

Source : tête à modeler.

Coccinelles en Origami

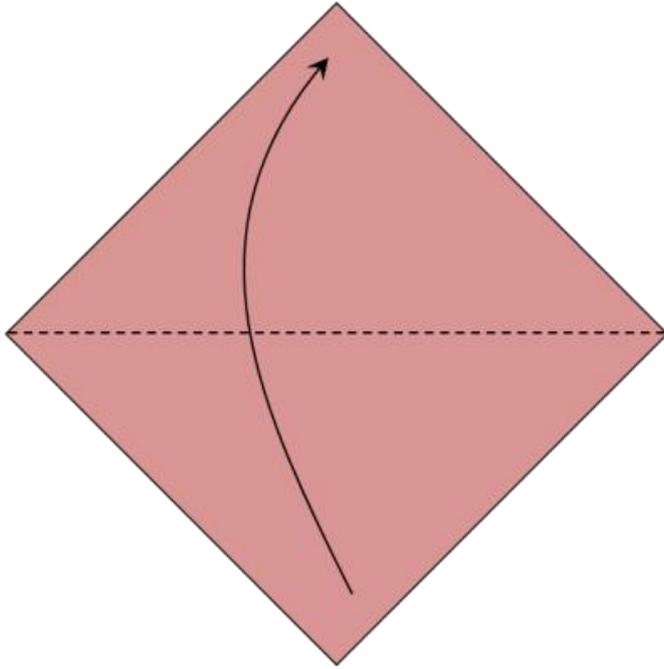


Un tuto pour apprendre à faire ces coccinelles en Origami

Véritables porte - bonheurs, les coccinelles sont les stars du printemps.

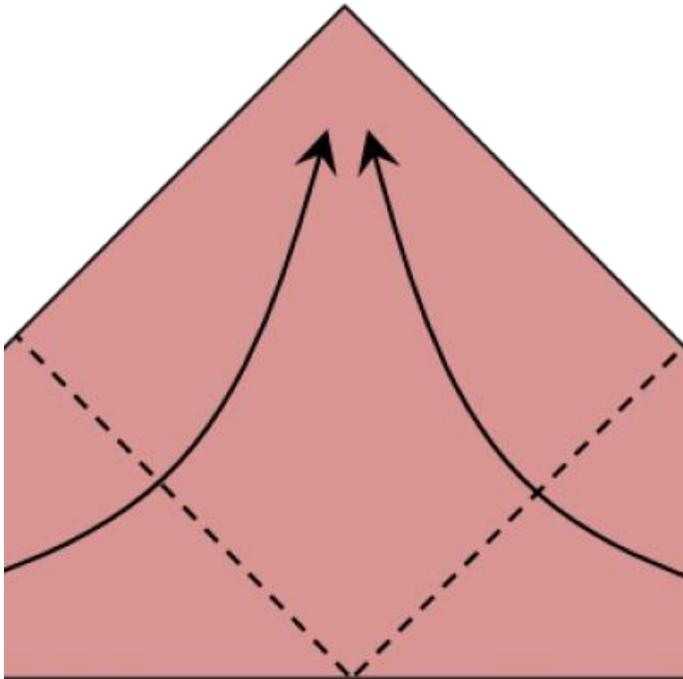
Nous vous proposons une nouvelle activité à faire avec les enfants pour confectionner des coccinelles en Origami. Une activité simple et économique.

Comment réaliser ces coccinelles en Origami ?



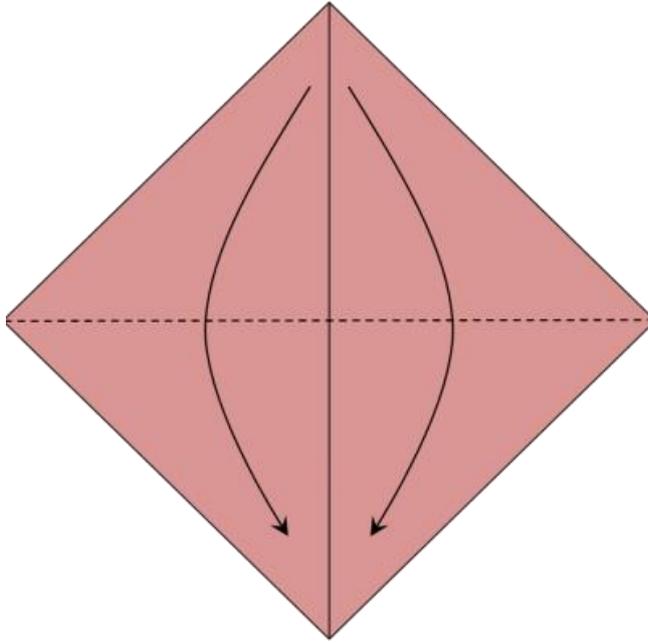
Etape 1 : Plier :

Plier une feuille de papier carrée en 2, dans le sens de la diagonale.



