

Capsule pédagogique

Décembre 2020 – Janvier 2021

Les sorties extérieures



Nous n'avons pas toutes le même rapport avec l'hiver. Certaines aiment l'hiver parce qu'elles font des sports, d'autres l'aiment moins car elles préfèrent les activités intérieures et rester bien au chaud. Qu'on aime ou pas, on n'a pas le choix, en service de garde on doit sortir au moins une fois par jour quand la température le permet.

Qui dit froid, dit habillage! Ouf! Pas facile d'habiller 6 enfants en même temps, surtout quand les petits se déshabillent au fur et à mesure. Ah! Les fameuses mitaines! Si on les met avant d'enfiler la blouse, on a de la misère à les passer dans les manches et si on les met après, elles ne restent pas en place. On passe notre temps à leurs remettre.

Heureusement que la période de l'habillage en est une d'apprentissage pour les enfants. C'est une activité qui nous fait avoir chaud en tant qu'éducatrice, bien sûr, mais qui enseigne plein de belles notions aux enfants.

Quand on n'aime moins cette saison, il est tentant pour nous de sortir assez tard en fin de journée pour que notre sortie coïncide avec l'arrivée des parents. Est-ce que les enfants qui quittent tôt ont eu assez de temps pour s'amuser dehors avec les autres amis? C'est une bonne question.

Pourquoi ne pas sortir le matin et l'après-midi?

- Parce que les vêtements des enfants sont mouillés?

Oui, il arrive parfois que leurs vêtements soient mouillés, mais on peut les mettre dans la sècheuse ou près du poêle à bois quand on en a un. On peut aussi demander aux parents un deuxième habit de neige et des mitaines pour l'après-midi. Il est beaucoup plus facile pour les enfants de s'endormir, quand ils ont eu la chance de vider leur trop plein d'énergie en courant, sautant, glissant... dans la neige.

- Parce qu'on a un poupon qui dort le matin?

Oui, parfois on a un poupon qui doit faire un dodo en avant-midi, mais on peut très bien le coucher dans une poussette ou un traîneau. Bien emmitoufler, n'ayez crainte, il ne risque pas d'avoir froid.

Bien préparée, on apprécie beaucoup plus les sorties extérieures. Il est important de s'équiper de vêtements chauds, d'avoir du matériel pour amuser les enfants et surtout de participer à leurs activités pour profiter des joies de l'hiver.



En période de Covid, les sorties extérieures sont recommandées. Respirer l'air frais nous aide à rester en santé. Un corps en santé est plus en mesure de combattre les microbes qui se propagent en saison froide.

Bonnes sorties!



PLACE AUX ARTS ET AUX ACTIVITÉS

Recette facile à faire avec les enfants

BISCUITS À DÉCORER

Ingrédients :

- ✿ 2½ tasses de farine tout usage non Blanchie;
- ✿ ¼ tasse de fécule de maïs;
- ✿ 1 c. thé de poudre à pâte;
- ✿ 1 pincée de sel;
- ✿ ¾ tasse de beurre;
- ✿ 1 tasse de sucre;
- ✿ 1c. thé de vanille;
- ✿ 2 œufs.



Bricolage avec des rouleaux de papier toilette ou du carton

- ✦ Faire trois rouleaux blancs et un brun ou noir;
- ✦ Faire les yeux, nez et bouche avec du papier de soie chiffonné;
- ✦ Assembler le tout;
- ✦ Terminer avec un bout de laine pour faire le foulard;
- ✦ Ajouter une corde pour le suspendre.

Préparation :

Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 190 °C (375 °F). Tapissez une à deux plaques à biscuits de papier parchemin. Vous devrez faire environ quatre fournées (ta plaque remplie de biscuits x 4, au four).

Biscuits :

- Dans un bol, mélangez la farine, la fécule, la poudre à pâte et le sel. Mettre le bol de côté.
- Dans un autre bol, crémez le beurre avec le sucre et la vanille au batteur électrique environ 3 minutes. Ajoutez les œufs, un à la fois, et continuez de battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporez les ingrédients secs que vous avez mis de côté.
- Avec les mains, façonnez la pâte en deux disques. Couvrez-les d'une pellicule de plastique et mettez-les au réfrigérateur environ 1 heure.
- Sur une surface de travail farinée, abaissez la pâte à une épaisseur d'environ 3 à 5 mm ($\frac{1}{8}$ à $\frac{1}{4}$ po.). Découpez des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartissez les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.
- Cuisez-les au four, une plaque à la fois, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laissez-les refroidir.

Et décorer!

ricardocuisine.com

Comptine

Des cadeaux bien emballés;
Des papiers dorés ou argentés;
Des rubans en tire-bouchon;
Dans les petits chaussons, il y a ...



Un hélicoptère pour mon petit frère;
Des crayons de couleur pour ma grande sœur;
Des diamants pour ma maman et un harmonica pour mon papa.

Et pour moi...?
Je ne sais pas !!!

