



Calidoscópico das Crianças

País do mês

Peru
América do Sul



VOCÊ SABIA...

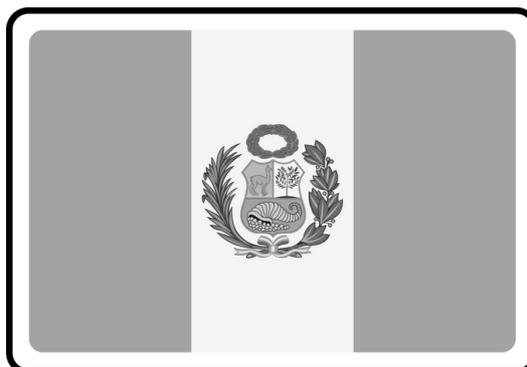
Quantas Igrejas Nazarenas existem no Peru?

Qual região foi afetada pelo ciclone Yaku?

Que tipo de transporte foi usado para transportar alimentos e água para os necessitados?

O Peru é conhecido por um mamífero que vive na Cordilheira dos Andes, cujo pelo é usado para fazer blusas, cobertores e outros itens quentes, eles também gostam de cuspir. Que animal é esse? _____

COLORIR A BANDEIRA



COLORIR O MAPA

O Peru é dividido em três regiões, o litoral, a Cordilheira dos Andes e a selva. Colorir o mapa usando os símbolos abaixo.



(Andes) Região da Sierra
Castanho



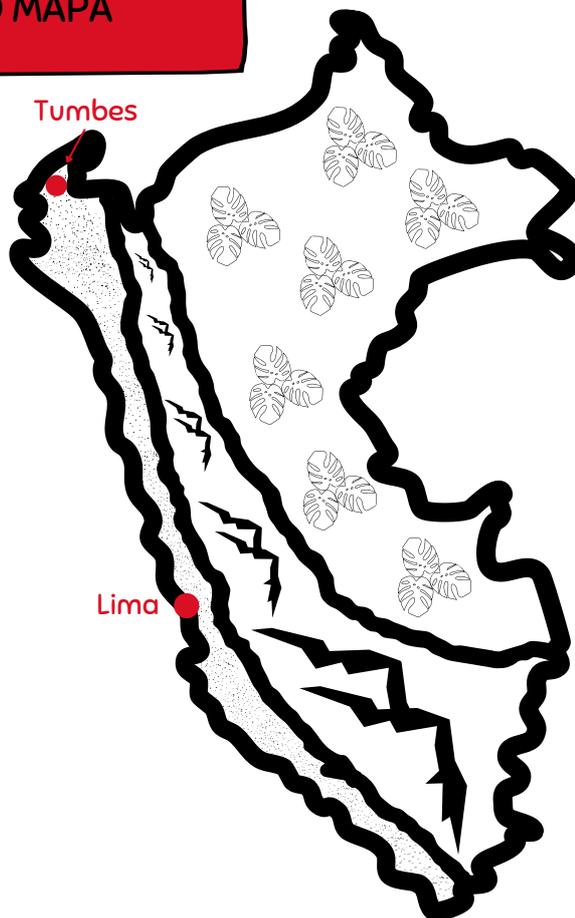
Região da Selva
Verde



Região Costeira do Pacífico
Amarelo



Área afetada pelo ciclone
Vermelho



PÁGINA DE ATIVIDADE

Colorir a página do Calidoscópio que nos lembra de orar, mostrar compaixão e amar nossos vizinhos necessitados como nossos amigos no Peru fizeram durante o ciclone Yaku.



E não se esqueça de fazer o bem e compartilhar com os necessitados. Estes são os sacrifícios que agradam a Deus.

Hebreus 13:16 NLT



Causa Limeño

Salada de batata em camadas
aproximadamente 6 - 8 porções

A família e a partilha de alimentos juntos são importantes para o povo do Peru. Esta é uma receita divertida para fazer em família ou em grupo. Quando você estiver pronto para comer, convide outras pessoas para compartilhá-lo com você.



INGREDIENTES

Camada de batata

5 - 7 batatas amarelas médias, descascadas
1 colher média de azeite OU óleo de atum
suco de 1-2 pequenas limas ou limões, a gosto
sal e pimenta a gosto

Recheio

1/2 peito DE frango cozido E ralado OU
1 lata média de atum em óleo, escorrida (uso em
camada de batata)
1 colher média de maionese
suco de 1-2 pequenas limas ou limões, a gosto
1/2 cebola média, cortada em cubos
1/2 tomate médio, cortado em cubos
1 abacate grande e maduro, fatiado
sal e pimenta a gosto

PREPARAÇÃO

- Descasque e ferva as batatas até ficarem macias. (DICA: certifique-se de usar batatas amarelas. Elas são mais cerosas do que as batatas brancas e mantêm sua forma quando cozidas.)
- Esmague as batatas. Em seguida, misture o azeite ou o óleo drenado da lata de atum, suco de limão e sal e pimenta para formar uma mistura suave. Depois, deixe esfriar. (DICA: Para maior suavidade, peneire a mistura para remover qualquer batata fibrosa.)
- Em uma tigela separada, combine o frango ou atum com suco de limão, maionese, cebola e tomate. Sal e pimenta a gosto
- Quando a mistura de batata esfriar até a temperatura ambiente, espalhe uniformemente metade dela na base de um prato tipo Pyrex. Aperte bem a mistura para evitar quebras. Isso vai firmar quando for refrigerado. (DICA: forre seu prato com filme plástico, deixando extra para fora. O extra será usado para arredondar a camada superior. Este método torna o serviço fácil e livre de bagunça.)
- Para a próxima camada, arrume cuidadosamente o abacate fatiado. Em seguida, em cima do abacate, adicione sua mistura de frango ou atum. Tenha cuidado para não esmagar as camadas abaixo.
- Adicione o restante da sua mistura de batata para formar a camada superior. Se estiver usando filme plástico, puxe a camada superior para criar uma forma de tijolo.
- Refrigere por mais de 3 horas. Quando chegar a hora de servir, puxe o filme plástico para trás e vire a Causa para um prato e desembulhe.
- Corte no tamanho de porção desejado e decore com metade de um ovo cozido, azeitonas pretas e maionese. APROVEITE!

VOCÊ SABIA QUE existem mais de 3500 variedades de batatas cultivadas no Peru?