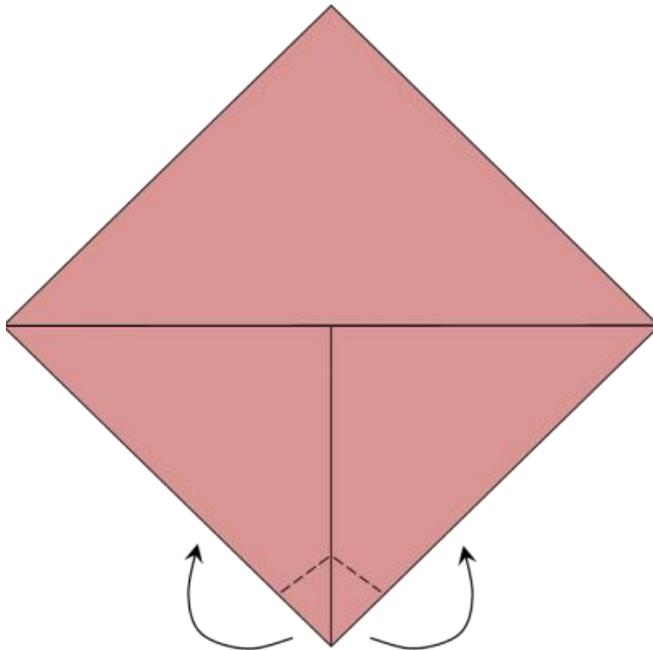
Etape 2 : Rabattre :

Rabattre les pointes des côtés sur celle du haut.



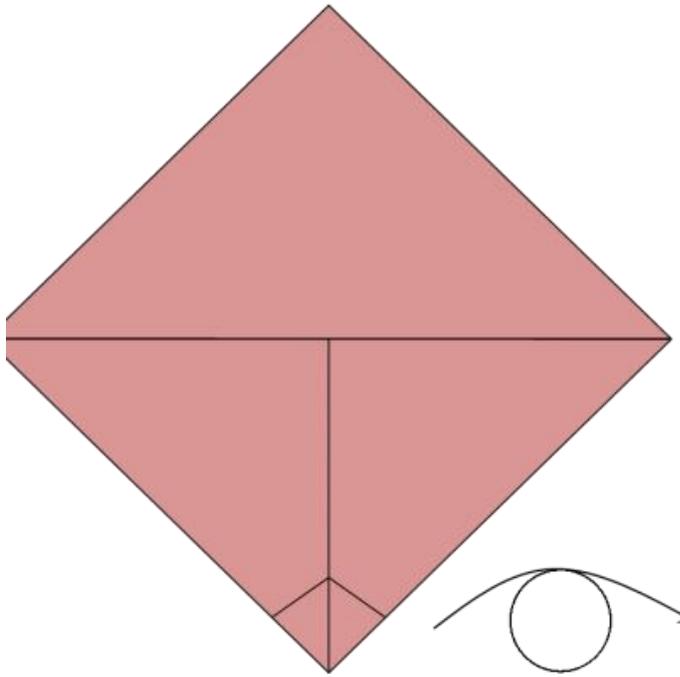
Etape 3 : Replier :

Replier les pointes vers le bas.



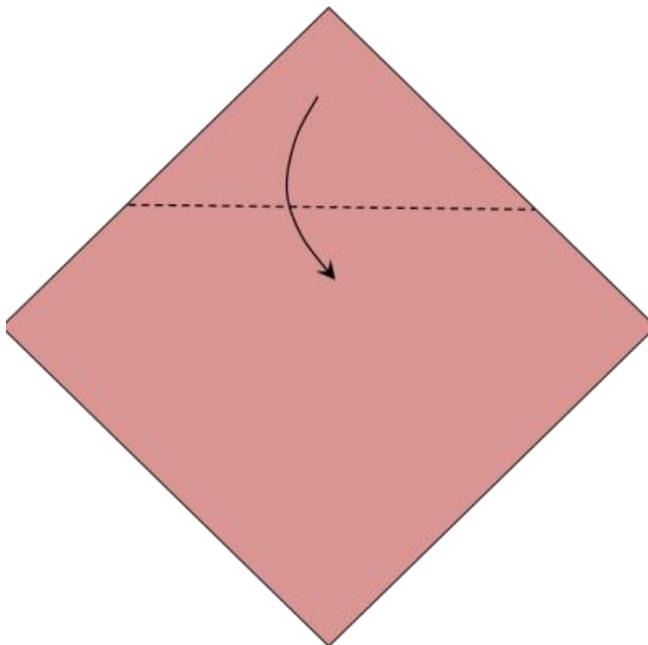
Etape 4 : Replier :

