



## Des activités pour occuper vos enfants en période de confinement

Publié le 21 avril 2020

**La crèche les Calinous à Gignac vous donne quelques idées pour occuper vos enfants en période de confinement !**

### Une activité observation

#### Les oiseaux

*( dire que se sont les plus proches descendants des dinosaures ! )* : les plumes, les œufs

- ▶ Mettre quelques miettes de pain sur le balcon, la terrasse...
- ▶ Observer les petits oiseaux derrière la fenêtre pour ne pas les effrayer
- ▶ Écouter leurs piaillements, leurs chants...

## Une activité déguisement

### Coiffe d'indien

- ▶ Mesurer le périmètre crânien de votre enfant, découper une bande de papier longue de cette mesure prise et large d'environ 3 cm
- ▶ Dessiner 3 ou 4 plumes de 10 à 15 cm et proposer à votre enfant soit de les peindre, de les colorier ou d'y coller des petits bouts de papiers colorés ;
- ▶ Les agraffer sur le bandeau et fermer le bandeau lui-même ( scotch , colle ou agrafes) . Ceci est une coiffe indienne.
- ▶ Faire un maquillage basique d'indien : 2 traits larges blancs et 1 trait rouge au milieu sur chaque joue ,un trait rouge le long du nez
- ▶ Prendre des photos de l'enfant coiffé de plumes et maquillé

## Une activité sonore

### Pour les plus petits :

- ▶ **Proposer de chanter « Ani Couni Chaouani » disponible sur [youtube](#)** ↗

Ani couni chaouani

Ani couni chaouani

Awawa bikana caïna

Awawa bikana caïna

Eiaouni bissinni

Eiaouni bissinni

- ▶ **ou la chanson : une poule sur un mur qui picore du pain dur, picoti picota, lève la queue et puis s'en va !**

Disponible sur [youtube](#) ↗ également.

### Pour les plus grands :

Nagawika - Disponible sur [youtube](#). ↗

## Une activité culinaire

## Recette d'un moelleux aux pommes

### Ingrédients :

- ▶ 2 œufs
- ▶ 2 pommes
- ▶ 120g de farine
- ▶ 120g de sucre
- ▶ 1 sachet de levure
- ▶ 1 sachet de sucre vanillé
- ▶ 1 cuillère à soupe d'huile

### Les étapes :

- ▶ Préchauffer le four à 180°C
- ▶ Mélange vigoureusement les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- ▶ Ajoute le sucre vanillé, l'huile puis la farine et la levure
- ▶ Épluche les pommes et découpe les en morceaux
- ▶ Dispose les pommes dans le fond d'un moule à manqué graissé puis verse la pâte
- ▶ Mets le au four environ 40 minutes

C'est prêt, bon appétit !

## Une activité lecture

La région Occitanie propose différentes lectures autour l'aventure occitanes :

- ▶ Bébé chouette - disponible sur [youtube](#) ↗
- ▶ Trotro et Zaza jouent aux indiens - disponible sur [youtube](#) ↗
- ▶ Méi-mélo chez les indiens - disponible sur [youtube](#) ↗



RETOUR À LA LISTE



HORAIRE D'OUVERTURE : DU LUNDI AU JEUDI DE 8H30 À 12H30 ET DE 14H À 18H ET LE VENDREDI DE 8H30 À 12H30 ET DE 14H À 17H

 **04 67 57 04 50**

 **CONTACTEZ-NOUS**