



RELAIS D'ASSISTANTS
MATERNELS AU FIL
DE L'ESCAUT

JOURNAL DES ASSISTANTS MATERNELS

JANVIER - FÉVRIER 2021

RAM AU FIL DE L'ESCAUT

8 RUE PASTEUR, 59159 NOYELLES-SUR-ESCAUT

CSAJR.RAM@MAIL.COM

ÉLISE : 07.69.58.75.12

NATHALIE SECRÉTARIAT : 03.27.70.18.12



À PROPOS

Le Relais des Assistants Maternels de Noyelles sur Escaut, situé 8 rue Pasteur à Noyelles sur Escaut. Géré par le centre social AJR, il accueille les parents et les assistants maternels ou gardes à domicile, des communes de Flesquières, Noyelles sur Escaut, Fontaine notre Dame, Naves, Cauroir, Cagnoncles, Sailly les Cambrai, Niergnies, Séranvillers-Forenville, Ribécourt la Tour, Wambaix, Cantaing sur Escaut et Anneux !

Retrouvez dans ce journal :

Le programme des
animations, Une
Thématique Professionnelle



**RELAIS
D'ASSISTANTS
MATERNELS« AU FIL
DE L'ESCAUT »**



THÉMATIQUE PROFESSIONNELLE :

Bye Bye 2020 !!!

La Covid 19 aura changé nos habitudes de travail, nous aura éloignés un temps mais nous aura aussi rapprochés ! Il aura fallu au Ram s'adapter et pour mieux répondre à vos besoins de professionnelles de la petite enfance, nous avons décidé de venir vers vous !

Distribution de kits d'animations, petits coucous, le véhicule du ram aura bien roulé en cette année 2020 !

Nous nous sommes rendu compte combien il était important d'être ensemble, se soutenir, se voir et échanger : alors les visios ont continué et nous nous sommes promis en 2021 de nous rattraper !

Votre Ram débute cette année 2021 comme elle l'a terminé... Nous vous accueillerons de nouveau en rendez-vous et en respectant le protocole d'hygiène.

Continuons de prendre soin de nous et des autres : A tous une belle année 2021 !

Thématiques professionnelles :

Le service téléphonique, auparavant payant, devient gratuit à compter du 1er janvier 2021.

Il était étonnant que le service téléphonique de cet organisme géré par l'État - plus précisément l'URSSAF - soit payant. Surtout vu les nombreuses difficultés rencontrées par les utilisateurs de Pajemploi et Pajemploi +, en particulier ces derniers mois.

Ce numéro surtaxé (prix d'un appel + 0,12€ par minute) ne favorisait ni la communication ni la sérénité des échanges et engendrait de très fortes critiques de la part des assistantes maternelles et des organisations représentatives.

Un numéro non surtaxé avait d'ailleurs été mis en place provisoirement **lors des graves dysfonctionnements survenus pendant l'année 2019.**

L'article 28 de la loi n° 2018-727 du 10 août 2018 pour un État au service d'une société de confiance prévoyait l'interdiction à compter du 1er janvier 2021 de l'utilisation d'un numéro téléphonique surtaxé par les administrations de l'Etat et les organismes en charge d'une mission de service public administratif, tels les organismes de sécurité sociale.

C'est donc sous la contrainte que cette aberration est désormais corrigée avec la mise en place d'un numéro d'appel non surtaxé vers Pajemploi au 0 806 807 253. Si le numéro est déjà actif, la version payante (0 820 007 253) reste cependant encore accessible jusqu'au 11 janvier 2021.

Journal l'assmat Laetitia Delhon

Journaliste spécialisée dans le travail social et médico-social, la petite enfance et le handicap
Décembre 2020

LE PLANNING DES ANIMATIONS COLLECTIVES 2021

Sur inscription ! Les jeudis à Noyelles sur Escaut et vendredis à Fontaine Notre Dame :
9h30/11h30 ou à la médiathèque de Proville de 10h à 11h30.

JANVIER

Vendredi 8 :
Galette des rois à la pommes! Visio avec l'une d'entre vous pour vous toutes!

