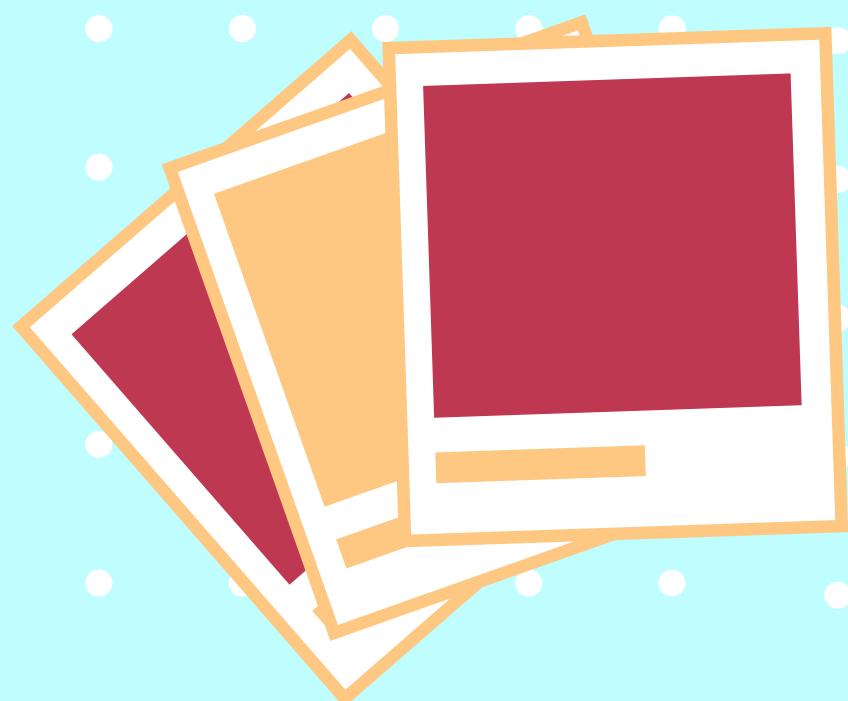




E-NIKKI: ARTES DO KAERU 2022



FOTOS



GABRIEL EIKI TAKARA



GABRIEL EIKI TAKARA



HENRY



NÁDIA YUNA



NÁDIA YUNA



NICOLAS TAKARA



Colégio Brasil
Educação Infantil, Fundamental e Médio
Rua Winifred, 87 - Vila Carrão

bimestre

4º

BOLETIM

2022

Disciplina	1º Bimestre				2º Bimestre				3º Bimestre			
	Méd	Falta	Rec	MR	Méd	Falta	Rec	MR	Méd	Falta	Rec	MR
Arte	7.0	1	-	7.0	7.5	2	-	7.5	8.0	0	-	8.0
Ciências	8.5	1	-	8.5	7.0	7	-	7.0	8.5		-	8.5
Geografia	9.0	1	-	9.0	7.5	0	-	7.5	8.5		-	8.5
Língua Portuguesa	9.5	2	-	9.5	8.0	1	-	8.0	10.0		-	10.0
Educação Física	9.5	0	-	9.5	8.0	0	-	8.0	10.0		-	10.0
Filosofia	8.5	0	-	8.5	7.5	1	-	7.5	8.0		-	8.0
História	9.0	1	-	9.0	8.0	3	-	8.0	8.5		-	8.5
L.E.M. Inglês	8.5	0	-	8.5	8.0	2	-	8.0	8.5	0	-	8.5
Matemática	10.0	1	-	10.0	8.5	2	-	8.5	10.0		-	10.0

