

VACANCES DE PRINTEMPS

Avec les enseignants de l' école maternelle croix luizet

DES IDÉES POUR LA
DEUXIEME SEMAINE
Du 27 au 30 avril

8 thèmes

1 idée par jour dans chaque thème

DEVINER

PARLER

ECOUTER

JOUER

CUISINER

CHANTER

DESSINER

SE DETENDRE

CUISINER

SMOOTHIE POMME BANANE

Annexe page 10



COOKIES

Annexe page 11



CLAFOUTIS POMMES

Annexe page 12



FLAN CARAMBAR

Annexe page 13



MUFFINS BANANE-COCO

Annexe page 14



FINANCIERS NUTELLA

Annexe page 15



MADELEINES MIEL

Annexe page 16

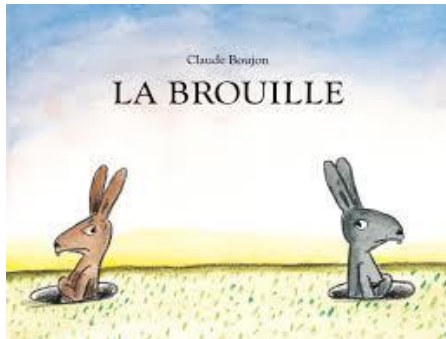


ECOUTER DES HISTOIRES

La brouille

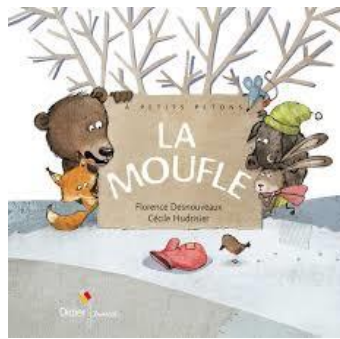
Claude Boujon

<https://vimeo.com/399641647>



La moufle

https://www.youtube.com/watch?v=z_qA-Qjgxlk



Petit ours brun à la ferme

Danièle Bour

<https://www.youtube.com/watch?v=KEFPykFgFeM>



Le train des souris

Haruo Yamashita

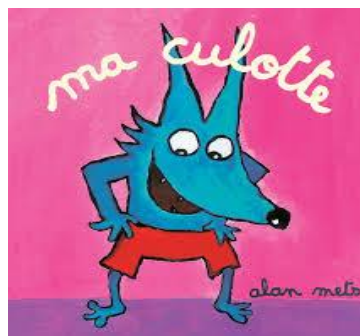
<https://vimeo.com/400696914>



Ma culotte

Alan Mets

<https://vimeo.com/400348985>



Non, pas dodo

Stéphanie Blake

<https://vimeo.com/399883529>



C'est moi le plus beau

Mario Ramos

<https://vimeo.com/400907428>



PARLER

De quoi as-tu rêvé la nuit dernière ?



Qu'aimerais-tu manger demain ?



A quoi as-tu joué hier ?



Qu'aimerais-tu avoir comme pouvoir magique ?



Quel métier aimerais-tu faire plus tard ? Pourquoi ?



Donne le nom de tous les ustensiles que tu connais dans ta cuisine.



Quel est ton livre préféré ? Raconte l'histoire.



DEVINER

J'ai huit pattes
Je tisse une toile
Je mange des insectes
Qui suis-je ?

Je vole
Je suis né chenille
Je bois du nectar de fleur
Qui suis-je ?

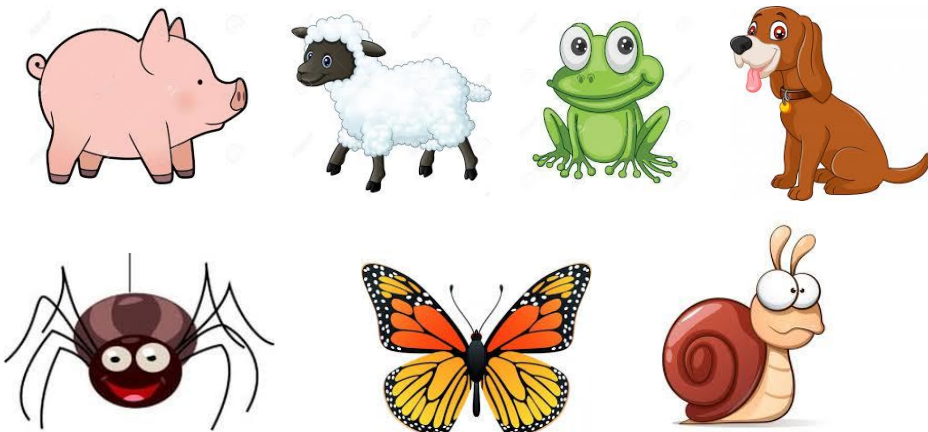
J'ai une coquille
Je n'ai pas de pattes
Je bave
Qui suis-je ?

