# MATERNELLE ACTU 01

Mars 2020 — Spécial COVID-19 - A destination des parents — N°4

**Quelques recommandations pour bien utiliser les écrans**

**AVANT 3 ANS**

L'enfant a besoin de découvrir avec vous ses sensorialités et ses repères.

**Jouez, parlez, arrêtez la télé**

**DE 3 À 6 ANS**

L'enfant a besoin de découvrir ses dons sensoriels et manuels.

**Limitez les écrans, partagez-les, parlez-en en famille**

Des conseils pratiques pour les parents en éducation aux médias et à l'information

## Apprendre pendant les moments du quotidien

**Nous vous proposons des pistes à explorer avec vos enfants à la maison…**

***Dans ces moments, l'important est de faire parler votre enfant, en lui apportant si besoin les mots de vocabulaire qu'il ne possède pas encore, et en échangeant avec vous.***

### PENDANT LA TOILETTE, LA DOUCHE, LE BAIN

En profiter pour :

⇒ **Nommer** les **parties du corps**

⇒ **Questionner** votre enfant : « pourquoi et comment on se lave ? »

⇒ **Demander puis rappeler** les étapes du lavage des mains

⇒ Le brossage des dents… **pourquoi** c'est important et comment on s'y prend ?

**Scannez ce QR-CODE et vous découvrirez la lecture en ligne de KIDI-DOC : le Corps humain**

### PENDANT LES REPAS

En profiter pour :

⇒ **Mettre la table** ensemble : **nommer et compter** les couverts, les objets présents sur la table...

⇒ **Préparer** le repas, **cuisiner** ensemble : nommer les ingrédients, les ustensiles de cuisine, **expliquer** les étapes d'une recette (en page 4 !)

### JUSTE AVANT PUIS AU MOMENT DU COUCHER

En profiter pour :

⇒ **Nommer** les vêtements lors de l'habillage, du déshabillage

⇒ **Echanger** sur la journée, **partager** sur un moment agréable de la journée : **demander** à votre enfant qu'il **raconte** ce qu'il a aimé durant la journée

⇒ Lire une histoire

**Scannez ce QR-CODE pour découvrir une histoire**

### *Côté numérique : comment scanner un QR CODE ?*

❶ **Télécharger une application qui permette de scanner le QR CODE comme « QR Scanner »**

❷ **Une fois installée, ouvrir l'application et flasher le QR CODE**

❸ **Cliquer ensuite sur « Ouvrir le lien » pour accéder au contenu**

**A vous de flasher !**

*Des ressources pour des temps d'activité avec votre enfant*

**Petites comptines, jeux de doigts et formulettes**

Jeux de doigts *

Monsieur Pouce part en voyage
L'Index l'accompagne à la gare
Le Majeur porte la valise
L'annulaire porte son manteau
Et le petit Auriculaire ne porte rien du tout
Il trotte, il trotte par-derrière
Comme un petit toutou!

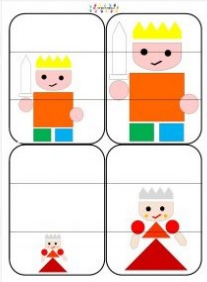
L'adulte caresse les doigts de l'enfant un à un.

**Scannez, pour retrouver davantage de comptines ...**

**petit moyen grand : jeu de cartes**

Savoir comparer chaque carte en fonction de sa taille.

Peut se jouer comme un jeu de bataille, celui qui a le plus grand gagne



**Scannez pour accéder aux cartes à imprimer**

### *Petits conseils :*

**Pensez à ne pas proposer des temps d'activité trop long … 20 minutes suffisent**

**Pensez à proposer des activités en extérieur et à sortir les jeux de société !**

**Veillez à ce que ce soit votre enfant qui parle le plus lorsque vous lui demandez de raconter un moment, une histoire...**

**Numéro Spécial = format spécial**

**Retrouvez les recettes de la pâte à sel et de la pâte à modeler aux pages 2 et 3 , et des recettes en page 4 !**

Comité de rédaction : Sylvie Jeandrot, IEN mission maternelle, et le collectif départemental maternelle de l'Ain.
Espace maternelle 01 accessible ici *(pensez à vous identifier sur le portail arena pour accéder à m@gistere).*

# RECETTE DE LA PÂTE A SEL

## Les grandes étapes :

1. Dans un saladier, verser 1 verre de sel et 2 verres de farine.
2. Mélanger avec les mains le sel et la farine.
3. Ajouter 1 verre d'eau tiède.
4. Malaxer avec les doigts jusqu'à obtenir votre pâte à sel.

Procédez ensuite au modelage de vos objets et à la cuisson de la pâte à sel.

### Etape 1 : Préparer la farine :
Remplir deux verres de farine.

### Etape 2 : Préparer le sel :
Remplir un verre de sel fin

### Etape 3 : Mélanger avec de l'eau :
Remplir un verre d'eau tiède et mélanger les 3 ingrédients (farine, sel, eau) dans un grand bol ou un saladier.

### Etape 4 : Malaxer :
Malaxer le mélange avec les doigts jusqu'à obtenir une pâte.

### Etape 5 : Ajuster la pâte :
Ajuster votre pâte à sel.

ASTUCE : si votre pâte à sel est trop friable, vous pouvez rajouter un peu d'eau jusqu'à ce qu'elle soit souple et facile à travailler. Si elle est trop molle et trop collante, ajoutez un peu de farine.

### Etape 6 : Faire une boule :
Votre pâte à sel n'est ni friable, ni collante ? Vous obtenez alors une belle boule souple et facile à travailler.

