

Le journal du RAMi confiné

UN MAGAZINE POUR LES
ASSISTANTS MATERNELS EN MOUVEMENT

#Les défis confi'

Le plaisir d'un défi quotidien

#Zoom pro'

Des apports professionnels

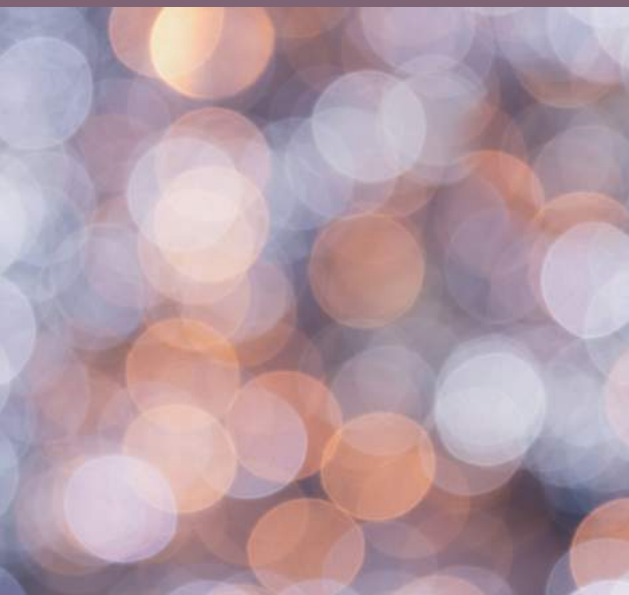
#Les défis partage

Partager et se nourrir

Des jeux et rencontres réadaptés
et innovants

Plus !
des vidéos
personnalisées

SOMMAIRE



3

FLASH SPECIAL

Chronique de la bonne année

4

#DEFIS PARTAGE

VOS RETOURS EN IMAGES DU VOL.3



8

#ZOOM PRO

Manger un plaisir partagé
Fruits et légumes: Une palette sensorielle

10

#DEFIS CONFI'

Aller on enfle sa toque et son tablier de chef!



12

LA BOITE A OUTILS

Dans la marmite du RAMi bouillonne des activités

19

LA CARTE DE VOEUX

Les voeux du RAMi

**FLASH
SPÉCIAL**

La chronique de la Bonne Année

LENODAL

RETOUR EN IMAGES!



C'est le pied Noël chez Mme C

**L'ÉQUIPE DU RAMI
VOUS REMERCIE
CHALEUREUSEMENT POUR VOTRE
PARTICIPATION ET VOS
NOMBREUX PARTAGES.
C'EST AVEC PLAISIR QUE NOUS LES
DÉCOUVRONS À CHAQUE FOIS ET
C'EST AVEC UNE GRANDE FIERTÉ
QUE NOUS LES PARTAGEONS.
QUEL BEL ENGAGEMENT DANS CE
SERVICE QUI FAIT DE LUI UN LIEU
DYNAMIQUE!**



Noël Animalier...



...chez Mme B.



Je décore mon sapin ...



...chez Mme D.



De belles empreintes ...



... chez Mme G.

* Défi relevé chez Mme M.



Défi relevé chez Mme N.



On s'émerveille ...



... chez Mme R.



Créations de Noël ...



... chez Mme R.



Nature en création ...

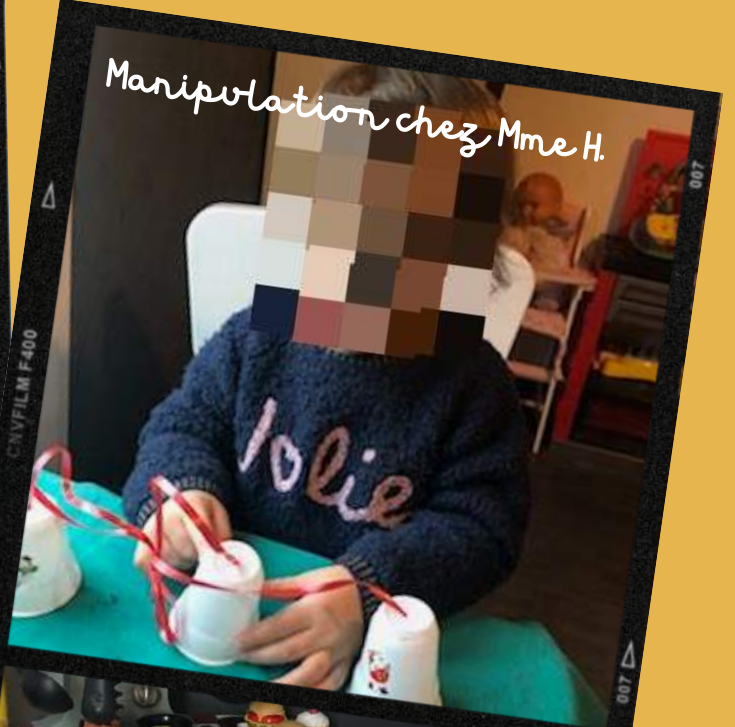


... chez Mme G.

