

N°3 du Bulletin d'information aux familles en période de Covid19



Toujours en route sur le chemin du confinement, nous allons faire ensemble cette semaine, une escale chez Frédérique qui a une tendre petite histoire à nous raconter!

Il était une fois, un monde qui sommeillait et dans lequel chacun se devait de rester à la maison afin d'échapper à un grand méchant virus qui attaquait la planète entière. Dans cette période, la vie des familles fut changée, le regard de tous se transforma, on se mit tout à coup à prendre le temps d'observer autour de nous et là, la nature nous montra de bien jolies choses!

L'histoire commence ainsi par un beau jour de printemps, saison de reproduction chez les mésanges. Tandis que l'une d'entre elles virevolte d'arbre en arbre dans les jardins des maisons du quartier du Suve, elle croise une pie qui semblait très apeurée. Celle-ci, drapée dans sa robe blanche et noire lui conseille d'aller se cacher avec elle dans un nid au sommet d'un arbre pour échapper au méchant prédateur. Mais la mésange est un oiseau malin et cette maman protectrice a vite compris que la pie lui tend un piège. Eh oui, les pies mangent les petits œufs dans les nids et notre mésange doit à présent s'installer pour préparer un endroit douillet pour accueillir sa progéniture.

Elle trouve refuge dans la boite aux lettres d'une maison qu'elle habite chaque année depuis 5 ans pour donner naissance à ses petits oisillons. Cette maison, elle la connait bien c'est celle de sa bonne fée Frédérique qui n'est autre qu'une maman douce et attentive qui veille sur les jeunes enfants tous les jours de l'année. Avec beaucoup de prévenance, notre hôtesse va aider à préparer l'endroit pour permettre à l'oiseau de s'installer et fait en sorte que personne ne dépose quoi que ce soit à l'intérieur du doux logis miniature. Il doit demeurer à la hauteur de cet invité surprise!

Dès les premiers jours, la mésange construit son nid, petit à petit, brindille après brindille, en y mettant des plumes les unes sur les autres pour y apporter un peu de chaleur ainsi que quelques écorces, de l'herbe sèche et de la mousse pour le confort du lieu. Maintenant installé, notre bel oiseau au plumage verdâtre sur le dos avec une cravate noire le long de sa poitrine et un ventre d'un jaune soleil n'a plus qu'à attendre que le futur papa lui apporte quelque nourriture pour subsister pendant ce « divin confinement » jusqu'à l'arrivée des œufs.

Frédérique surveille l'évolution de la naissance de la vie en laissant faire la nature et partageant ce beau moment avec nous, pas à pas, étape après étape. Après quelques jours, elle aperçoit une couvée de jolis petits œufs et une maman mésange ravie et paisible.

Il ne nous reste plus qu'à attendre l'éclosion, et pour notre plus grand plaisir, promesse est faite de nous laisser entrevoir les oisillons dès leur arrivée dans ce monde bousculé où, en plein confinement, l'oiseau est et restera le symbole de la liberté, un beau présage sans doute!

Dans un prochain bulletin, nous partagerons avec vous le plus joli des messages, arrivé dans une boite aux lettres et nous pouvons d'ores et déjà, dire un grand merci à ces deux mamans !

A très vite pour la suite de l'histoire de la vie et d'ici là, restons chez nous, mais émerveillons-nous!

N°1 Juliette se lave les mains :-)



Bien joué, Juliette! Tes mains sont maintenant propres.

MonLivre Favori

N°2 FESTIVAL NANANERE S'INVITE CHEZ VOUS (LIEN DIRECT)

N°3 LES PROS DE LA PETITE ENFANCE (LIEN DIRECT)

N°4 APAISER LA COLERE DES PETITS (LIEN DIRECT)

N°1 A LA FILE INDIENNE "PETER PAN"



(LIEN DIRECT)

N°2 LES PETITS POISSONS DANS L'EAU



(LIEN DIRECT)

N°3 MON PETIT LAPIN



(LIEN DIRECT)

HISTOIRES

N°1 CHIEN BLEU « Nadja »



(LIEN DIRECT)

N°2 ZOU N'A PAS PEUR « Michel Gay »



(LIEN DIRECT)

N°3 LA TETINE DE NINA « Christine Naumann-Villemin »



(LIEN DIRECT)



RECETTE DE LA MOUSSE AU CITRON

Ingrédients:

4 Œufs 100 grs de sucre roux 40 grs de farine 4 citrons pressés 24 cl d'eau



Préparation:

Mélangez tous les ingrédients en séparent les blancs d'œufs cuire à feu doux jusqu'à épaississement Battez les blancs en neige et incorporez la mousse refroidie

RECETTE DU SABLE MAGIQUE

CITATION

La recette du sable magique (LIEN DIRECT)





IMPORTANT