Jeudi 14 et Vendredi 15 :
Distribution de kit d'animation "Mon pingouin"

Jeudi 28 :
Histoires et comptines enregistrement avec vous à l'AJR!
Sur inscription

FÉVRIER

Jeudi 4 :
Visio petit dèj: 10h

Vendredi 5 :
Distribution kit manipulation Montessori Gla Gla GLa

Jeudi 11 :
Visio: Comment vous manipulez le froid chez vous?

Vendredi 12 :
Visio Comtes et comptines

Jeudi 18 :
Motricité salle polyvalente de Fontaine notre Dame

Jeudi 25 et Vendredi 26 :
Atelier crêpes et jeux libres

Formations:

N'hésitez pas à faire part de vos souhaits, le RAM s'occupe de mettre en place vos formations!

Suivez nous sur Facebook:
"Relais assistants maternels au fil de l'Escaut"

Et retrouvez notre site:
<http://www.asso-ajr.fr>

À VOS AGENDAS !

Formation à venir:

- Recyclage SST le Samedi 13 Mars 2021 au RAM de Cambrai

COIN CUISINE !

500GR DE PÂTE FEUILLETÉE
1 KG DE POMME
5 CUILLÈRES DE SUCRE
1 CUILLÈRE À SOUPE DE FARINE
1 JAUNE D'OEUF
UN PEU DE LAIT

LA PREMIÈRE ÉTAPE CONSISTE À FAIRE LA COMPOTE DE POMMES.
(VOUS POUVEZ AUSSI ACHETER DE LA COMPOTE TOUTE FAITE) IL FAUDRA LA PRÉPARER AVANT AFIN DE L'INCORPORER TOTALEMENT REFROIDIE.

1. COMMENCEZ PAR ÉPLUCHER ET COUPER EN PETITS MORCEAUX LES TROIS QUARTS DES POMMES.
 2. DANS UNE CASSEROLE, METTEZ LES POMMES AINSI QU'UNE CUILLÈRE D'EAU, LE SUCRE ET LA CANNELLE (ENVIRON 1/2 CC) ET LAISSER CUIRE À FEU DOUX PENDANT 25 MINUTES EN COUVRANT.
 3. AU BOUT DE CE LAPS DE TEMPS, PASSEZ EN FEU MOYEN ET MÉLANGER JUSQU'À CE QU'IL N'Y AIT PLUS DE LIQUIDE.
 4. LAISSEZ REFROIDIR LA COMPOTE.
- LA COMPOTE FAITE, ON PEUT PASSER À LA SECONDE ÉTAPE.
5. ÉTALEZ VOTRE PÂTE FEUILLETÉE DANS UN MOULE PRÉALABLEMENT BEURRÉ ET FARINÉ ET PIQUEZ-LÀ À PLUSIEURS ENDROITS À L'AIDE D'UNE FOURCHETTE.
 6. SOUPOUDREZ LA PÂTE DE SUCRE AVANT D'Y DÉPOSER LA COMPOTE DE POMME.
 7. MOMENT SACRÉ : IL EST TEMPS DE POSER LA FÈVE DANS LA COMPOTE. IL EST PRÉFÉRABLE DE LA CACHER VERS L'EXTÉRIEUR DE LA GALETTE.
 8. ÉPELUCHEZ LE RESTE DES POMMES ET COUPEZ LES EN LAMELLES
 9. DISPOSEZ LES LAMELLES SUR LA COMPOTE
 10. SOUPOUDREZ DE SUCRE
 11. FERMEZ LA GALETTE EN POSANT LA DEUXIÈME PÂTE FEUILLETÉE ET PINCEZ LES DEUX PÂTES ENSEMBLE.

12. AVEC LE DOS D'UN COUTEAU, FAITES DES PETITS DESSINS SUR LA PÂTE ET PENSEZ AUSSI À FAIRE UNE INCISION SUR LE DESSUS AFIN D'ÉVITER LA FORMATION DE BULLES.