Replier le bout des pointes vers l'intérieur.



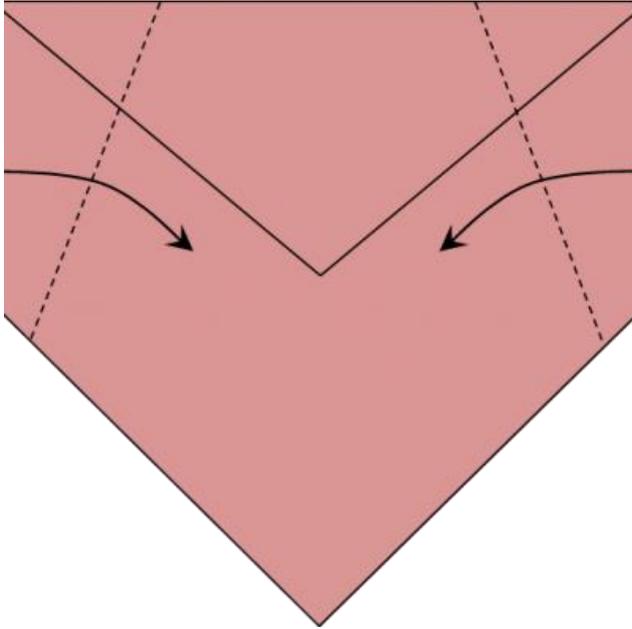
Etape 5 : Retourner :

Retourner le pliage.



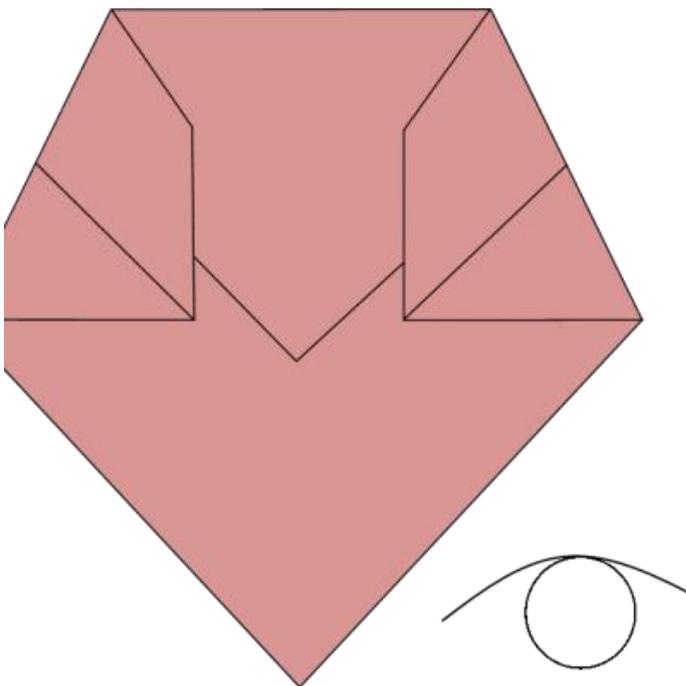
Etape 6 : Plier :

Plier la pointe du haut.