N et M expérimentent chez Mme P



Manipulation chez Mme H.





Défi relevé chez Mme B.



Le bonhomme de neige
en scratch par la
stagiaire de Mme H.



le calendrier de Mme B.



MANGER! UN PLAISIR PARTAGÉ

L'enfant mange d'abord pour se procurer un plaisir. Cette satisfaction orale lui rappelle la succion : elle place l'enfant dans un état de sécurité et de bien-être. Ce plaisir est un facteur dynamisant grâce auquel l'enfant éprouve le désir de se tourner vers le monde extérieur.

L'ambiance pendant les repas est importante dans l'apprentissage d'un comportement alimentaire sain et pour la socialisation. Faites de vos repas familiaux des moments privilégiés où ce qui compte est d'être ensemble et de bien manger... même si votre enfant est encore un bébé. Les enfants apprennent en imitant. Ils vous regardent manipuler les aliments, les ustensiles. Ils observent aussi vos réactions pendant que vous mangez : plaisir de goûter à un aliment ou le contraire.

Le respect de l'enfant passe par le respect de ses goûts. Il faut savoir accepter un refus, sans le considérer comme définitif.

Soigner la présentation des repas, varier les couleurs, éviter de tout mélanger, utiliser des récipients de couleurs sont quelques conseils à donner. Il est bon de nommer les aliments, de verbaliser les sensations : saveur, température, consistance...

Les bébés explorent et goûtent avec leurs mains. Dès que bébé peut manger des petits morceaux (vers 7 mois), laissez de petits bouts d'aliments faciles à mâcher sur sa tablette... Vous verrez un net progrès dans sa motricité fine. Ensuite vient la joie d'agir seul ! L'enfant tient sa cuillère à l'envers, il en renverse plus ou moins mais, à la fin, il apprend à se débrouiller seul. Les parents observent ces tentatives et les encouragent. Ils sont heureux de voir leur enfant acquérir de l'autonomie. S'impatisser et agir à leur place risque de maintenir l'enfant dans la dépendance.

Source: *Par Rigolo Comme La Vie*

ZOOM PRO

Suite...



LES FRUITS ET LÉGUMES: UNE PALETTE SENSORIELLE

Les fruits et les légumes éveillent, réveillent et révèlent tous nos sens.
Un grand rendez-vous avec les odeurs, saveurs, formes, textures et couleurs !

Comment faire de cette découverte un vrai plaisir ?

L'enfant a 5 sens, voici quelques exemples pour l'aider à les explorer avec les fruits et les légumes :

- 1/ Essayez de lui montrer les fruits et les légumes sous leur forme originelle, brute, pas seulement sous forme de compotes ou de purées.
- 2/ Faites-lui aussi sentir et toucher les fruits et les légumes.
- 3/ Expliquez-lui d'où ils viennent, comment ils poussent ...
- 4/ Lisez des histoires ou chantez-lui des comptines où les fruits et les légumes sont mis en scène.
- 5/ Préparez une belle corbeille de fruits, fruits classiques de saison, comme la pomme, la poire, les pêches, ou plus exotiques comme la banane, le kiwi, l'ananas, que vous laissez à la vue de votre enfant.

Quelles sont les astuces pour leur faire apprécier ce moment ?

Voici quelques idées pour développer la curiosité de l'enfant avec le toucher:
Vous pouvez lui faire toucher les fruits et les légumes avant et pendant le repas. Proposez-lui aussi de participer à la préparation du repas, en lavant les légumes, en les manipulant ! Coupez par exemple des tout petits morceaux de fruits sur le bord de son assiette, pour qu'il puisse les toucher, les manipuler, les manger, toujours sous votre surveillance.

#Défis confi'

FOOD ART

Pour rendre ludique, attrayante et apaisante l'assiette de l'enfant, laissez libre court à votre imagination pour créer une oeuvre éphémère qui sublime les aliments. L'enfant aimera s'adonner à cette expérience également. Bon appétit!



LE BONHOMME D'AMÉLIE



LE FOND MARIN DE CHRISTÈLE

MA PREMIÈRE GALETTE

Nous mettons au défi les enfants de façonner de leurs petites mains une galette dans laquelle ils pourront cacher 1001 trésors! A vos photos! prêt! flashez!



#Défis confi' suite...

ET TOI! C'EST QUOI TON MENU?

Le RAMi vous propose un partage d'idées de plats et desserts pour une semaine mettant à l'honneur les fruits et légumes de saison. Nous espérons que cela vous donnera des envies!