Data

Responsável



CACHORRINHOS POTI E FIFI – PHELIPE ARATA



RINA



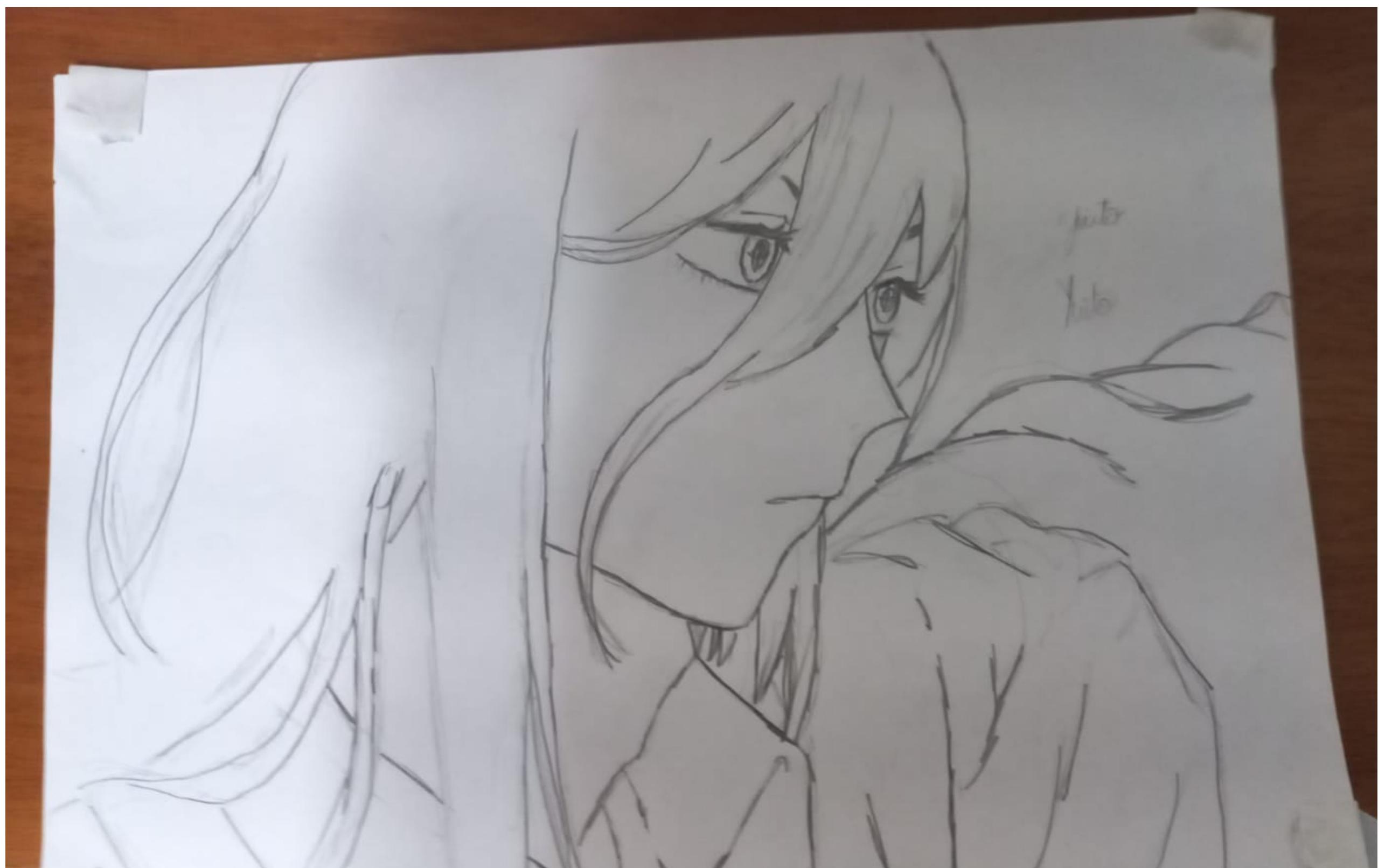
SAMIRA MONTE



SAMIRA MONTE



YUITO



SOPHIA SAYURI