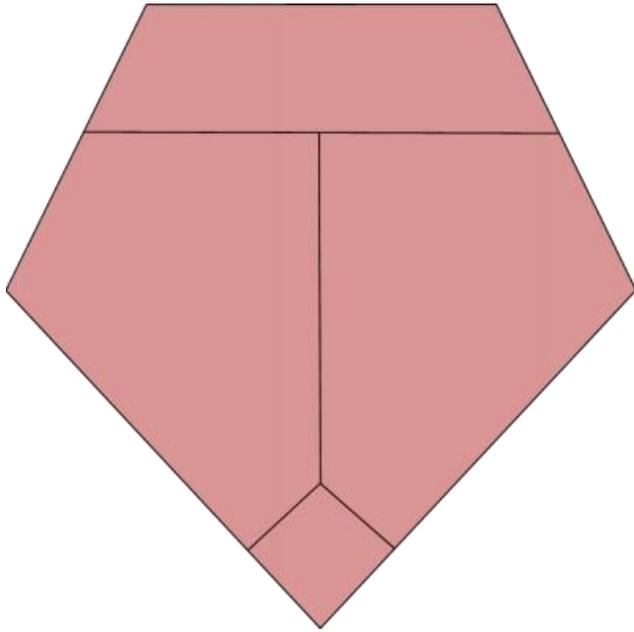
Etape 7 : Rabattre :

Rabattre les 2 côtés.



Etape 8 : Retourner :

Retourner le pliage.



Etape 9 : Résultat :

Votre pliage doit être similaire à la photo ci-contre.



Etape 10 : Décorer :

Vous pouvez désormais décorer les ailes de la coccinelle avec du papier à motif pour lui donner un côté fun et coloré, et lui ajouter des yeux (gommettes, yeux mobiles, ...).

Le béret - Le jeu



Le béret :

Parmi les jeux que l'on peut trouver dans les cours d'école, il y a le **jeu du béret**, c'est un jeu d'enfant où il faut être rapide !

Deux équipes se font face, chacun des joueurs doit s'affronter en essayant de récupérer un petit objet comme un ballon et retourner dans son camp pour marquer un point.

Dans les jeux de centres aérés, on retrouve souvent le jeu du béret.

Les règles du jeu :

Pour jouer au **jeu du béret**, il vous faudra un petit objet que les enfants pourront attraper facilement comme par exemple : un petit ballon en mousse, un petit foulard, une casquette, une trousse...

Délimiter une zone de jeu.

Placer l'objet au milieu du terrain, à égale distance de chaque camp.

Un arbitre doit être désigné.

Les joueurs de chaque équipe devront être numérotés de 1 à 5 pour une équipe de 5 et ainsi de suite selon le nombre de joueurs.

Pour commencer une partie, l'arbitre doit annoncer un chiffre au hasard.

Les joueurs associés au chiffre annoncé doivent alors s'élancer le plus rapidement possible pour attraper l'objet et revenir dans son camp, sans se faire toucher par l'autre joueur.

Un point est marqué lorsqu'un joueur parvient à récupérer l'objet et revenir dans son camp sans se faire toucher par l'autre joueur.

Le jeu s'arrête lorsque tous les joueurs ont été appelés au moins 2 fois.

L'équipe ayant le plus de points remporte la partie.

L'épervier - Le jeu



L'épervier :

L'épervier est un jeu classique de plein air qui est très populaire auprès des enfants.

Le but du jeu : traverser le terrain sans se faire toucher par l'épervier !

Un jeu de centres aérés ou de cours d'école qui se joue facilement et partout !

Les règles du jeu :

Pour jouer à l'épervier, il faut délimiter le terrain de jeu d'environ 15 à 20 mètres de long et plus ou moins large selon le nombre de participants.

L'épervier doit être tiré au sort ou désigné. Son rôle est d'essayer de toucher un maximum de joueurs. Il se place au milieu du terrain.

Les autres joueurs sont derrière la ligne, ils doivent alors traverser le terrain sans se faire toucher par l'épervier.

Les joueurs touchés sont éliminés.

Le jeu continue ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ai plus qu'un joueur. Celui-ci sera déclaré vainqueur et démarrera la prochaine manche en tant qu'épervier.

Activité Montessori : J'apprends à compter

Une activité Montessori pour apprendre à compter

Découvrez une méthode simple d'**inspiration Montessori** qui va permettre à vos enfants d'**apprendre à compter sur ses doigts** !

Cette **activité facile** permettra aux enfants d'apprendre à compter jusqu'à 10.

