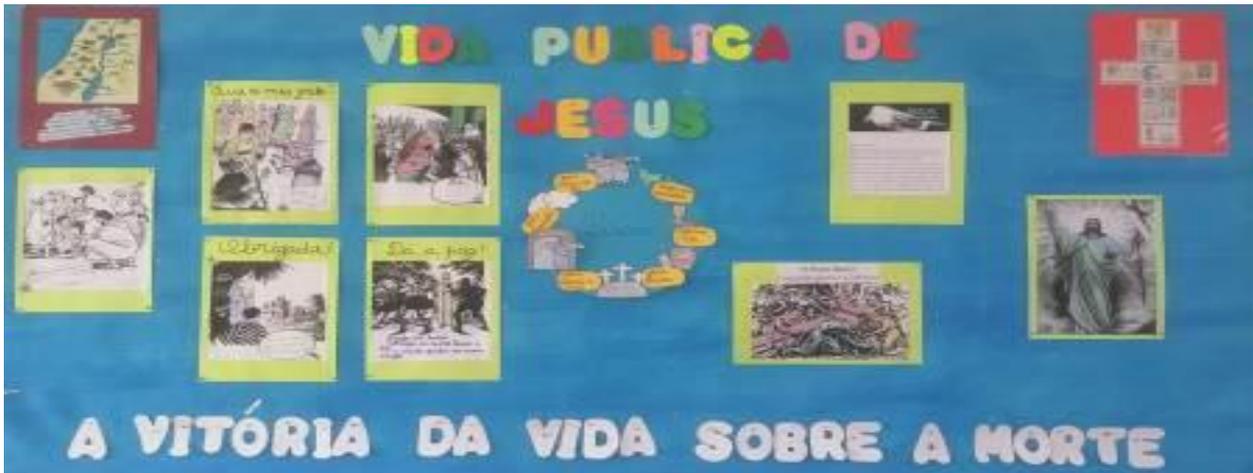
De gotinha em gotinha

Água é uma gota de chuva  
É uma gota de nuvem  
É uma gota de água pra viver

De gotinha em gotinha  
Brilha no orvalho da manhã  
De gotinha em gotinha  
Limpa o oceano de amanhã

Palavra Cantada

# PÁSCOA



5



Um maminho doce para a nossa Páscoa

# CULINÁRIA

## Ingredientes:

Para a massa:

- 180 g de farinha
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 5 Ovos
- 150 g de açúcar
- Creme vegetal para untar
- Farinha para polvilhar



Ninho da Páscoa

Para o creme:

- 2,5 dl de leite magro
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 ovo
- 2 gemas
- 50 g de açúcar
- 40 g de farinha
- Chocolate preto para raspar
- Amêndoas a gosto para decorar

## Instruções:

1. Prepare o creme: leve ao lume o leite com o açúcar baunilhado, deixe aquecer e desligue o lume.

2. Numa taça, misture o ovo com as gemas e o açúcar, junte a farinha, mexa e depois adicione o leite em fio e mexendo sempre. Passe a mistura pelo coador de rede fina para outro tacho e leve ao lume, mexendo sempre até ferver e ficar um creme liso. Deite para uma taça, cubra com película aderente e deixe arrefecer.

3. Ligue o forno a 180º C. Barre uma forma de buraco com creme vegetal e polvilhe com farinha. Prepare a massa: misture a farinha com o chocolate e peneire. Deite os ovos para uma taça, junte o açúcar e bata durante 20 minutos. Acrescente a mistura da farinha com o chocolate e mexa delicadamente.

4. Deite a massa na forma e leve ao forno durante 20 minutos. Rectifique a cozedura com um palito, retire, desenforme e deixe arrefecer. Depois de frio, barre o bolo com o creme, decore com raspas de chocolate e amêndoas e sirva.

## Passatempos

Ajude o coelhinho a chegar até ao seu ovo da Páscoa

