

Saisissez votre recherche...



✕ FERMER



ENFANCE, JEUNES, FAMILLE

Comment occuper vos enfants et assurer la continuité pédagogique ?

Mis en ligne le 17 mars 2020

En cette période particulière durant laquelle tous les établissements sont fermés

jusqu'à nouvel ordre et où les citoyens sont invités à rester chez eux, nous vous rappelons qu'il existe de nombreuses ressources en ligne gratuites pour assurer la continuité pédagogique pour vos enfants :

- le dispositif national "ma classe à la maison" (www.cned.fr/maclassealamaison/)
- l'ENT (connexion.enthdf.fr) : il est actuellement réservé aux enseignants, mais il devrait être opérationnel pour les parents et leurs enfants dès demain.
- les ressources du réseau Canopé : www.reseau-canope.fr/actualites/actualite/covid-19-des-ressources-pour-assurer-une-continuite-pedagogique-a-la-maison.html

D'autres ressources plus ludiques sont aussi disponibles :

- la plateforme Lumni (www.lumni.fr) qui propose des vidéos, des jeux, des audios et des articles pour apprendre en s'amusant
- l'application Bayam (bayam.tv/fr/) disponible sur les stores et en téléchargement depuis un ordinateur, est désormais gratuite pendant la durée du confinement, et permet d'accéder à des contenus ludiques et éducatifs pour les enfants de 3 à 10 ans.
- Petitsmo : (www.petitsmo.fr) un parcours ludique pour découvrir des oeuvres du Musée d'Orsay
- Maxi Quiz de la mort <https://view.genial.ly/5e7389c6657be1326280a53e/presentation-maxi-quiz-de-la-mort>
- Culture chez nous <https://www.culture.gouv.fr/Culturecheznous>

Enfin, des podcasts (audios) sont également à disposition :

- Les Odyssées (www.franceinter.fr/emissions/les-odysses) : destiné aux 7-12 ans, ces épisodes invitent à se plonger dans les aventures des grandes figures de l'Histoire
- Salut l'info ! (www.francetvinfo.fr/replay-radio/salut-l-info/), un magazine d'actualité pour les 7-11 ans

- pour les plus petits : une histoire et oli (www.franceinter.fr/emissions/une-histoire-et-oli), des contes originaux pour les 5-7 ans

Cette liste est non exhaustive !

RETROUVER LES SENS DU TEMPS..

“ La ville, la vie ont ralenti... Nous ne sommes pas face à des absences mais devant la redécouverte de rythmes et de sensations que cette société trépidante nous fait oublier jusqu'à nous déconnecter du simple et du temps long. Et hier en fin d'après-midi, c'est avec grande joie que nous avons constaté que de petites laborieuses sont en pleine activité, celles même dont nous craignons la disparition... Les ruches de Saint-Jean-des-Vignes bruissent d'activité et c'est rassurant. Leur vie, notre vie continue car ces absences des bruits du quotidien nous rappellent combien nous existons assurément davantage avec les abeilles que par la consommation effrénée. Elles sont là, aussi, pour nous montrer les vrais rapports au temps. La ruche fait sens, donne du sens, éveille et même alimente les sens... Symbole de la communauté religieuse, de la famille, elle est la maison rassurante, protectrice, maternelle, où le soir venu, ses membres se retrouvent. La présence de ruches à Saint-Jean-des-Vignes fait donc cohérence. Maître-verrier, Mireille Mordomme, aussi apicultrice passionnée, veille sur elles... Elle aime partager ses connaissances et pourrait vous expliquer que 20 000 à 30 000 espèces d'abeilles sont répertoriées sur la planète dont environ 2 500 en Europe et 1 000 en France ou encore que 8 700 000 fleurs seront butinées pour produire 500 g de miel en 7000 heures de travail ! Cet été, Mireille animera des ateliers pour réaliser des bougies... Et parce que les abeilles effectivement flattent tous nos sens, nous vous livrons deux recettes toute simples avec le miel pour ingrédient principal... Des recettes simples,

pleine de goût et ne nécessitant que des ingrédients dont vous disposez sans doute..
L'abeille est aussi souvent associée à l'abbaye par analogie à la vie en communauté et au temps consacré au labeur...



- Les Ruchers de St. Jean -

*** BARRES DE CEREALES GOURMANDES ***

Ingrédients : (Utilisez un verre à moutarde pour mesurer)

1/2 verre de Flocon d'avoine.

1/2 verre de Flocon de Riz.

1/2 verre d'amande effilée.

1/2 verre de mélange de Cranberries et Goji.

1/2 verre de mélange de graines (Sésame, courge, tournesol, pignon...)

80g de miel.

80g de beurre.

1 pincée de sel.

Préparation :

Préparer un moule carré ou rectangle de 10 cm.

Dans une casserole faire chauffer le miel, ajouter le beurre et laisser fondre le tout. Remuer et laisser cuire 1 mn.

Ajouter tous les ingrédients, en laissant la casserole sur le feu.

Une fois le tout bien homogène, verser dans le moule, entasser bien pour qu'il prenne la forme et ne se casse pas après refroidissement...

Laisser refroidir au moins 3 h avant de les couper en barre ou en carré

A vos papilles !



- Les Ruchers de St. Jean -

*** SUCETTES AU MIEL ET CAMEL ***

Ingrédients :

100 gr de sucre.

100gr miel.

100gr beurre.

1 jus de citron.

Préparation :

Dans une casserole faire fondre le sucre, le miel et le beurre et ajouter le jus de citron.

Tourner avec une cuillère en bois durant 15mn, soit jusqu'à ce que la préparation prenne une couleur pas trop foncée.

Mettre dans des moules (ex : chocolat).

Laisser refroidir 5mn à l'air libre et rajouter les bâtons de sucette ('touillettes' à café, 1/2 pique à brochette...).

Mettre au frigo 30mn, démouler puis..... déguster !!!

A conserver sous aluminium au frais.



≡ RETOUR À LA LISTE



SOISSONS

VILLE DE SOISSONS

PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE 02200 SOISSONS

☎ **03 23 59 90 00**

@ **CONTACTEZ-NOUS**