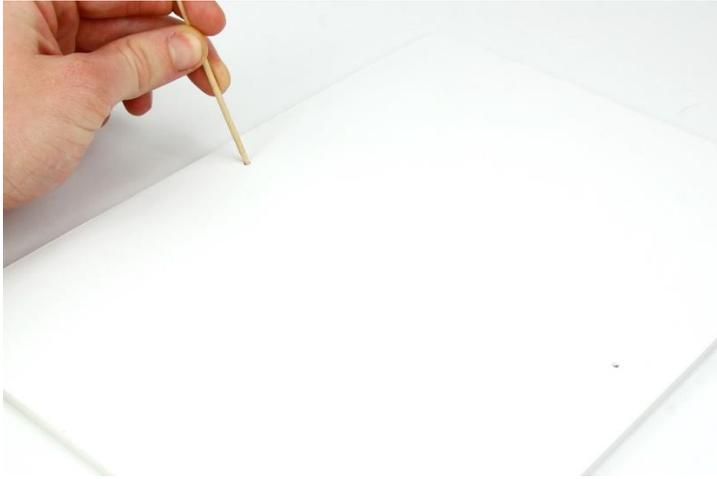
Pour réaliser cette création



Matériel :

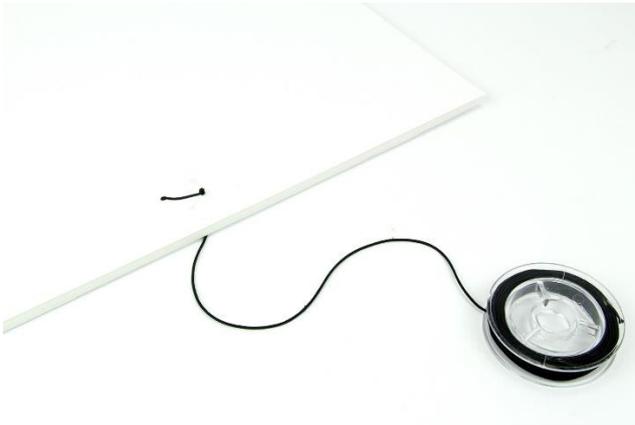
Pour cette activité il faut :

- Une plaque en carton plume ou carton
- Des perles rondes Ø 1 cm
- Du fil élastique noir Ø 1 mm
- Du papier épais bleu et beige
- Une pique à brochette en bois
- Un stick de colle
- Un crayon de bois



Étape 1 :

Avec une pique à brochette en bois, percer deux trous dans une plaque en carton plume, un en haut et un autre en bas de la ligné médiane.



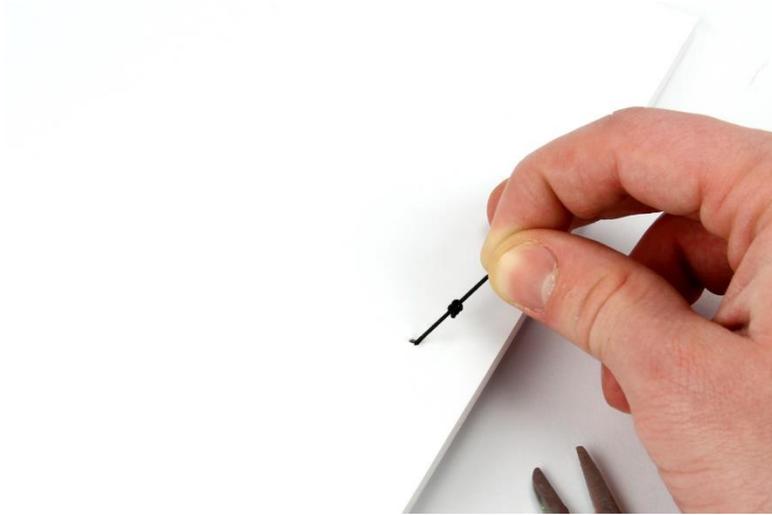
Étape 2 :

Passer du fil élastique dans un trou et faire un double-noeud.



Étape 3 :

Enfiler 10 perles sur le fil élastique en variant les couleurs.



Étape 4 :

Passer ensuite l'autre extrémité du fil dans le second trou et faire un double-noeud pour fixer l'ensemble.



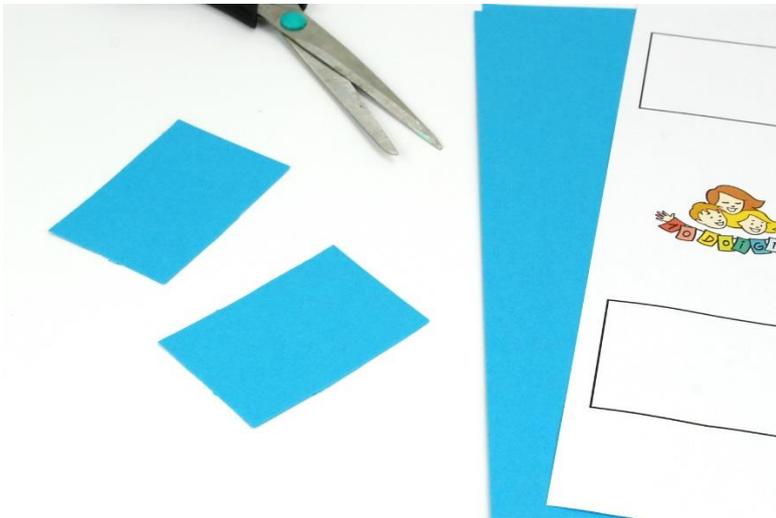
Étape 5 :

Dans une feuille de papier épais beige faire le contour des mains de votre enfants, découper les deux mains.



