

## LE KIT DE SURVIE

SPÉCIAL GRASSE MAT



#### MODE D'EMPLOI

Le principe est simple : le kit de confinement occupe votre enfant de façon intelligente et ludique pendant que vous continuez tranquillement à ronfler en toute bonne conscience.

#### Comment bien préparer votre grasse matinée ?

- 1. Choisissez le jour où vous souhaitez (enfin) faire votre grasse matinée (un dimanche, c'est pas mal par exemple.)
- 2. La vieille au soir, avant de coucher votre enfant, regardez avec lui les fiches d'activités.

Vous pouvez commencer par la première fiche, présentant 4 réveils, et lui faire **entourer le réveil** correspondant à l'heure à laquelle il aura le droit de vous sortir du lit (bon on est restés réalistes, ça s'arrête à 10h, désolés).

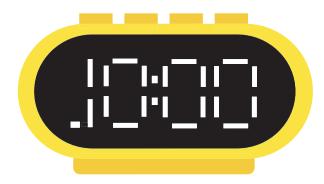
Lorsqu'il a entouré la bonne heure, vous pouvez lui faire repérer les chiffres sur un réveil ou une horloge de maison (s'il y en a une dans sa chambre, c'est encore mieux!)

Une fois cette fiche faite, regardez les autres fiches avec lui et **expliquez-lui les consignes** s'il ne sait pas lire.

- 3. Déposez les fiches dans sa chambre et couchez-le.
- 4. Le lendemain matin, votre enfant fait ses fiches tranquillement, il s'amuse, s'instruit, s'enrichit, c'est formidable! (miraculeux même, osons le dire)

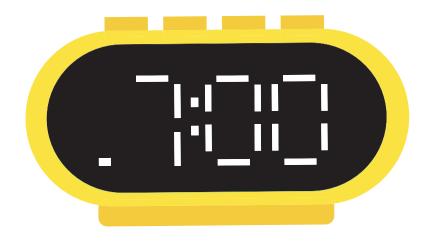
**Attention :** si jamais votre enfant tente malgré tout de vous extraire de votre lit, donnez-lui les instructions sans vous relever.

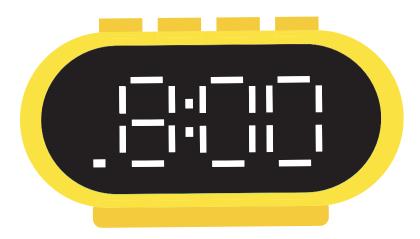
Quand vous avez gagné au moins 30 minutes de position allongée en plus, ce n'est plus que du bonus!

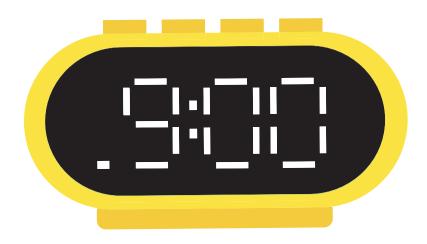


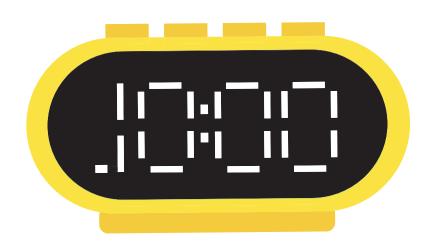
Eh oui! Sortir du lit à 10h c'est maintenant possible grâce à Parent Épuisé! (non, ne nous remerciez pas...)