Je vis à la ferme
On fait de la laine avec mes poils
Je bêle
J'ai des poils bouclés
Qui suis-je ?

Je vis à la ferme
J'adore la boue
J'ai un groin
J'ai une queue en tire-bouchon
Qui suis-je ?

Je vis dans les maisons
Je peux avoir une niche
J'aboie
On me promène en laisse
Qui suis-je ?

Je coasse / Je saute
Je me transforme en prince avec un bisou
Je vis dans les mares
Qui suis-je ?



CHANTER et RECITER

Les hiboux

Ce sont les mères des hiboux
Qui désiraient chercher les poux
De leurs enfants, leurs petits choux,
En les tenant sur les genoux.

Leurs yeux d'or valent des bijoux
Leur bec est dur comme cailloux,
Ils sont doux comme des joujoux,
Mais aux hiboux point de genoux !

Robert Desnos



Mon chapeau

Quand je mets mon chapeau gris
C'est pour aller sous la pluie.
Quand je mets mon chapeau vert
C'est que je suis en colère.
Quand je mets mon chapeau bleu
C'est que ça va déjà mieux.
Et je mets mon chapeau blanc
Quand je suis très content.

Henri Dès



La clé

Donnez-moi
Une petite clé
S'il vous plaît
Pour ouvrir la porte
Au soleil.
Donnez-moi
Une petite clé
Je vous prie
Pour fermer la porte
A la pluie.
Une clé qui fait clic
Une clé qui fait clac
Et voilà.



Anne-Marie
Chapouton

Une chanson sur le petit de la vache :

C'est un veau
Anne Sylvestre

https://www.youtube.com/watch?v=q02Dn_vwRww



Une chanson pour son doudou :

Mon doudou
Nomi Nomi

<https://www.youtube.com/watch?v=8Da3R0ob-zs>



Quand la vie est un collier

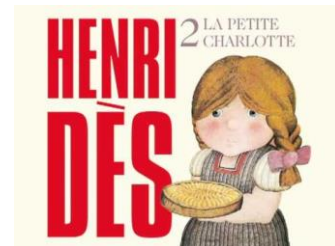
Quand la vie est un collier...
Chaque jour est une perle
Quand la vie est une cage
Chaque jour est une larme
Quand la vie est une forêt
Chaque jour est un arbre
Quand la vie est un arbre
Chaque jour est une branche
Quand la vie est une branche
Chaque jour est une feuille...



Jacques Prévert

Une chanson pour cuisiner :
La petite Charlotte
Henri Dès

<https://www.youtube.com/watch?v=IOPIbHfQRUs>

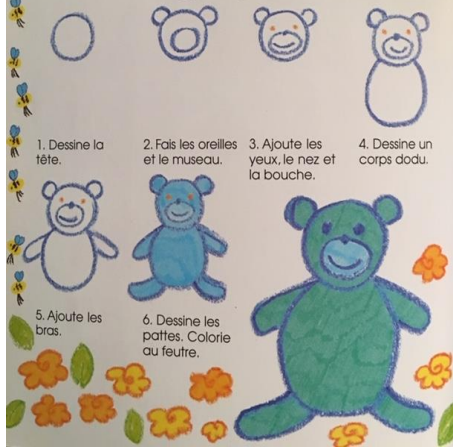


DESSINER

Une grenouille



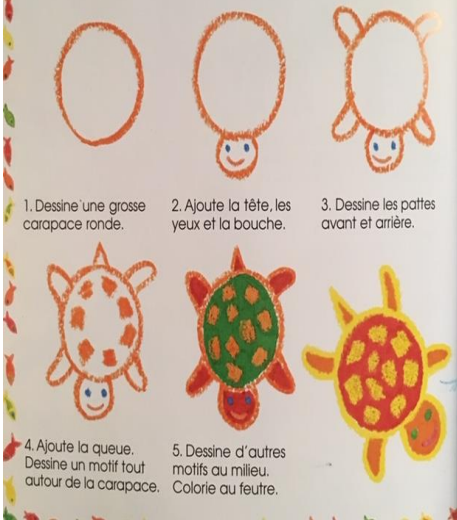
Un ourson



Un poisson



Une tortue



Un lion



Un tigre



Un lapin





SE DETENDRE



Faire deux ou trois minutes de relaxation par jour avec votre tout-petit peut améliorer sa capacité d'attention, la qualité de ses apprentissages et son bien-être

Marche de l'ours au ralenti



Debout, tu marches lentement, en silence, en déroulant bien chaque pied, de la pointe jusqu'au talon.

Le lézard au soleil



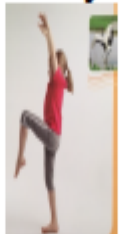
Debout, jambes écartées, les bras en croix. Tourne ton pied droit et ton buste sur le côté, plie ton genou droit en laissant ta jambe gauche glisser en arrière. Puis change de sens.