### Etape 7 : Modeler :
Prélever des petits morceaux de pâte à sel et commencer à modeler. N'hésitez pas à suivre tous nos conseils et petites astuces pour travailler votre pâte à sel. Puis laisser sécher pour enfin peindre et décorer. Si vous avez des doutes, consultez nos conseils pour peindre la pâte à sel.

**Source :**
https://www.teteamodeler.com/boiteaoutils/creativite/fiche10a.htm

# PÂTE À MODELER COMESTIBLE ET SANS CUISSON

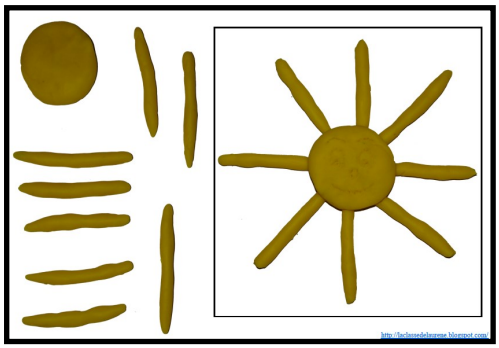
**Ce qu'il vous faut:**

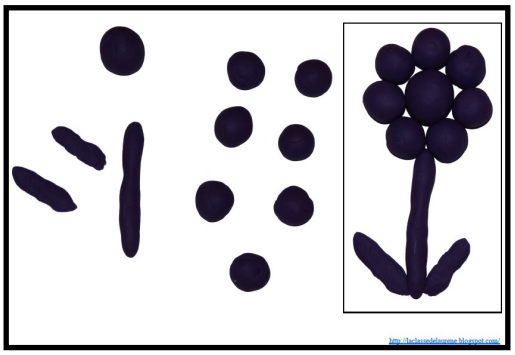
- **Farine**
- **Sel fin (le sel de cuisine)**
- **Huile de tournesol ou de colza**
- **Eau froide**
- **Colorant si vous souhaitez**

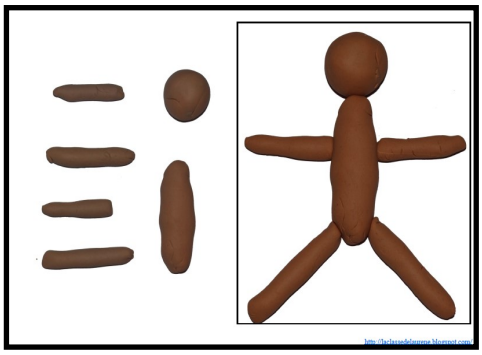
**Comment réaliser une grosse boule de pâte à modeler:**

1. **Mélanger 2 tasses à café de farine et 1 tasse de sel fin.**
2. **Ajouter 2 à 3 cuillères à café d'huile de colza ou de tournesol.**
3. **Ajuster avec un peu d'eau froide.**
4. **Malaxer jusqu'à obtention d'une boule lisse et homogène.**
5. **On peut ajouter du colorant., le même que dans les pâtisseries par exemple!**
6. **Conserver dans une boîte hermétique (ou un bocal) étiquetée de la date de fabrication, au réfrigérateur.**

**De la pâte à modeler pour créer, inventer, s'entraîner…. Et pour le plaisir de manipuler une matière particulière! N'hésitez pas à demander à votre enfant ce qu'il ressent en manipulant la pâte à modeler, comment il trouve le toucher de cette matière … Voici quelques modèles pour réaliser un objet en respectant les étapes…**







Source: http://laclassedelaurene.blogspot.com/

**Votre enfant le sait certainement, avec la pâte à modeler, il peut s'entraîner à :**

- **DECOUPER**
- **DECHIRER**
- **COUPER des petites morceaux**
- **REALISER DES EMPREINTES (avec une fourchette ou autre…)**

# RECETTES POUR APPRENDRE EN CUISINANT!

*On prépare ensemble ...*

## Soupe de légumes au kiri pour les enfants

### Ingrédients

- 2 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 courgette (ou 2 moyenne)
- 1 kiri
- 1 cube de bouillon de légumes

### Ustensiles

- une louche
- un couteau
- une casserole
- un économe
- un mixeur

### Préparation

1. Eplucher les légumes et les couper grossièrement en morceaux.
2. Plonger les morceaux dans une casserole d'eau froide, avec 1 cube de bouillon; ne pas saler
3. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient relativement tendres (environ 20 min après le début de la cuisson).
4. Mixer les légumes avec l'eau de cuisson et un peu d'herbes de provence (plus ou moins, selon la consistance souhaitée), et enfin le kiri.

## CRUMLE AUX FRUITS

**Il faut**

- 2 pommes acidulées (exemple Granny)
- 2 pommes reinettes
- 2 poires
- des noix
- 2 sachets de sucre vanilé
- 130 g. de farine
- 130 g. de beurre
- 100 g. de sucre en poudre

1- Eplucher les fruits et les couper en petits dés.

2- Mettre les fruits dans un plat qui va au four. (préchauffer thermostat 7)

3- Saupoudrez les fruits de sucre vanillé et des noix.

4- Fabriquer un "sable" grossier en mélangeant le beurre, la farine et le sucre.

(Le beurre est d'abord coupé en morceaux)

5- Couvrir les fruits de ce "sable" et laisser cuire 20 minutes (croûte dorée).

## Les crêpes

### les ingrédients

- 2 oeufs
- sucre vanillé
- sucre
- farine
- lait
- huile
- eau
- sel

### le matériel

- un verre
- un saladier
- un fouet
- une cuillère
- une louche
- une crêpière

1. Mélange la farine, le sel, le sucre vanillé et le sucre.

2. Ajoute les 2 œufs et mélange avec le fouet.

3. Ajoute le lait, l'eau et l'huile en mélangeant avec le fouet.

4. Verse une louche de pâte dans la crêpière et retourne la crêpe pour cuire l'autre côté.