

LES P'TITS DEFIS DES VACANCES

Pendant ces vacances ,
nous vous proposons de participer à plusieurs petits défis :

Pour la première semaine:

- défi n°1 : autour des arts visuels



- défi n°2: autour de petites recettes de cuisine



**Relève ces défis et envoie une photo de ce que tu as réalisé
à l'adresse suivante avant le vendredi 17 avril:**

melibreecolechopin@orange.fr

(Les photos reçues seront exposées sur le site)

Rendez vous Lundi prochain , pour de nouveaux défis.



DEFI N°1: ARTS VISUELS

LE LAPIN

- 1) Décore et découpe les formes de la page 2 afin de reconstituer le lapin .
- 2) Fais un fond ou un décor en volume dans lequel tu viendras mettre ton lapin.

Tu peux utiliser ce que tu veux:

peinture , crayons de couleurs , prospectus, coton , laine, pate à modeler, éléments de nature, objets de récupération...

- 3) Signe ton œuvre
- 3) Prends une photo et envoie la moi .

LAISSE PARLER TON IMAGINATION



INFOS POUR LES PARENTS

Atelier découpage

Le découpage peut sembler une activité secondaire mais elle cache bien des vertus....Activité bi-manuelle asymétrique synchronisée, c'est complexe

- Vérifier la latéralité.
- Tester les capacités de coordination œil/main ainsi que la coordination bilatérale.
- Tester le contrôle postural.
- Constaté une impulsivité ou une lenteur.
- Remarquer un sens exacerbé du détail et de la perfection. Cela concerne les enfants exigeant avec eux-mêmes et souvent en souffrance car ils manquent de confiance en eux.
- Noter les stratégies adoptées lors du découpage d'une forme complexe
- Souvent, si le découpage n'est pas simple, cela indique que la motricité fine est à travailler. Des enfants trop crispés ou au contraire hypotoniques ont du mal à faire ce qu'ils veulent des ciseaux !

Tout d'abord, comme avec le stylo, il existe une tenue fonctionnelle à adopter. Et elle s'apprend !

Souvent en maternelle, on raconte l'histoire de Monsieur Pouce, en collant une gommette sur l'ongle du pouce pour maintenir la position verticale de la main, en rappelant à l'enfant que son pouce doit toujours regarder vers le ciel.

Histoire de Monsieur Pouce

Monsieur Pouce travaille souvent et il est très occupé : il console les petits enfants tristes qui sucent leur pouce, il aide ceux qui ont du mal à s'endormir ... Quand les enfants grandissent, ils ne sucent plus leur pouce alors Monsieur Pouce n'a plus de travail et s'ennuie. Il n'a plus rien à faire jusqu'au jour où les enfants apprennent à couper avec des ciseaux. Pour couper, les enfants ont besoin de lui et aussi de ses frères Monsieur le Majeur et Monsieur l'Index
Monsieur Pouce s'installe au milieu d'un anneau de même que Messieurs Index et Majeur au milieu de l'autre. Monsieur Pouce est content car il peut travailler en regardant le ciel et se balancer aux sons des ciseaux.

Tenue fonctionnelle des ciseaux :

Leblanc et Daigneault , ergothérapeutes canadiens, définissent deux prises possibles :

① Le pouce est dans l'anneau du haut, l'index et le majeur sont dans l'anneau du bas.