L'arbre qui grandit



Accroupie, front au sol. Tu te lèves très lentement, tu mets tes bras en croix, et tu poses un pied en dessous du genou.

L'oiseau grue



Debout en équilibre sur un pied, tu lèves un genou et montes les bras en l'air lentement. Puis passe à l'autre jambe. Fixer un point droit devant soi peut aider à se concentrer.

Le tigre s'étire



Départ à quatre pattes. Tu relèves le menton en inspirant. Puis tu souffles en allant t'asseoir sur tes talons.

La marche du scarabée



Accroupi(e), en appui sur tes mains au sol, tu lèves ton fessier, et tu reviens. Tu essaies de marcher dans les deux positions.

La course des pingouins



Debout, bras le long du corps, mains tendues, jambes jointes et raides. Tu dois atteindre le mur (à l'autre bout de la pièce) en ne faisant que des tout petits pas, jambes toujours raides.

JOUETS

kim de la vue



Mettre des objets sur la table et laisser un temps d'observation à votre enfant. Demandez à votre enfant de se retourner et cachez un objet. A lui de retrouver ce que vous avez caché.

une course avec une paille



Qui sera le plus rapide pour déplacer une bille, du pop-corn, une plume, un papier, du coton...

un concours de grimaces



jouer à devine-tête



Des post-its, un feutre et de l'imagination. Sauras-tu deviner qui tu es?

avec les pieds!



Déplace les objets d'une bassine à l'autre avec tes pieds!

une chasse aux trésors



A écouter avant par les parents:
<https://read.bookcreator.com/YWz zI2fo5iQ0JRtt4VrPHpnWpF13/AP7SNzNmTFKQZtxV2tGtjw>

un labyrinthe avec des pailles



<http://www.momes.net/Bricolages/Objets-a-fabriquer/Petits-objets-a-creer/Fabriquer-un-labyrinthe-en-carton>

Smoothie pommes-bananes

10

Ingédients

Pour 4 personnes

2 pommes

2 bananes bien mûres

20 cl de jus d'orange

20 cl de jus de pomme

Préparation

1. Épluche les bananes et coupe-les en rondelles. Pèle les pommes et coupe-les en 8 quartiers.
3. Répartis la préparation dans 4 verres et sers sans attendre.



2. Verse les fruits dans le bol du mixeur. Ajoute les jus d'orange et de pomme et mixe le tout à forte puissance.

Astuce

Pour un goût plus acidulé, ajoute 1 cuillère à soupe de jus de citron à ton mélange.

Pour un goût plus doux, 1 cuillère à soupe de miel.



Les vrais cookies américains

10

Ingédients

Pour 24 cookies

100 g de chocolat

100 g de beurre mou

200 g de sucre roux

1 œuf

200 g de farine

1/2 cuillère à café de levure

1/2 cuillère à café de

bicarbonate de soude

Préparation

1. Mets le chocolat dans un sac en plastique, tape dessus avec un rouleau à pâtisserie pour en faire des petits morceaux.



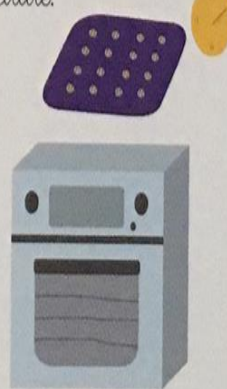
2. Mélange dans un saladier le sucre et le beurre. Ajoute l'œuf, la farine, la levure, le bicarbonate et la moitié du chocolat coupé en petits morceaux et remue à nouveau.



3. Pose une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four. Fais des petites boules de la taille d'une noix avec une petite cuillère et dispose-les sur la plaque en les espaçant bien.



4. Fais cuire les cookies 10 minutes à 175°C (th. 6). Ils doivent être encore mous en sortant du four. Parseme le reste du chocolat sur les cookies encore chauds. Une fois refroidis, détache-les de la plaque de cuisson à l'aide d'une spatule.



Astuce

Chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat au praliné, pense à varier les goûts de tes cookies!

Clafoutis aux pommes caramélisées

15

Ingredients

Pour 6 personnes

2 pommes reinettes

3 œufs

20 cl de crème fraîche liquide

50 g de Maïzena®

100 g de sucre roux

60 g de beurre

Préparation

1. Épluche les pommes et coupe-les en petits morceaux. Fais chauffer la moitié du beurre dans la poêle, ajoute les pommes et la moitié du sucre et fais caraméliser le tout pendant 5 minutes.