Si vous utilisez dans votre pratique un outil pour présenter vos menus, nous serions ravies de le partager dans le prochain retour en images.

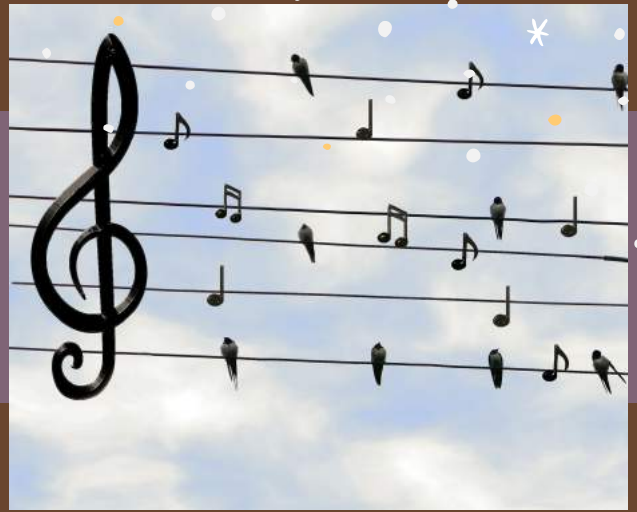
Toutes les idées sont les bienvenues, photos de vos menus, photos de vos assiettes, photos de la réalisation d'un plat du menu du RAMi...

 Janvier 2021				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Quiche à la carotte et courge	Gaufre de pommes de terre	Epinards à la béchamel	Œufs mimosa à la betterave	Endives au jambon
Compote de pommes	Clémentines	Tarte aux poires	Kiwi	Pancakes aux pommes
Notes				



BOITE A OÙTILS

LES COMPTINES



LA GALETTE

Je suis la galette, la galette,
Je suis faite avec le blé
Ramassé dans le grenier
On m'a mise à refroidir
Mais j'ai mieux aimé courir
Attrappe-moi si tu peux!!!



UN BISOU POUR TA JOUE

Un bisou pour ta joue
Une fleur pour ton coeur
Un câlin pour ta main
Un baiser pour ton nez
Un sourire pour te dire
Bonne année!



DANS LA MALLE À HISTOIRES IL Y A...



Mes gâteaux de chef de Pierre-Oliver Lenormand

Chouette petit livre de cuisine pour les enfants. Il offre une cinquantaine de recettes illustrées et expliquées pas-à-pas.



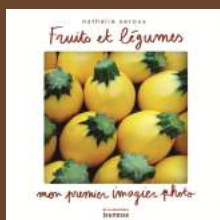
Roule galette de Natha Caputo

Une dame fait une galette et la met à refroidir. La galette s'ennuie, se laisse glisser de la fenêtre et s'enfuit. Elle roule, bat la campagne, chantonne, et échappe successivement à la convoitise d'animaux. Qui la saisira ?



Lionel mange tout seul de Eric Veillé

Le petit Lionel mange tout et tout seul ! Le potage, la purée, le yaourt, le gâteau, la banane... Et sans faire tomber sa cuillère. C'est bien, Lionel ! Mais il s'en met un peu partout... jusqu'à disparaître sous les taches !



Fruits et légumes de Nathalie Seroux

Les photos initient l'enfant aux joies du potager. Utile pour apprendre à l'enfant à reconnaître et nommer les choses. Il peut tisser des liens entre les images, les sons, les mots et ce qui l'entoure, et jouer avec les formes, les couleurs.



Méchant soupe de Céline Hermann

Pour faire une soupe, il faut un poireau pas beau, des carottes idiotes, peut-être aussi un brocoli pourri. Mais ils n'en mènent pas large, ces horribles légumes. Ils savent bien ce qui les attend !

BOITE A OÙTILS

LES ACTIVITES



CHERCHE LA FÈVE

Dans un contenant mettre une huile claire avec une cuillère à café de bicarbonate.

Remplir le bouchon de vinaigre et ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire.

Réunir les deux solutions.

Peindre la galette préalablement plastifiée et avec un bâtonnet l'enfant gratte pour trouver la fève.

<http://tatastephanie.e-monsite.com/pages/bricolages/galette-epiphanie/cherche-la-feve-de-la-galette.html>

LE BONHOMME DE NEIGE FONDU

Comme c'est drôle ! L'enfant vient badigeonner une belle tâche de peinture et ensuite coller les éléments d'un bonhomme de neige. Laissons les façonner leur bonhomme à leur convenance, le résultat n'en sera que plus amusant!



*BOITE A OUTILS

LES ACTIVITES SUITE...



MA GALETTE EN PÂTE À MODELER

Avec une boule de pâte à modeler l'enfant vient créer sa galette. Libre à vous de trouver les objets que l'enfant pourra utiliser pour agrémenter sa galette.



