Pels més petits us proposem diferents activitats per fer amb ells:

**1.RACÓ DE #TOTANIRABE**

· Material: paper reciclat, colors, retalls de revistes velles, ...

· Procediment: Agafem un paper, cartolina, cartró, ... i dibuixem un gran Arc de Sant Marí. Dins hi posem una frase o dibuix ben que ens agradi pel dia d’avui. Ho pengem en una finestra de casa i ho compartim a la web.

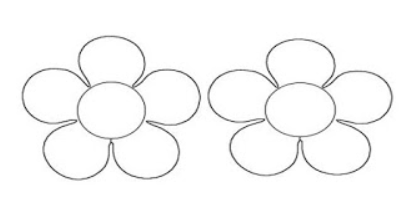
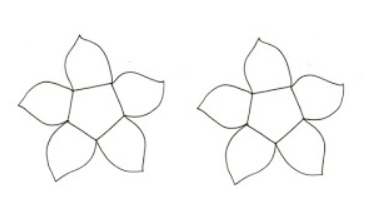
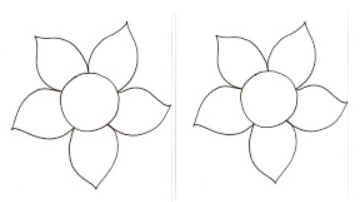


**2. RACÓ DE LES FLORS**

Material: paper, retoladors, bol amb aigua

Procediment: Tallem les flors de la forma que vulguem en una fulla de paper. Es pinta amb retoladors i dobleguem els pètals cap a dintre. Tot seguit el col·loquem en el bol d’aigua i ...

Et pot ajudar: <https://www.youtube.com/watch?v=2K8ynQvtV0M>



**3. RACÓ DELS COLORS**

Material: tots els que puguis trobar per casa.

Procediment: Agafa una vintena d’objectes de casa i mira de fer una roda de colors com la que tens a sota. Fem una foto i ho compartim a la web.



**4. RACÓ DE LA CALMA**

Material: Estora o manta i àudio de <https://www.youtube.com/watch?v=HcOc1siPpGA>

Procediment: ens estirem al terra, tanquem els ulls i ens deixem portar per l’àudio.



**5. RACÓ DEL MOVIMENT**

Material: Cançó “Bon dia, Vida” (<https://www.youtube.com/watch?v=m6AgHyxqyb0>)

Procediment: Escoltem la cançó de “Bon dia, Vida” i mirem de posar-li coreografia. Ens gravem i ho compartim a la web.

**6. RACÓ PASTISSER**

MONES DE PÀSQUA

Ingredients: iogurt de llimona, ratlladura de llimona, un polsim de canyella al gust, 3/4 de mesura del iogurt d’oli de gira-sol, 3 ous mitjans, 2 mesures del iogurt  de sucre, 3 mesures del iogurt  de farina, 25 gr de llevat Royal.

Procediment:

* Enceneu el forn abans de posar-vos a treballar. Primer el posem a 200º i quan posem el pastís el baixem a 180º.
* En un bol batre bé els ous. Afegiu el iogurt i seguiu batent bé.
* Incorporar el sucre i batre fins que quedi una massa suau.
* Quan estigui ben barrejat li afegiu l’oli.
* Passar la farina i el llevat per un colador. Hi podeu posar també la canyella.
* Incorporar la farina i batre a poc a poc fins que quedi ben barrejat.
* Afegir la ratlladura de llimona i barrejar manualment.
* Ja es pot posar al motllo. Hem utilitzat un motllo de silicona petit i rectangular (quasi quadrat). El podeu pintar amb oli i una mica de farina per evitar que s’enganxi.
* Baixar el forn a 180º i enfornar-lo. Al nostre forn ha tardat 35 minuts. Punxeu-lo per saber si ja està cuit.
* Treure del forn i deixar-lo en una reixa perquè es refredi. Espereu a desemmotllar-lo a que estigui fred, sinó es pot trencar.
* Un cop fred el podeu decorar al vostre  gust. Farcit amb melmelada o xocolata, cobert de xocolata… o tal qual. Si li voleu posar sucre llustre per sobre recordeu que millor fer-ho abans que es refredi del tot.



DECOREM OUS DE PÀSQUA

Material: Ous durs o buidats, retoladors, ...

Procediment: Bullíu un ou o buideu-lo. Tot seguit el podeu pintar amb retoladors, podeu enganxar retalls de paper de seda, els podeu tenyir, pintar amb pintures o esmalt, ...

Trobareu més idees originals a: <https://totnens.cat/com-decorar-ous-de-pasqua-amb-els-nens/>