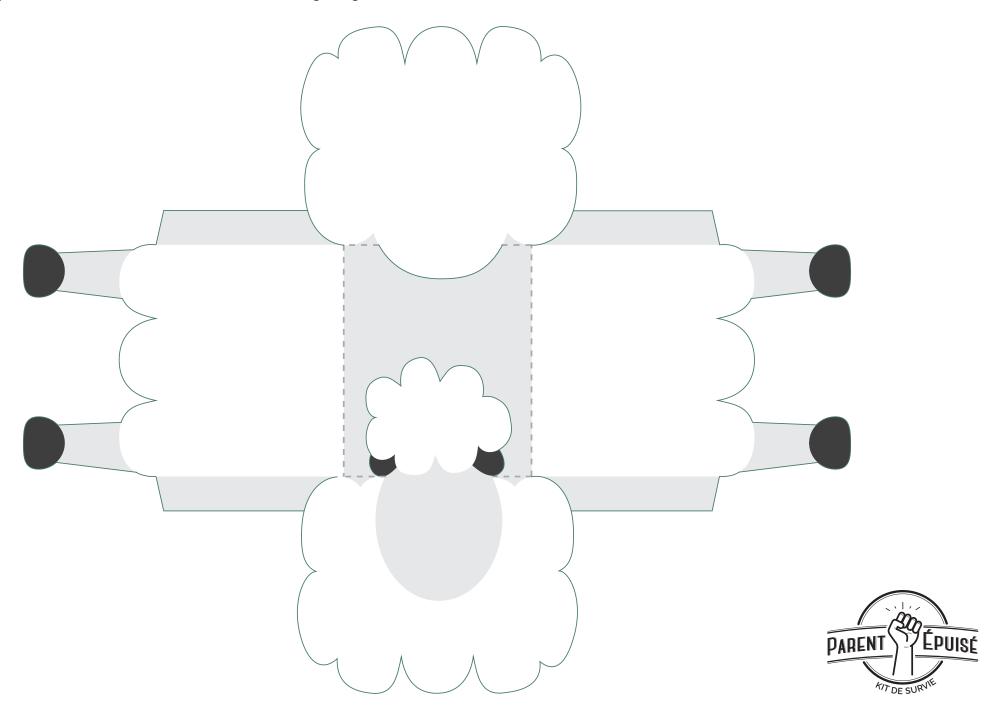






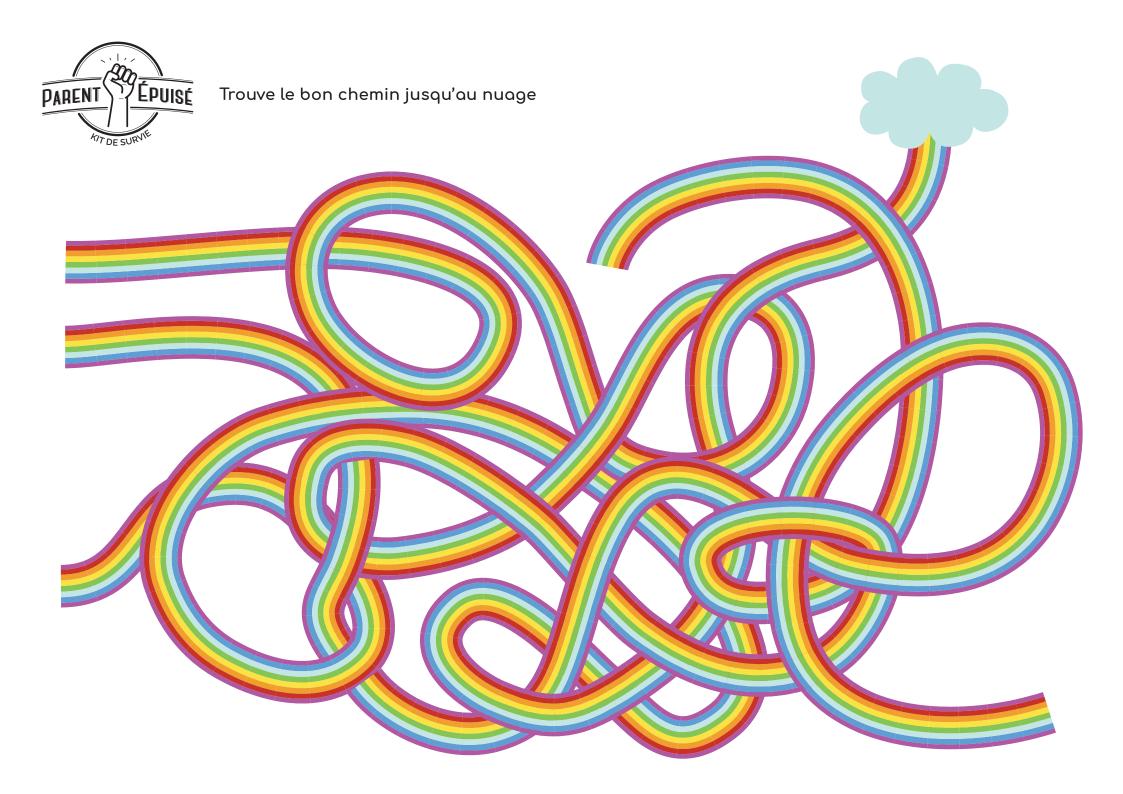


Fabrique ton mouton et dessine lui un visage rigolo



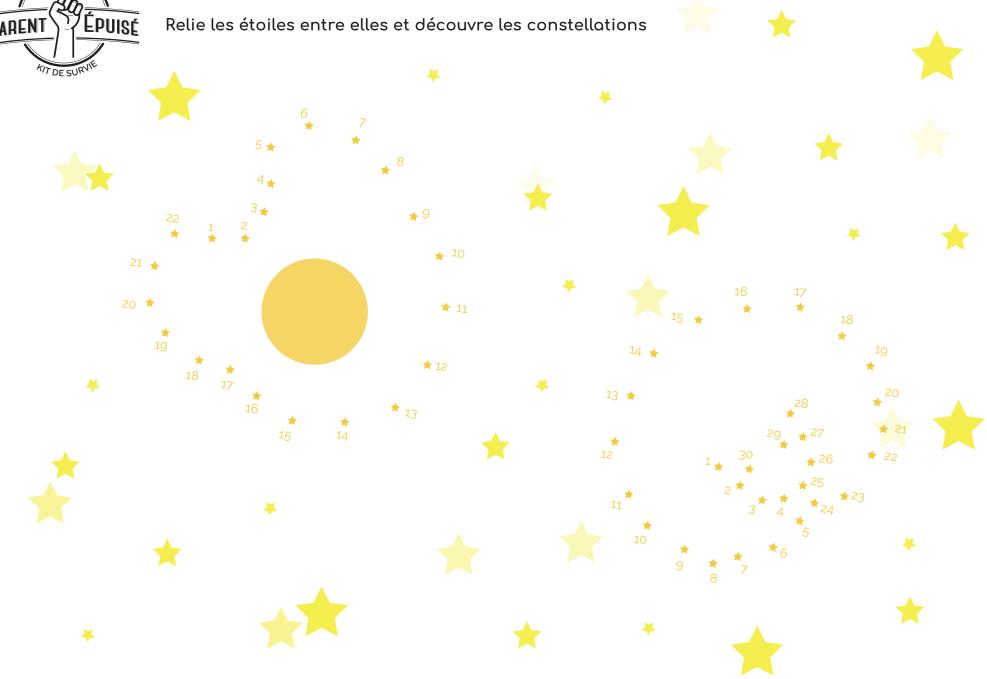














#### Trouve les 7 différences et colorie





### PANCAKES COCO-BANANE



Emmène toute to famille sur une île en-dessous d'un cocotier.



40g de beurre demi-sel



Fais fondre la moitié du beurre 10s dans un bol au micro-ondes.

Ajoute le lait, la

levure et la farine.



Dans un saladier, écrase la banane.



Ajoute les oeufs le beurre fondu et le sucre.



25g de sucre roux (2 c. à s. rases), 20 cl de lait végétal de coco ou lait de vache



Mélange bien pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.



Laisse reposer au moins 4h au réfrigérateur.





2 c. à c. de levure, 160g de farine de blé



À la sortie du réfrigérateur mélange à nouveau.



Beurre une poêle avec le reste du beurre et verse une louche dans la poêle bien chaude.





# BOISSON ÉNERGISANTE

- pour Parent Épuisé -

Prenez votre dose d'énergie! Les enfants, merci de ne pas en abuser, les parents en ont plus besoin;)

INVERSION DES RÔLES 1 L'ENFANT PRÉPARE 2 LE PARENT DÉGUSTE



1 orange



1 banane



250 ml de lait d'amande (ou lait de noix / noisette) 250 ml d'eau de coco



Presse le jus d'une orange



Verse le lait d'amande



Coupe la banane en rondelles



Ajoute l'eau de coco



