

Propositions d'activités pour les vacances

✚ Participer au passeport du civisme spécial confinement

✚ Lire

- participer au défi lecture
- lire en ligne (sites sans inscription)
 - <https://litterature-jeunesse-libre.fr/> (albums classés par thèmes, cliquez sur "tags")
 - <https://www.iletaitunehistoire.com/> (en bas du texte, possibilité de livres audio, de questions de compréhension, d'informations supplémentaires en cliquant sur "voir plus")
 - <https://www.lelombard.com/actualite/actualites/confinement-albums-gratuits> (BD)

✚ Faire des expériences de Sciences

- distillateur solaire
- filtre à eau

✚ Faire du sport

- vidéos du vendredi
- sportographe
- circuit training

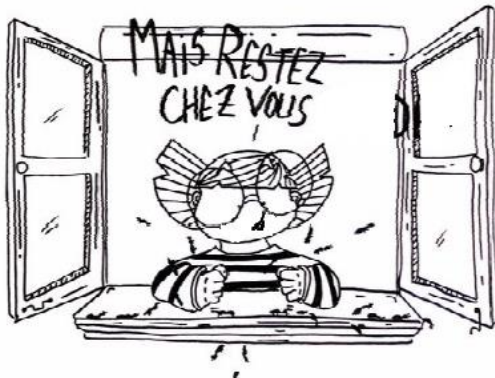
✚ Compléter le livret de la visite du théâtre Pierre Barouh

✚ Réaliser les activités supplémentaires proposées (mails ou site de l'école)

✚ Visiter virtuellement des musées

- Le Louvre : <https://www.louvre.fr/visites-en-ligne>
- Le château de Versailles :
<http://www.chateauversailles.fr/resources/360/antique/fr/index.html>
- L'exposition Pompéi du Grand Palais : <https://www.grandpalais.fr/fr/expo-pompei-chez-vous>
- Le musée des Beaux-Arts de Lyon :
<https://artsandculture.google.com/partner/mus%C3%A9e-des-beaux-arts-de-lyon>
- Le Mémorial de Caen, sur la Seconde Guerre Mondiale : <https://www.memorial-caen.fr/le-musee>
- Les musées du Vatican à 360° (par exemple, la Chapelle Sixtine) :
<http://www.museivaticani.va/content/museivaticani/fr/collezioni/musei/tour-virtuali-elenco.html>

- ✚ Cuisiner (voir les 4 recettes de Pâques fournies par Stéphanie, en bas de ce document)
- ✚ Apprendre la Cup song pour la jouer tous ensemble à notre retour
(à 1'15 : <https://www.youtube.com/watch?v=cmSbXsFE3I8>)
- ✚ Regarder ou lire des documentaires
 - C'est pas sorcier : https://www.youtube.com/channel/UCENv8pH4LkzvuSV_qHlcsIg
 - Les p'tits bateaux (questions d'enfants / réponses de spécialistes) :
<https://www.franceinter.fr/emissions/les-p-tits-bateaux>
 - BAAM : de l'Art dans les épinards (étude humoristique de tableaux) :
<https://www.france.tv/enfants/neuf-douze-ans/baam-de-l-art-dans-les-epinards/>
 - Un jour une question :
https://www.youtube.com/channel/UCLmIUUA_bGiMWWgfDwfNDgw
- ✚ Réaliser ces défis et m'envoyer la preuve par mail pour compilation :
 - écrire un tautogramme (une phrase dont tous les mots commencent par la même lettre). Ex:
Chaque citoyen confiné cherche comment contourner ce contagieux coronavirus.
 - prendre une photo d'un objet du quotidien sous un angle amusant pour faire deviner aux autres ce que c'est
 - modifier les paroles de la Marseillaise pour créer un hymne anti-morosité
 - fabriquer un labyrinthe à billes et le photographier
 - ranger sa chambre et envoyer une photo avant et après
 - faire une œuvre de Landart dans le jardin et la prendre en photo



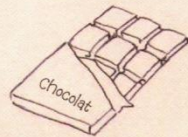
Des idées pour écrire ou parler

De quoi as-tu rêvé la nuit dernière ?	Pourquoi les oiseaux n'ont-ils pas de dents ?	Qu'aimerais-tu manger demain ?
Comment fais-tu du sport en ce moment ?	À quoi as-tu joué hier ?	Pourquoi les cheveux poussent-ils ?
Pourquoi l'eau est-elle transparente ?	Qu'aimerais-tu avoir comme pouvoir magique ?	Comment s'organise le petit-déjeuner chez toi ?
Quel métier aimerais-tu faire plus tard ? Pourquoi ?	Que fais-tu avant d'aller dormir ?	Pourquoi les feuilles des arbres sont-elles vertes ?
Pourquoi a-t-on des rides en vieillissant ?	Pourquoi le ciel est bleu ?	Comment faire pour éviter les disputes ?