13. METTRE AU FOUR À MI-HAUTEUR PENDANT 15 MINUTES À 200°C

14. SORTIR LA GALETTE DU FOUR AFIN LA DORER EN MÉLANGANT LE JAUNE D'OEUF AVEC UN PEU DE LAIT.

15. REMETTRE AU FOUR POUR 15 AUTRES MINUTES.

16. SORTIR LA GALETTE DU FOUR ET SERVEZ LA TIÈDE.

DANS UN SALADIER :

- VERSEZ LA FARINE, LE SEL, ET LES SUCRES.
- AJOUTEZ LE BEURRE COUPÉ EN PETITS MORCEAUX, ET PÉTRIR LE TOUT DU BOUT DE DOIGTS.
- JOUEZ UN BLANC D'OEUF, BATTU PRÉALABLEMENT AVEC UNE FOURCHETTE POUR QU'IL SOIT BIEN HOMOGÈNE, ET TRAVAILLEZ RAPIDEMENT LA PÂTE.
- FAITES UNE BOULE, ET LAISSEZ REPOSER 1 H SOUS UN TORCHON, À TEMPÉRATURE AMBIENTE, MAIS PAS PLUS!
- DIVISEZ VOTRE BOULE EN 2 PARTIES ÉGALES.
- DANS L'UNE D'ELLE, INCORPOREZ LE CACAO (POUR LES PURITAINS), OU LE CHOCOLAT EN POUDRE (POUR LES ENFANTS).
- SUR UN PLAN DE TRAVAIL FARINÉ, ÉTALEZ VOS 2 BOULES SÉPARÉMENT, EN FORMANT 2 RECTANGLES DE MÊME TAILLE (SOIT ENVIRON 15 À 20 CM SUR 30 À 40 CM ET ENVIRON 3 MM D'ÉPAISSEUR).
- AVEC UN PINCEAU, BADIGEONNEZ LA PÂTE CLAIR AVEC LA MOITIÉ D'UN BLANC D'OEUF.

VOICI MAINTENANT LA PARTIE ASSEZ DÉLICATE DE LA RECETTE...

IL S'AGIT DE PLACER LA PÂTE AU CACAO, SUR CELLE QUI EST CLAIR. SI LA TÂCHE EST TROP DIFFICILE, CAR LA PÂTE EST TROP "MOLLE", ALORS LA DÉCOUPER EN PETITS CARRÉS, QUE VOUS REPLACEREZ (COMME UN PUZZLE) SUR LA PÂTE CLAIR.

- ENSUITE REBADIGEONNEZ LE DESSUS AVEC LE RESTE DE BLANC D'OEUF.
- ROULER LES 2 PÂTES ENSEMBLES, ET LES ENVELOPPER DANS DU PAPIER ALUMINIUM POUR LEUR DONNER LA FORME SOUHAITÉE... CIRCULAIRE RECOMMANDÉE!
- PLACER LE TOUT AU RÉFRIGÉRATEUR, PENDANT AU MOINS 30 MIN. POUR DURCIR LA ROULEAU (LE FRAISER EST RECOMMANDÉ, SI C'EST TROP "MOU").
- PRÉCHAUFFER VOTRE FOUR À THERMOSTAT 5 (SOIT ENVIRON 150 °C).
- APRÈS LES 30 MIN, DÉBALLER VOTRE ROULEAU, ET DÉCÈLE DÉCOUPER EN FINES RONDELLES DE 5 MM D'ÉPAISSEUR (POUR DES BISCUITS CROQUANTS), ET DE 10 MM (POUR DES BISCUITS PLUS MOELLEUX!).
- ENFIN CUIRE PENDANT 20 MIN, À MI-HAUTEUR...
- UNE FOIS CUITS, LES DÉCOLLER, ET LES DÉGUSTER FROIDS OU TIÈDES!

LE RAM VOUS ACCUEILLE

ADRESSE + TEL



PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE :

LE MARDI DE 9H À 12H



ANIMATIONS COLLECTIVES :

**JEUDI ET VENDREDI
DE 9H30 À 11H30**

À FONTAINE NOTRE DAME
OU
À NOYELLES SUR ESCAUT
(Selon les plannings et
disponibilités de salles)



PERMANENCES PHYSIQUES :

SUR RENDEZ- VOUS :
JEUDI DE 13H30 À 16H AU
SIÈGE SOCIAL DE L'AJR

SANS RENDEZ- VOUS :
MARDI DE 13H30 À 16H00
SIÈGE SOCIAL DE L'AJR



PETIT RETOUR EN IMAGE SUR L'ANNÉE 2020

