

## Activités manuelles :

### *Peinture avec les doigts :*

#### **Matériel :**

- Cadre blanc / feuille canson blanche / feuille blanche classique
- Peinture à l'eau
- Crayon gris
- Ciseau
- Feutres / crayons bois

#### **Déroulement de l'activité**

- 1/ Sur une feuille blanche, dessiner un vase. Le décorer.
- 2/ Découper le vase et le coller sur le cadre ou le papier canson ou la feuille blanche classique.
- 3/ Mettre la main de l'enfant, entièrement, dans la peinture. Poser la main, avec la peinture, sur le support choisis. Laver la main de l'enfant.
- 4/ Effectuer les pétales des fleurs avec ses doigts. Pour cela, l'enfant trempe ses doigts dans la peinture et effectue son empreinte sur le support.
- 5/ Lorsque l'enfant à fini, laisser sécher à l'air libre.



### *Pot en forme de lapin pour plantation :*

#### **Matériel :**

- 1 bouteille en plastique
- Peinture acrylique blanche
- Pinceau
- Gommettes
- Marqueur noir
- 300g de terreau
- 1 sachet de graines (radis par exemple)
- 1 paire de ciseaux



#### **Déroulement :**

- 1/ Découper le haut de la bouteille. Découper la forme des oreilles et de la tête du lapin.
- 2/ Peindre le lapin puis laissez sécher.
- 3/ Faire un petit trou sous chaque pied afin que l'eau puisse s'écouler.
- 4/ Collez les gommettes pour faire les yeux et le museau, puis dessiner les dents et la moustache avec le marqueur.

5/ Remplir le lapin de terreau aux 3/4. Mettre les graines et les recouvrir avec le reste de terreau et arroser.

6/ Placer le lapin au soleil, sur une assiette. L'arroser, un peu, tous les 2 jours.

### *Mosaïque avec coquilles d'œuf :*

<http://www.blog-parents.fr/maman-nougatine/2017/04/03/16646/>

#### **Matériel :**

- Coquilles d'œufs propres
- Des formes d'œufs, de poules, de lapins... coupées dans du carton résistant
- Peinture
- Colle liquide



#### **Déroulement :**

1/ Peindre les coquilles d'œufs propres

2/ Lorsque la peinture est sèche, casser les œufs.

3/ A l'aide de la colle, coller les coquilles d'œufs sur la forme en carton découpée.

### *Œufs en papier mâché :*

#### **a) Préparation de la colle :**

1/ Mélanger 1 verre d'eau froide et ½ verre de farine dans un grand bol et réserver le mélange.

2/ Verser 5 verres d'eau dans une casserole. Faire chauffer l'eau.

3/ Lorsque l'eau se met à frémir, ajouter le mélange eau froide et farine en remuant

4/ Laisser cuire 2 à 3 minutes SANS cesser de tourner. Le mélange doit devenir gluant.

5/ Verser la préparation dans un contenant. La colle se conserve au frigo plusieurs jours dans un récipients fermé.



*PS : vous pouvez utiliser la colle pour les bricolages avec les enfants (collage de papiers).*

#### **b) Fabrication de l'œuf en papier mâché :**

#### **Matériel :**

- Ballon de baudruche
- Bandes de papiers journal déchirées
- Pinceau
- Colle



#### **Déroulement :**

- 1/ Gonfler le ballon de baudruche.
- 2/ Réaliser des bandes de papier journal.
- 3/ A l'aide du pinceau, étaler la colle sur une petite surface puis coller une bande de papier journal.
- 4/ Une fois la bande de papier journal posée, la recouvrir de colle.
- 5/ Répéter l'opération jusqu'à ce que votre œuf soit totalement recouvert de papier mâché.
- 6/ Laisser sécher toute la nuit. Répéter cette opération 5 à 6 fois. Plus il y aura de couche plus l'œuf sera solide.
- 7/ Lorsque l'ensemble des couches sont sèches, peindre l'œuf. Laisser sécher.
- 8/ Décorer l'œufs à l'aide de crayons, gommettes, paillettes etc... Laisser exprimer la créativité !

## Recettes :

### *Nid au chocolat de paques*

#### **Ingrédients :**

- 1 yaourt
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- ½ pot d'huile
- 3 œufs
- ½ sachet de levure
- Chocolat en poudre



#### **Matériel :**

- Moule en forme de couronne
- Fouet
- Œufs en chocolat
- Décoration de paques



#### **Instructions :**

- 1/ Préchauffer le four à 180°C.
- 2/ verser le yaourt nature dans le saladier. Ne pas jeter le pot de yaourt, il vous sert de mesure pour toute la recette.
- 3/ Ajouter les œufs, la farine, la levure, le sucre, l'huile.
- 4/ Ajouter le chocolat en poudre. Plus vous ajouter du chocolat plus le gâteau sera chocolaté. C'est donc à vous d'estimer la quantité.
- 3/ Verser la préparation dans un moule et enfourner pour 35 minutes à 180°C.
- 4/ A la sortie du four, mettre au centre du gâteau des œufs en chocolat et la décoration de paques. Vous pouvez saupoudrer le gâteau avec du sucre glace.

PS : Si vous n'avez pas de moule en forme de couronne, vous pouvez mettre un ramequin, allant au four, au centre du gâteau.

## Sablés

### Ingrédients :

- 1 œuf
- 1 pincée de sel (facultatif)
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- ½ sachet de levure



### Instructions :

1/ Préchauffer le four à 180 °C.

1/ Mettre le sucre, la farine, la levure, le sucre vanillé (facultatif), le sel (facultatif) et l'œuf, dans un saladier.

2/ Couper le beurre en petits dés puis le faire ramollir au micro-onde.

3/ Ajouter le beurre dans le saladier, puis mélanger avec le tout avec les mains jusqu'à obtenir une boule.

4/ Soupoudrer votre plan de travail de farine, puis étaler votre pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

5/ A l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes dans votre pâte.

6/ Déposer les formes sur une plaque de cuisson.

7/ Enfourner pour 10 minutes de cuisson.