Étape 6 :

Plier les doigts des deux mains comme ceci.



Étape 7 :

Découper ensuite les manches dans une feuille de papier épais bleu.



Étape 8 :

Coller les mains sur la plaque en carton plume avec un stick de colle.



Étape 9 :

Pour finir, coller les deux manches colorées.

Faites glisser ensuite un groupe de perles en haut ou en bas du fil et les enfants devront reproduire le nombre de perles sur les 2 mains en pliant ou dépliant les doigts

Tarte aux fraises



Recette de la tarte aux fraises :

Profitez de l'arrivée des beaux jours pour réaliser une belle **tarte aux fraises** avec votre **enfant**.

Peu d'enfants n'aiment pas la **tarte aux fraises**, profitez-en pour préparer un dessert qui mettra en valeur le fruit du printemps et de l'été : la **fraise**. Les fraises restant crues, on retrouve leur bon goût en dégustant cette belle **tarte aux fraises**.

Les ingrédients de la tarte aux fraises :

Les ingrédients pour la pâte à tarte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 90 g de sucre
- 1 oeuf

Les ingrédients pour la crème patissière :

- 30 g de maïzena
- 80 g de sucre
- 35 cl de lait
- 4 jaunes d'oeufs
- 35 g de beurre mou
- 1 gousse de vanille
- 4 c à soupe de confiture ou gelée de fraises ou fruits rouges

Sans oublier : 400 à 500 g de fraises

Préparation de la pâte pour la tarte aux fraises

1. Verser la farine et le sucre sur le plan de travail
2. Ajouter le beurre mou coupé en morceau
3. Malaxer la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pâte granuleuse
4. Faire un puit au centre de la pâte
5. Casser l'oeuf au centre du puits
6. Mélanger la pâte avec les mains
7. Malaxer la pâte entre les mains et le plan de travail. Frapper la pâte contre le plan de travail pour obtenir une pâte souple et homogène. Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'eau si elle est trop collante ajouter un peu de farine
8. Rouler la pâte en boule
9. Fariner le plan de travail
10. Étendre la pâte au rouleau à pâtisserie
11. Plier la pâte en 4 puis la mettre dans le moule beurré
12. Poser une feuille de papier d'aluminium sur le dessus de la pâte. Ajouter du galets ou des légumes secs pour faire poids sur la feuille
13. Mettre la pâte à cuire à 200°C dans un four préchauffé.
14. Sortir la pâte lorsqu'elle est cuite.

Préparation de la pâte pâtissière pour la garniture de la tarte aux fraises

1. Verser la maïzena et 40 g de sucre dans une casserole
2. Ajouter le lait en tournant
3. Ouvrir la gousse de vanille en deux, récupérer les graines. Ajouter la vanille au mélange et faire chauffer et bouillir tout en fouettant le mélange. Puis réserver et laisser refroidir
4. Casser les oeufs et séparer les jaunes des blancs
5. Mettre les jaunes dans un grand bol avec 40 g de sucre en poudre. Fouetter le mélange 3 minutes
6. Verser le mélange à base de lait dans les jaunes et le sucre sans cesser de fouetter
7. Remettre le mélange à cuire à feu doux jusqu'à l'ébullition sans cesser de fouetter
8. Placer la casserole dans un saladier remplis d'eau glacée et de glaçons et laisser tiédir la crème.
9. Ajouter le beurre coupé en morceaux tout en fouettant.

Assemblage de la tarte aux fraises

1. Verser la crème pâtissière dans le fond de tarte
2. Équeuter les fraises et faisant une coupe horizontale
3. Poser les fraises dans le fond de tarte
4. Faire chauffer 4 c à soupe de confiture et la répartir sur les fraises
5. La **tarte aux fraises** est terminée, il faut vite la déguster car la crème pâtissière et les fraises ne se gardent que 12 heures.