



N°4 du Bulletin d'information aux familles en période de Covid19



Au pays des confinés, chaque famille ainsi réunie s'est découvert des richesses d'ingéniosité, de créativité et les journées des enfants se sont vite transformées comme par magie en aventures fantastiques !

Vos photos et vidéos, au-delà de nous émouvoir, nous ont montré à quel point la vie à l'intérieur du foyer demeurait paisible et joyeuse malgré la tempête extérieure. Qu'il fut chaleureux aussi de partager vos moments gourmands des fêtes de Pâques avec la cueillette des œufs qui nous laissait voir l'émerveillement dessiné sur les petites frimousses chocolatées !

En effet, cette épreuve que le destin collectif a imposé à tous dans le but de préserver la santé, nous a transporté dans un monde nouveau, plus proche des ressources nichées au fond du cœur, plus vrai peut être aussi et incontestablement en recherche d'harmonie et de bien-être du corps et de l'esprit ! Bravo à vous tous d'avoir relevé ce défi de l'essentiel en métamorphosant depuis le premier jour ce voyage inédit en une conquête du merveilleux au sein de vos demeures !

En attendant de vous donner des nouvelles de l'éclosion de nos petits œufs, dont l'évolution se poursuit chaque jour, continuons à naviguer de concert sur un flot de patience et d'optimisme en échangeant nos meilleurs moments pour leur donner bien plus de saveur !

Et pour quelques temps encore, **restons à la maison, à l'unisson !**

INFORMATIONS PRATIQUES

- **N°1** [protégez votre enfant.pdf](#)

(Lien Direct)



- **N°2** [5 idées reçues sur l'enfant mises à mal par les neurosciences cognitives](#) (Lien Direct)

En ce qui concerne l'intelligence et le fonctionnement du cerveau de l'enfant, de nombreuses idées reçues continuent de fleurir sur le terrain. Nous vous proposons de confronter les plus répandues aux constats des neurosciences cognitives. Cette discipline, en plein essor dans le champ de la petite enfance, se penche sur le fonctionnement du cerveau de l'enfant et sur sa manière de raisonner, de mémoriser, de percevoir, de bouger, de parler. Explications avec Héroïse Junier, psychologue

- **N°3** [Doit-on obliger l'enfant à finir son assiette ?](#) (Lien Direct)

Les professionnels le savent, on ne force pas un enfant à finir son assiette. Les jeunes enfants mangent en étant à l'écoute de leur appétit puis de leur sensation de satiété. L'adulte doit rester à l'attention de ces signaux pour les aider à se réguler d'eux-même - et distinguer le besoin du jeu.

- **N°4** [Pourquoi certains enfants sont-ils si attachés à leur doudou ?](#) (Lien Direct)

Certains enfants ressentent de l'insécurité ; le doudou, la tétine ou la peluche, appelés objet transitionnel rassure l'enfant et devient un point de repère qui lui rappelle ses parents et leur univers réconfortant. Le réconfort d'un objet ne remplace pas toutefois le contact chaleureux de l'adulte.

CHANSONS DE LA SEMAINE

- **N°1** [La cansoun de la paillasse](#)

Oh commo dansa bin
La paillasse la paillasse
Oh commo dansa bin
La paillasse san zargint
Pimpé,Pimpé,PimpéPimpé Pimpé !!! (bis)



(Lien Direct)

- **N°2** [promenons nous dans les bois](#)



(Lien Direct)

ACTIVITÉS

- **N°1** [Activités plastiques](#) (lien direct)
- **N°2** [Le loup qui voulait changer de couleur.](#) (lien direct)
- **N°3** [Guignol range sa chambre](#) (lien direct)
- **N°4** [JEUX "J'ai...qui a ?" Les animaux](#) (lien direct)

La recette de la pâte à modeler

- [Ingrédients de la pâte à modeler](#)
- 1 tasse de farine
- ½ tasse de sel
- 1 cuillère à café d'huile végétale
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude ou de levure chimique
- 1 tasse d'eau chaude
- Pour une pâte colorée il suffit d'ajouter un peu de colorant alimentaire : rouge, bleu, vert, jaune, or, bronze ...
- Comme pour la pâte à sel maison il est possible d'ajouter des huiles essentielles (2/3 gouttes seulement) pour que la pâte à modeler sente bon !
- [Réalisation de la recette de la pâte à modeler](#)
- Verser les ingrédients secs dans un grand bol et mélanger : la farine, le sel et le bicarbonate. 5le mélange peut se faire directement dans la casserole) Ajouter éventuellement les colorants en poudre.
- Ajoutez l'eau et l'huile en remuant vigoureusement pour éviter les grumeaux. Ajouter éventuellement les colorants liquides. Verser le mélange dans une casserole et mettre la casserole sur un feu doux sans cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte commence à se décoller. Retirer du feu et pétrir la pâte sur table avec les mains. La pâte à modeler est terminée lorsqu'elle est bien souple et la couleur uniforme.



RECETTES CAKE AUX POMMES

Liste des ingrédients

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 150 g beurre fondu
- 1 gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 80 g de sucre roux / ou vergeoise
- 1 cuil. à soupe de cannelle en poudre
- 1 pincée de fleur de sel
- 1/2 sachet de levure
- 3 pommes type golden



Etapes de la recette

1. Préchauffez votre four à 180°C
2. Battre les œufs, les graines de vanille et le sucre pour obtenir un mélange moussieux
3. A part, mettre 80g de vergeoise ou sucre roux avec 1 cs de cannelle, et 4 CS de beurre fondu, mélanger pour obtenir une pâte assez fluide. Mettre de côté
4. Rajouter la farine et la levure au mélange d'œufs et de sucre, enfin rajouter le beurre fondu, le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
5. Préparer les pommes, les éplucher et les couper en lamelles fines.
6. Disposer dans le moule à cake beurré et fariné un fond de pâte à cake, disposer les lamelles de pommes dessus, couvrir du mélange sucre/cannelle/beurre, et recouvrir de pâte à nouveau, et recommencer avec une rangée de pommes et de préparation à la cannelle. Enfourner pour 40 - 45 minutes de cuisson.

COLORIAGE

EN AVRIL
NE TE
DECON
FINE
PAS
D'UN FIL.

CITATION