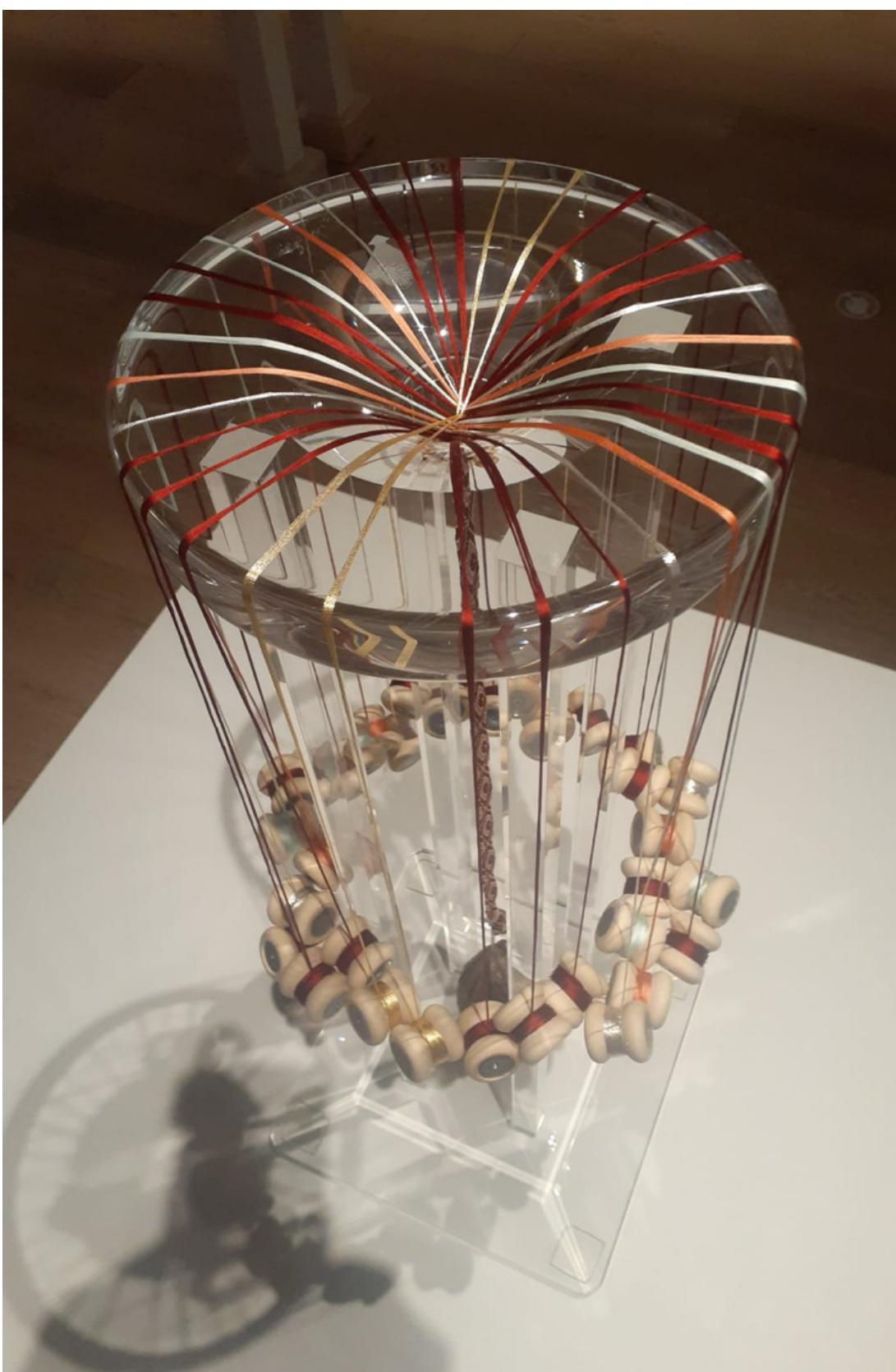
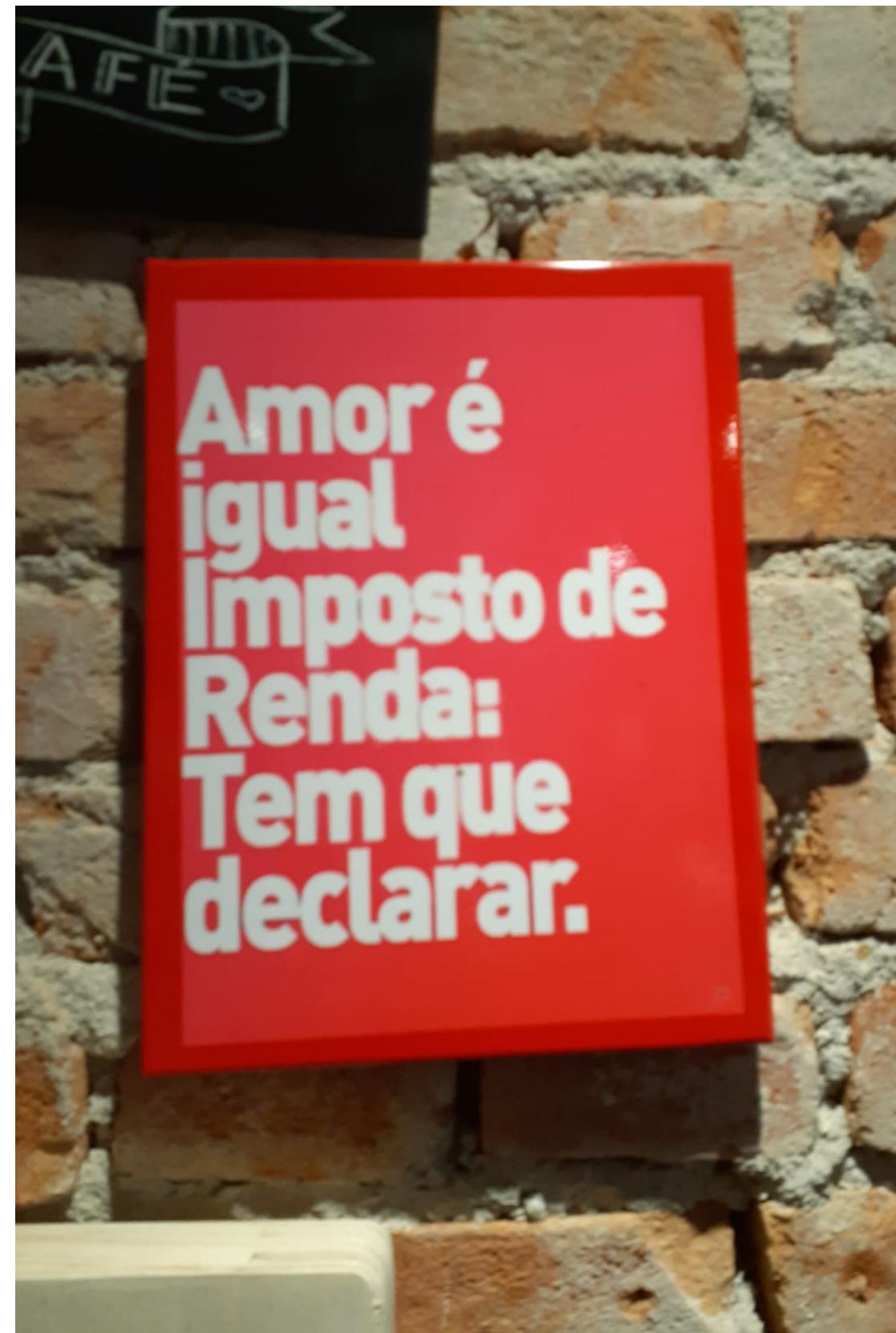
KYOKO NAKAGAWA