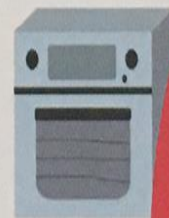
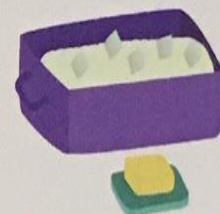
2. Mets la crème et le reste du beurre dans un plat adapté au micro-ondes et fais chauffer le mélange pendant 1 minute.



3. Casse les œufs dans un saladier, verse petit à petit la Maïzena® et le reste du sucre, puis mélange. Ajoute le mélange crème-beurre et remue pour obtenir une crème bien lisse.



4. Beurre un plat à gratin. Verse la pâte au fond du plat et ajoute les pommes caramélisées. Fais cuire le clafoutis au four 30 minutes à 210°C (th. 7).



Astuce

Pour parfumer ton clafoutis, tu peux ajouter des fruits secs, des raisins ou des petits morceaux d'abricots séchés.

Flan aux Carambar® 10

Ingédients

Pour 6 personnes

1/2 litre de lait

12 Carambar®

60 g de semoule fine

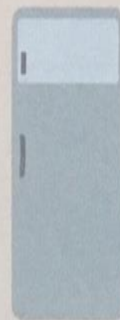
2 cuillères à soupe de sucre

Préparation

1. Fais chauffer le lait dans une grande casserole. Quand il commence à bouillir, ajoute les Carambar® et le sucre, mélange avec une cuillère en bois pour les faire fondre.
3. Verse la semoule dans un petit saladier. Laisse-la refroidir avant de la mettre au réfrigérateur. Le flan aux Carambar® est prêt à être dégusté après être resté 2 heures au frais.



2. Verse dans la casserole la semoule en pluie petit à petit et mélange jusqu'à ce que la préparation épaississe (10 minutes maximum à feu doux).



Astuce

Tu peux aussi verser ton flan dans des petits ramequins et décorer le dessus de chacun avec 1 cuillère de crème fraîche.

Muffins banane-coco

10

Ingédients

Pour 12 muffins

- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 banane
- 2 cuillères à soupe de noix de coco râpée

Préparation

1. Retire la peau de la banane, coupe-la en rondelles puis écrase-la à la fourchette dans une assiette creuse.



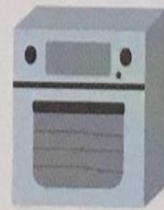
2. Verse dans un saladier le sucre et le beurre bien mou et coupé en petits morceaux, mélange pour obtenir une crème bien lisse.



3. Casse les œufs, ajoute-les à la crème beurre-sucre et mélange bien. Verse ensuite peu à peu la farine et la levure, puis le lait. Remue pour obtenir une pâte à gâteau bien homogène. Ajoute la banane écrasée et la noix de coco râpée.



4. Répartis la pâte à gâteau dans un moule à muffins. Fais cuire les gâteaux au four 20 minutes à 200°C (th. 6).



Astuce

Pour donner encore plus de goût à tes muffins, tu peux remplacer le lait par 2 cuillères à soupe de lait de coco.

Madeleines au miel

10

Ingredients

Pour 12 madeleines

3 œufs

150 g de beurre

150 g de farine

1 cuillère à café

de levure chimique

100 g de sucre

2 cuillères à soupe de miel

Préparation

1. Verse le beurre et le miel dans une petite casserole et fais fondre le tout à feu doux.



3. Remplis aux trois quarts les moules à madeleines de pâte à gâteau. Fais cuire les madeleines au four 10 minutes à 210°C (th. 7).



2. Casse les œufs dans un saladier, ajoute le sucre et fouette le tout pour obtenir un mélange mousseux. Ajoute petit à petit la farine et la levure, puis le beurre fondu au miel. Mélange pour obtenir une pâte à gâteau bien lisse.



Astuce

Si tu n'as pas de moules à madeleines, tu peux utiliser des moules à muffins que tu rempliras à moitié et enfourneras pendant 15 minutes.



Financiers au Nutella® 10

Ingédients

Pour 8 financiers

- 3 œufs
- 150 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de sucre
- 8 cuillères à café de Nutella®

Préparation

1. Verse le beurre dans une petite casserole et fais fondre le tout à feu doux.



2. Casse les œufs dans un saladier, ajoute le sucre et fouette le tout pour obtenir un mélange moussieux. Ajoute petit à petit la farine et la levure, puis le beurre fondu. Mélange pour obtenir une pâte à gâteau bien lisse.



3. Remplis chaque fond des moules à financiers de pâte à gâteau. Verse une petite cuillère de Nutella® et recouvre le chocolat de pâte afin que le moule soit rempli aux trois quarts. Fais cuire les financiers au four 10 minutes à 210°C (th. 7).



Astuce

Si tu n'as pas de moules à financiers, tu peux utiliser des moules à muffins que tu rempliras à moitié et enfournes pendant 15 minutes.