LA COURONNE DES ROIS ET REINES

Une assiette en carton que vous découpez préalablement en pointes et l'enfant peut librement exprimer sa créativité avec gommettes, peinture, crayons, collage... Et voilà la couronne de nos petits rois et petites reines



BOÎTE A OUTILS

LES ACTIVITES SUITE...



BAC SENSORIEL AVEC DE VRAIS FRUITS ET LÉGUMES

Laissez l'enfant prendre contact avec de vrais légumes, est une activité riche sur le plan sensoriel, de la découverte et de la connaissance!

Les couleurs, les formes, les textures, le poids, l'odeur....autant de merveilles à explorer

LES MAINS COURONNÉES

Cette activité demande que l'enfant soit pleinement acteur. Le mieux serait de montrer nous-même comment va se dérouler l'activité. Il pourra ensuite se badigeonner tout seul la main et venir taper une feuille. Mettez de côté l'empreinte qui vous convient et laissez continuer l'enfant jouer à la peinture avec ses mains sur une autre feuille. Dans un second temps laissez l'enfant créer son visage, le résultat spontané n'en sera que plus authentique!



BOITE A OUTILS

LES RECETTES



GALETTE CRÉOLE

POUR 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS:

2 PÂTES FEUILLETÉES
250G DE POUDRE D'AMANDES OU D'AMANDIN
150G DE SUCRE EN POUDRE
150 G DE BEURRE
3 OEUFS
3 CUILLÈRES À SOUPE DE RHUM
1 BANANE COUPÉE EN DÉS
2 TARTINES DE PAIN D'ÉPICES COUPÉES EN DÉS
50G DE COCO RAPÉE
1 JAUNE D'OEUF
LAIT OU EAU

PRÉPARER LA FRANGIPANE EN MÉLANGEANT LES OEUFS ENTIER, LE SUCRE, LA POUDRE D'AMANDES, LE BEURRE RAMOLI ET LE RHUM. AJOUTER ENSUITE LA BANANE, LE PAIN D'ÉPICES ET LA COCO RAPÉE.

ÉTALER UNE PÂTE ET POSER AU CENTRE LA FRANGIPANE CRÉOLE ET UNE FÈVE. RECOUVRIER DE LA SECONDE PÂTE ET PINGER LES EXTRÉMITÉS SI BESOIN UTILISER DE L'EAU POUR POUR COLLER LES DEUX PÂTES. DORER LE DESSUS AVEC UN JAUNE D'OEUF DILUER DANS DE L'EAU OU DU LAIT.

PRÉCHAUFFER À 200°C ET CUIRE LA GALETTE 25 MINUTES.

POUR UN EFFET BRILLANT EN SORTANT DU FOUR BADIGEONNER LA PÂTE D'UN SIROP FAIT AVEC DE L'EAU ET DU SUCRE.



BOITE A OUTILS

LES RECETTES SUITE



GAUFRE À LA POMME DE TERRE

INGRÉDIENTS:

250 G DE POMMES DE TERRE
1 OEUF
50 G DE FARINE
1/2 CC DE LEVURE CHIMIQUE (3 G)
10 CL DE LAIT
1 CS D'HUILE VÉGÉTALE
HERBES AROMATIQUES DE VOTRE CHOIX
SEL, POIVRE

LAVÉ, ÉPLUCHÉ ET RÂPÉ LES POMMES DE TERRE AVEC UNE RÂPE PAS TROP FINE. LES ÉGOUTTER ET LES PRESSER FORTEMENT POUR EN EXTRAIRE L'EAU. DANS UN RÉCIPIENT, BATTRE L'ŒUF ET LE LAIT. MÉLANGER LA FARINE ET LA LEVURE PUIS L'AJOUTER À LA PRÉPARATION AVEC L'HUILE. AJOUTER LES POMMES DE TERRE ET LES HERBES AROMATIQUES. SALER, POIVRER.

GRAISSER LE GAUFRIER ET FAIRE CUIRE LES GAUFRES DURANT 5 MINUTES ENVIRON.

LES GARNIR SELON VOS ENVIES! EN MARIANT LES POMMES DE TERRE AVEC DES LÉGUMES OU DU FROMAGE.





NOUS

VOUS SOUHAITONS

UNE ANNEE PETILLANTE

SAVOUREUSE ET GOURMANDE

REMPLEE DE BONHEUR ET D'EPANOUISSEMENT

A CROQUER SANS MODERATION

Amélie

Camille

Christèle

Pauline



RETOUR EN IMAGES
LE 15/01/2021

"La gourmandise est l'art d'utiliser
la nourriture pour créer du
BONHEUR"

THÉODORE ZELDIN *HISTORIEN ET SOCIOLOGUE*