FELIZ NATAL E PRÓSPERO ANO NOVO – MASSAE GOYA



LIDIA YURI



LIDIA YURI



LUMI MADA



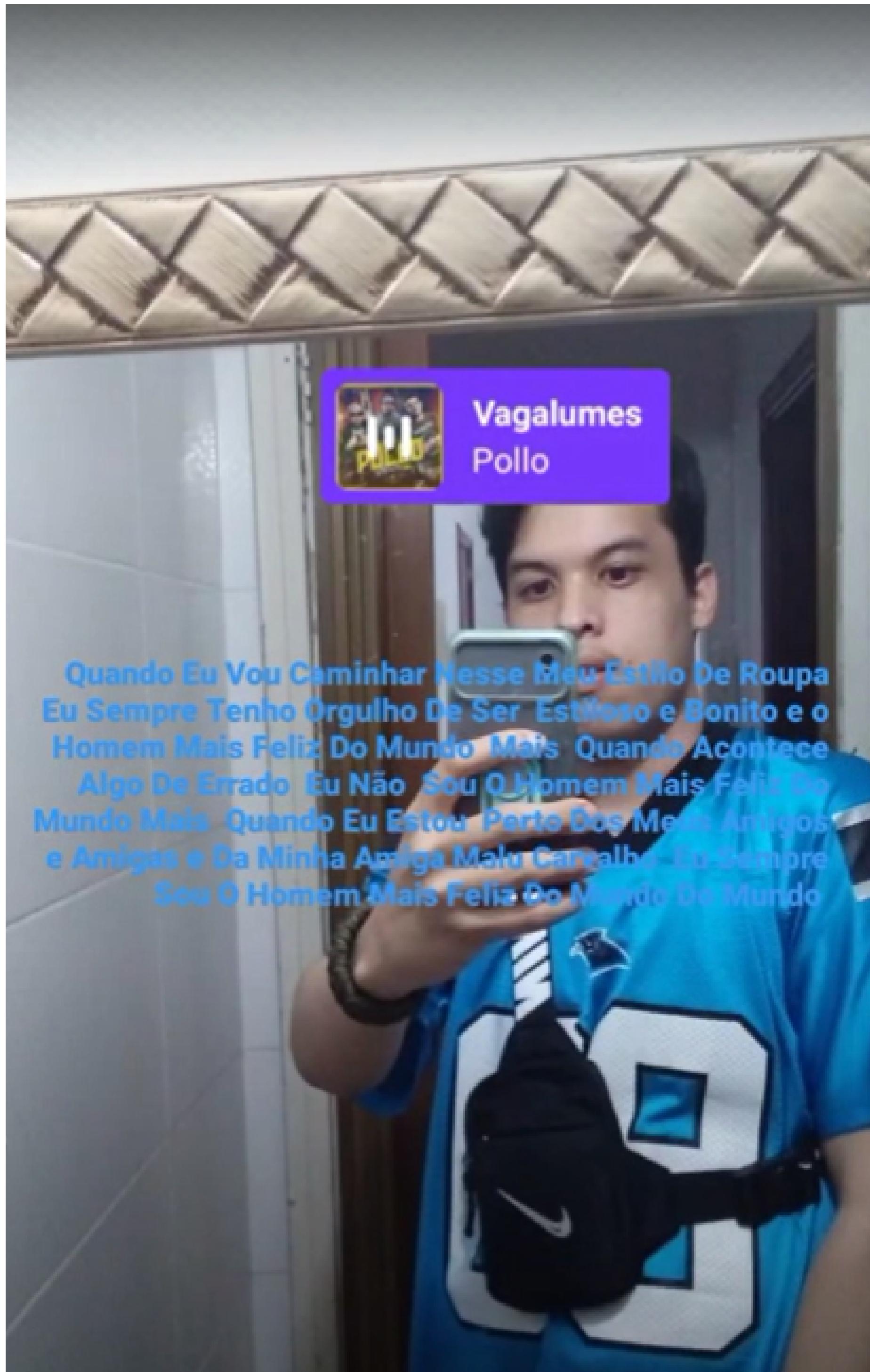
CARLOS FUJINAGA



VÍDEOS



DIEGO



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

GABRIEL EIKI TAKARA



[CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO](#)

INGRID MAI



CLIQUE AQUI PARA ASSISTIR O VÍDEO

RECEITAS



RECEITA DE BROWNIE - NÁDIA YUNA

INGREDIENTES

100g ou 6 colheres de manteiga/margarina
3 ovos
1½ xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 xícara de farinha

MODO DE PREPARO

Pré - aqueça o forno por 10m em 180°
Primero derreta a manteiga no microondas,
após isso em um recipiente misture bem os
ovos e o açúcar, coloque a manteiga
derretida e o chocolate em pó e misture
após coloque a farinha mas sem bater, só
até a farinha se misturar.

Unte a forma com manteiga ou margarina
com farinha ou achocolatado, leve ao forno
em uma temperatura bem baixa tire
quando ver que o palito esteja úmido (não
totalmente molhado porém também não
pode estar seco igual o bolo).