

Alphabet en pâte à sel

Un exercice ludique et pédagogique

Objectifs :

- **Découvrir les lettres et l'alphabet avec de la pâte à sel, un excellent moyen d'apprendre en s'amusant pour les enfants dès le plus jeune âge. Un exercice qui permet de mémoriser tout en travaillant la motricité fine.**



Matériel :

- de la pâte à sel de différentes couleurs
- un grand carton
- des décorations pour gâteau (ou autres décorations de ton choix)
- de la colle

Les étapes à suivre :

- *Forme des grands serpents avec la pâte à sel et utilise-les pour former les lettres.*
- *Dépose les lettres sur ton grand carton.*
- *Prend soin d'alterner les couleurs de tes lettres.*
- *Continue ainsi pour toutes les lettres de l'alphabet.*
- *Décore quelques lettres de ton alphabet en pâte à sel.*
- *Et voilà, ton alphabet en pâte à sel est prêt.*

Recette pâte à sel sans cuisson :

- *2 doses de farine.*
- *1 dose de sel.*
- *2 doses de farine.*
- *3 cuillères à soupe d'huile végétale.*



Bonne préparation...

Fiche Jeu

Célébrités

Type de jeu : Orientation, réflexion, intrigues

Jouabilité/Faisabilité : Intérieure / 4 à 10 joueurs

Durée : illimitée

Age : 6+

Matériel :

Un chronomètre, feuille en papier et de quoi écrire

But du jeu :

Faire deviner le plus de célébrités à votre team!

Déroulement :

Pensez à préparer à l'avance des petits papiers (au moins une vingtaine) sur lesquels vous inscrirez le nom d'une personnalité. Ensuite, constituez deux équipes. Le jeu se déroule en trois manches.

Lors de la toute **première manche**, vous devez décrire oralement chaque personnalité. Vous avez 30 secondes pour en faire deviner un maximum (munissez-vous d'un sablier ou d'un chrono).

A chaque fois que votre équipe devine l'identité de la célébrité qui se trouve sur le papier, vous en prenez un nouveau, et ainsi de suite jusqu'à la fin des 30 secondes. Si votre team ne parvient pas à deviner le nom de la célébrité, vous pouvez passer et prendre un autre papier. La manche s'arrête, une fois que l'ensemble des célébrités ont été découvertes. L'équipe ayant réussi à faire deviner le plus de personnalités, gagne la manche.

A la seconde manche, la personne désignée par son équipe n'a droit qu'à un seul mot pour faire deviner de quelle personnalité il s'agit ! Vous l'aurez compris, ce jeu fait aussi travailler votre mémoire.

A la troisième et ultime manche, la personne choisie par son équipe doit mimer pour faire deviner la personnalité en question ! Comme pour les deux précédentes manches, le nombre de célébrités devinées détermine l'équipe gagnante.

Dîner de papiers

Age : à partir de 4 ans

Nombre de joueurs : un ou plusieurs



Déroulement :

Découpez dans un magazine deux portraits : l'un d'un personnage bien-aimé de votre enfant, l'autre d'un méchant (sorcière, ogre...).

Collez-les chacun sur une grosse enveloppe dans laquelle vous réaliserez une fente, à hauteur de la bouche.

A votre enfant de découper les images de son choix dans le magazine pour « nourrir » ses personnages, en lui plaçant dans la bouche.

A la fin du jeu, découvrez ensemble, en ouvrant les enveloppes, les horreurs et les délices ingurgités par chacun.

FICHE RECETTE

Gâteau au yaourt »

DATE : Avril 2020
de cuisson

DUREE : 45min et 45 min

PUBLIC : famille

LIEU : lieu de résidence

DEROULEMENT : préparation d'un gâteau au yaourt

Dans un saladier battre 3 œufs. Y ajouter un sachet de levure chimique, un sachet de sucre vanillé, un pot de yaourt. Se servir du pot de yaourt comme doseur et ajouter 2 pots de sucre 1 pot d'huile et 3 pots de farine. Ensuite, bien mélanger et mettre la pâte obtenue dans un moule. Enfourner à 180 degrés pendant 45 min. Vérifier la cuisson en plongeant une lame de couteau dans la préparation. Si celui-ci ressort net, c'est que le gâteau est cuit !

MATERIEL : 1 pot de yaourt, 3 œufs, un sachet de levure chimique, un sachet de sucre vanillé, de l'huile végétale, du sucre, de la farine et un moule à gâteau.

Recette muffins au chocolat

Ingrédients :

- 1 pot de yaourt nature
- 3 œufs
- 1 pot de sucre
- 1 pot d'amandes en poudre
(ou 1 pot de farine supplémentaire)
- 2 pots de farine
- 1 demi pot d'huile
- 1 sachet de levure
- 100g de pépites de chocolat

Préparation :

- Préchauffer votre four à 180°.
- Verser le yaourt nature dans un saladier.
- Ajouter les œufs.
- Ajouter un à un les autres ingrédients (en utilisant le pot de yaourt vide pour mesurer la quantité) et mélanger à chaque étape.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélangez délicatement.
- Remplir vos moules à muffins aux 3/4 avec la préparation.
- Les faire cuire au four à 180° pendant 45 minutes environ

Fiche jeu

Devine ce qu'il y a dans ma bouche



Âge conseillé : Tout âge

Préparation : Préparer tous les aliments à faire deviner.

Déroulement :

Constituer 2 équipes.

A tour de rôle, chaque participant doit goûter un des aliments, avec les yeux bandés et deviner de quoi il s'agit.

L'équipe qui gagne est celle ayant deviné le plus d'aliments.

Matériel :

Des aliments comestibles.