



La vie du Ram

Au programme de ce numéro:

Edito

Les recettes des ramettes

Idées d'Activités

Drôloscope

A votre avis?

Rubrique c'est à vous



Bonjour à toutes!

Nous vous espérons en bonne forme ,et sommes heureuses de vous présenter le deuxième numéro de « La Vie du Ram »

Nous vous en souhaitons une bonne lecture !



Audrey et Sandra





La Recette de Sandra:

Les cookies aux 3 chocolats

Ingrédients :

- ◆ 100g de beurre
- ◆ 50g sucre roux
- ◆ 50 g sucre blanc
- ◆ 1 œuf
- ◆ 230g farine
- ◆ 1/2 sachet levure
- ◆ 1 pincée de sel
- ◆ 100 g chocolat blanc, 100g chocolat noir, 100g chocolat au lait



1. Faire fondre le beurre, y ajouter les sucres.
2. Remuer avant d'ajouter l'œuf entier, puis incorporer la farine, la levure et la pincée de sel.
3. Bien mélanger le tout à l'aide d'une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Concasser les chocolats en petits morceaux et les incorporer à la pâte.
5. Former des petits tas d'environ 4 cm de diamètre (pas trop plat).
6. Disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Préchauffer le four à 180 °C (thermostat 6) puis enfourner 8 à 10min (légèrement doré et toujours moelleux au cœur).
8. Laisser refroidir et déguster!





La recette d'Audrey:

« Et les voici en version salés! »

Les cookies salés au jambon

Ingrédients :

- ◆ 140 g de farine
- ◆ 60 g de beurre fondu
- ◆ 1 oeuf
- ◆ 50 ou 70g de comté râpé.
- ◆ 75 g de jambon (porc ou dinde) coupé en petit morceaux.
- ◆ 1 cuillère à café de levure
- ◆ Sel et poivre
- ◆ Herbes si vous voulez



1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le fromage, la levure, le sel et le jambon (plus les herbes si vous le souhaitez).
3. Ajouter le beurre fondu et l'œuf battu.
4. Malaxez pour avoir une pâte homogène.
5. Recouvrez votre plaque de cuisson de papier sulfurisé, et disposez dessus des petites boules de la taille d'une grosse noix et que vous aplatirez avec la main.

Enfournez une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que vos cookies soient bien dorés.





Idée d'activité

La marche des animaux:

Matériel nécessaire:

- ♦ Chaises
- ♦ Coussins
- ♦ Laine ou fil coloré
- ♦ Bassine à linge



Matérialisez un parcours à suivre à l'aide du matériel dont vous disposez: la laine ou le fil peuvent servir à délimiter le parcours, ainsi que les chaises.

Les coussins et la bassine à linge servent d'obstacles à contourner ou à escalader.

Encouragez l'enfant à ramper comme un serpent, à sauter comme une grenouille, à galoper comme un cheval ou à marcher à quatre pattes comme un ours, selon les endroits du parcours.

Astuce: votre maison regorge d'objets qui peuvent s'intégrer dans le parcours (bouteilles d'eau à transporter d'un point à un autre, peluche cachée à découvrir durant le parcours...)



Idée d'activité

Les glands:

Matériel nécessaire:

- ♦ 1 feuille de papier
- ♦ de la peinture marron
- ♦ 1 pomme de terre
- ♦ 1 feutre marron
- ♦ 1 crayon noir



A l'aide d'une pomme de terre sculptée en forme d'ovale, trempée au préalable dans un peu de peinture marron, réalisez des empreintes un peu partout sur une feuille. Une fois la peinture sèche, dessinez les chapeaux des glands avec un feutre marron et un crayon noir.

Astuce: Vous pouvez sculpter différentes formes de pomme de terre et utiliser différentes couleurs de peinture pour réaliser une œuvre unique!



DROLOSCOPE



Ami Bélier, ne foncez pas tête baissée!



Ami Taureau, le bonheur est dans le pré!



Ami Gémeaux, votre dualité est compliquée!



Ami Cancer, quelqu'un veut vous serrer la pince!



Ami Lion, quelle majesté!



Ami Vierge, c'est la page blanche!



Ami Balance, ne faites pas 2 poids, 2 mesures!



Ami Scorpion, qui s'y frotte, s'y pique!



Ami Sagittaire, vous êtes tendus comme un arc!



Ami Capricorne, stop aux caprices!



Ami Verseau, vous n'en perdez pas une goutte!



Ami Poissons, vous serez comme un poisson dans l'eau!





Qu'est-ce qui s' trame au RAM?



Mon premier est tout doux



Mon deuxième est tout lisse



Mon troisième picote un peu



A votre avis, qu'est-ce que nous vous avons préparé ?

De prochains indices arriveront bientôt...



Rubrique c'est à vous!



A vous de nous partager ce que vous voulez: idées d'activités, ressentis, découvertes intéressantes, suggestions pour « La vie du Ram »....

Si vous avez des propositions pour le futur nouveau nom du ram, c'est ici que vous pouvez nous les transmettre!



A très vite pour le prochain numéro,
Audrey et Sandra, vos animatrices.

Relais Assistants Maternels Itinérant

06 17 35 81 37

Communauté de Communes Terre d'Eau

ram@cc-terredeau.fr

58 rue des Anciennes Halles

88140 BULGNEVILLE