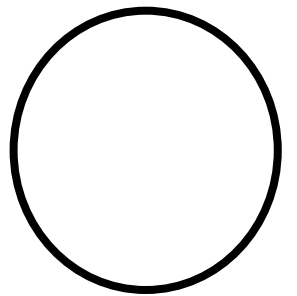
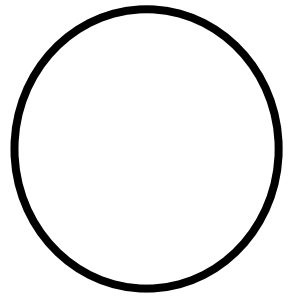
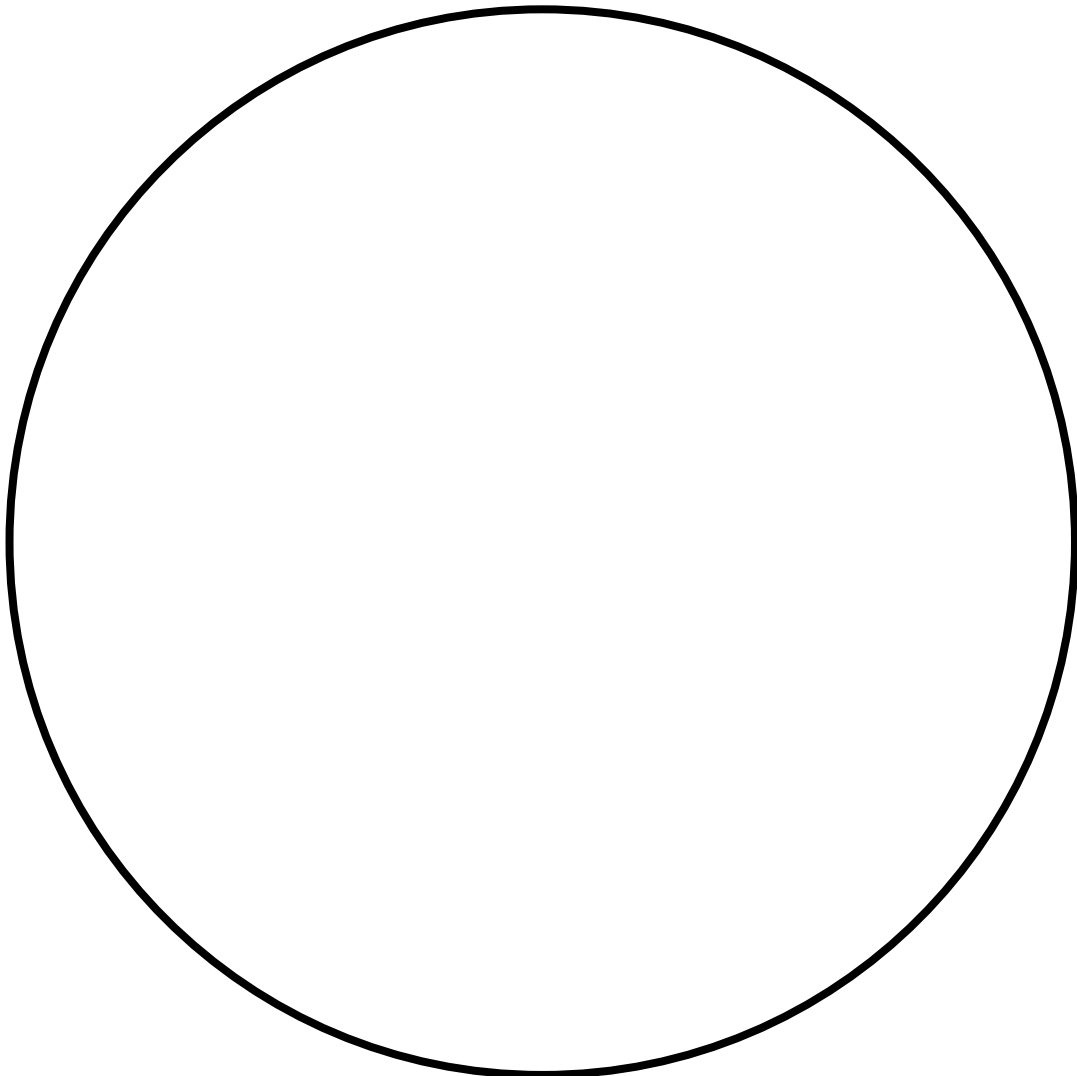
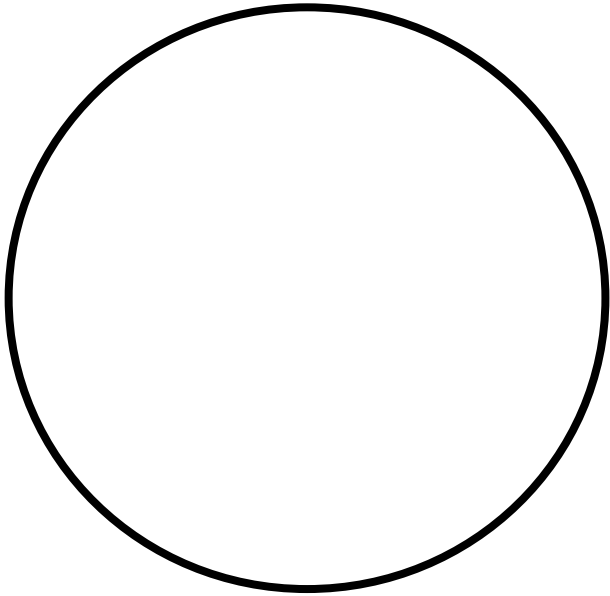
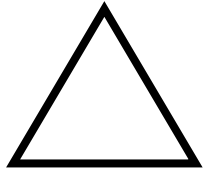
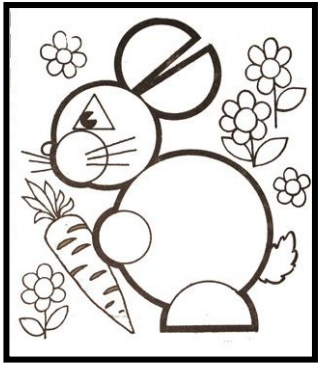
② Le pouce est dans l'anneau du haut, le majeur est dans l'anneau du bas et l'index stabilise le dessous des ciseaux.