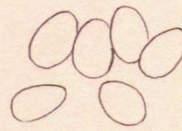
Des idées pour écouter

Ferme les yeux et écoute les bruits de la maison. Que reconnais-tu ?	Ouvre la fenêtre, ferme les yeux et écoute les bruits de la rue. Que reconnais-tu ?	Cherche les différents bruits que l'on peut faire avec une feuille de papier (froisser, déchirer, ...)
Ecoute de la musique classique. 	Ecoute des chansons. 	Ecoute des histoires.  Une histoire et oli - FI
Découvre une grande figure de l'Histoire.  Les Odyssées - FI	Cherche différents bruits à faire avec ta bouche.	Cherche différents bruits à faire avec tes mains.
Trouve des objets qui peuvent servir de maracas.	Essaie de reproduire le bruit des appareils de la maison avec ta bouche ou avec des objets. Fais-les deviner.	Ecoute un conte musical. LIVRE AUDIO Pierre et le Loup raconté par Gérard Philippe
Ferme les yeux et demande à quelqu'un de te faire deviner des bruits.	Joue au chef d'orchestre.	Rechercher des gounjous. 

Les œufs surprises



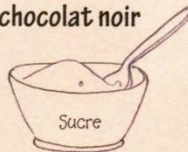
200 g de
chocolat noir



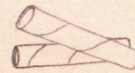
6 œufs (garder
les coquilles)



2 cuillères à soupe
d'eau



2 cuillères à soupe
de sucre semoule



Des biscuits pour
la déco



Des vermicelles
pour la déco



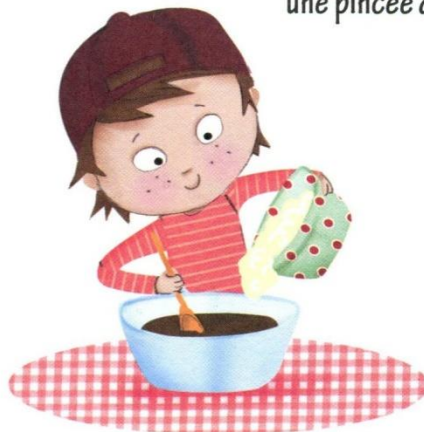
1. Sépare les blancs des jaunes.
Rince les coquilles et laisse-les
sécher.



2. Monte les blancs en neige
en y ajoutant le sucre et
une pincée de sel.



3. Fais fondre le chocolat
avec l'eau au micro-ondes.



4. Ajoute le chocolat aux jaunes
d'œufs et mélange bien.
Ajoute délicatement les
blancs en neige.



5. Remplis les coquilles d'œufs
et réserve au frigo pendant
12 heures.



Pour cette recette, demande l'aide d'un adulte.



Esquimau banane-chocolat

Si vous devez mettre du chocolat (et soyons honnête, c'est illégal de ne pas en mettre à Pâques), cette recette est idéale.

Ingrédients :

- 3 bananes mûres de taille moyenne
 - 6 bâtons en bois
 - 3 cuillères à soupe d'amandes broyées, de cacahuètes ou autres garnitures de votre choix
 - 1 tablette de chocolat de plus de 65% de cacao
1. Demandez l'aide de vos enfants pour éplucher les bananes et les couper en deux. Insérez chaque moitié dans un bâtonnet d'esquimau et placez-les sur un plateau.
 2. Couvrir les bananes dans un film plastique et laissez reposer au congélateur pendant environ 3 heures.
 3. Cassez la barre de chocolat en petits morceaux et faites fondre dans une casserole. Remuez le tout et versez dans un grand verre.

Trempez chaque banane dans le chocolat et roulez pour les enrober. Laissez reposer les esquimaux et les rouler sur les amandes ou les cacahuètes dans une assiette peu profonde. Laissez reposer au congélateur pendant 30 minutes supplémentaires.

La recette des sablés de Pâques :

Des gourmandises zéro déchet



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

Versez la farine et le sucre dans un saladier, puis y incorporer le beurre mou.

Cassez ensuite l'oeuf dans le mélange et malaxez à nouveau.

Étalez la pâte ni trop épaisse, ni trop fine.

Vous pouvez ensuite découper vos sablés en forme d'oeuf (plus facile), ou avec des emporte-pièce en forme de cloche ou de lapin.

Gâteau au yaourt marbré light de Pâques

INGRÉDIENTS

NB DE PERSONNES : 6

- 1 yaourt nature 0% de 125 g (gardez le pot pour les mesures)
- 3 pots de farine
- 2 pots de sucre
- 1 pot de cacao amer non sucré
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 oeufs
- 60 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 2 pincées de sel fin



PRÉPARATION

- Préparation : 20 min
 - Cuisson : 35 min
1. Dans un saladier, mélangez le yaourt, le sucre, le sucre vanillé, le sel, les oeufs, la compote puis la farine et la levure tamisées, en remuant bien pour obtenir une préparation bien homogène.
 2. Versez dans un autre récipient 1/3 de la préparation.
 3. Ajoutez dans les 1/3 de pâte le cacao en poudre et mélangez bien.
 4. Préchauffez le four à 180°C.
 5. Versez la couche de pâte chocolatée dans le fond d'un moule savarin puis recouvrez avec la pâte nature.
 6. A l'aide d'un couteau, faites des dessins dans la préparation, pour créer les marbrures.
 7. Enfournez pendant 35 minutes.
 8. Laissez tiédir avant de démouler.
 9. Avec un peu de sucre glace dilué dans de l'eau, glacez le gâteau l'étalant sur le dessus (facultatif).