Pour bien découper, il faut également être **vigilant sur la posture générale.**

Les coudes doivent être bien en appui sur la table ou en appui contre le tronc pour assurer une parfaite stabilité et une meilleure précision.

L'autre main doit tenir la feuille à découper et c'est cette main qui fera bouger la feuille au fur et à mesure. Ce ne sont pas les ciseaux qui se tordent dans tous les sens, et encore moins le poignet !



DEFI N°2 CUISSINE

Recettes

Réalise au moins une de ces recettes
(ou les 3 si tu le souhaites)
et envoie moi une photo .

Le mug-cake cookie

Commencez votre recette!

- Faites fondre le beurre au micro-ondes. Ajoutez le sucre et le jaune d'oeuf. Puis, mélangez.
- Ajoutez la farine, mélangez.
- Ajoutez le chocolat coupé en morceaux et une gousse de vanille.
- Mélangez le tout et mettez 1 minute au micro-ondes à la puissance maximale.

ATTENTION C'EST CHAUD!

Mmmmh!

www.c-monetiquette.fr

Tartelettes pommes caramel

Commencez votre recette!

Pour 4 Tartelettes

Pour la sauce caramel:

- Dans une casserole, faites fondre le sucre jusqu'à obtenir un caramel. Ajoutez la crème liquide et laissez frémir quelques minutes en mélangeant, sans cesse, jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Retirez du feu et ajoutez le beurre coupé en petits dés, puis mélangez et laissez refroidir.

Pour la pâte:

- Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez à la main la farine et le beurre ramolli jusqu'à obtenir un mélange sablonneux. Faites un puits, ajoutez l'oeuf, l'eau et le sel et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène que vous laisserez reposer 2 heures au frigo.
- Étalez la pâte brisée sur votre plan de travail et découpez des cercles d'un diamètre supérieur à ceux de vos moules à tartelettes. Garnissez les moules et découpez le surplus de pâte avant de piquer le fond des tartelettes à l'aide d'une fourchette.
- Versez deux cuillères à café de sauce caramel au fond des tartelettes, puis découpez les pommes en lamelles et disposez-les en rosace. Badigeonnez les pommes de caramel, puis enfournez les tartelettes pendant 25 minutes. Laissez refroidir avant de déguster.

www.c-monetiquette.fr

Sucettes fruits-choco

Commencez votre recette!

Pour 20 sucettes

20 MIN

- Faites fondre le chocolat noir au bain-marie.
- Pélez les fruits et découpez-les en rondelles ou en quartiers. Puis piquez le tout avec un bâtonnet.
- Trempez les morceaux de fruits dans le chocolat fondu.
- Garnissez-les en roulant les morceaux de fruits dans des crêpes dentelles émiettées, des noisettes concassées, de la noix de coco râpée etc...

Laissez refroidir le tout au réfrigérateur avant de les déguster!

Mmmmh!

ASTUCE
Vous pouvez aussi utiliser du chocolat blanc ou du chocolat au lait pour plus de gourmandise!

www.c-monetiquette.fr

Bon appétit !!!



Vous pouvez également refaire quelques uns des exercices
donnés les semaines précédentes.
(ou des exercices du même genre.)



Bonnes vacances!



*Les activités proposées dans ce dossier ne sont en aucun cas obligatoires.
Je vous propose juste quelques activités possibles pour les vacances.*