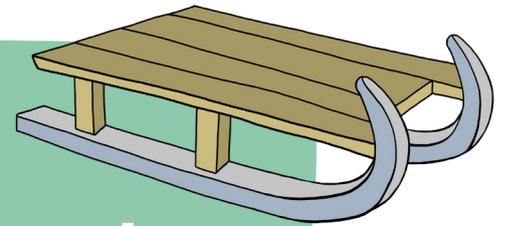
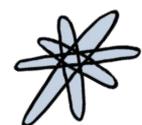
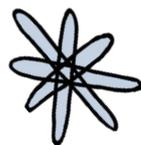
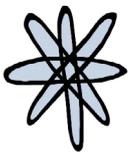


# Mon carnet d'activités



## Vacances d'Hiver







*Ce carnet appartient  
à*

.....



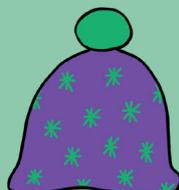
*Année .....*

# Thomas a hâte d'aller jouer dehors...

Mais avant cela, il doit s'habiller et il a besoin de ton aide !  
Relie chaque vêtement pour reconstituer les paires...



... Et associe chaque motif au bonnet correspondant.



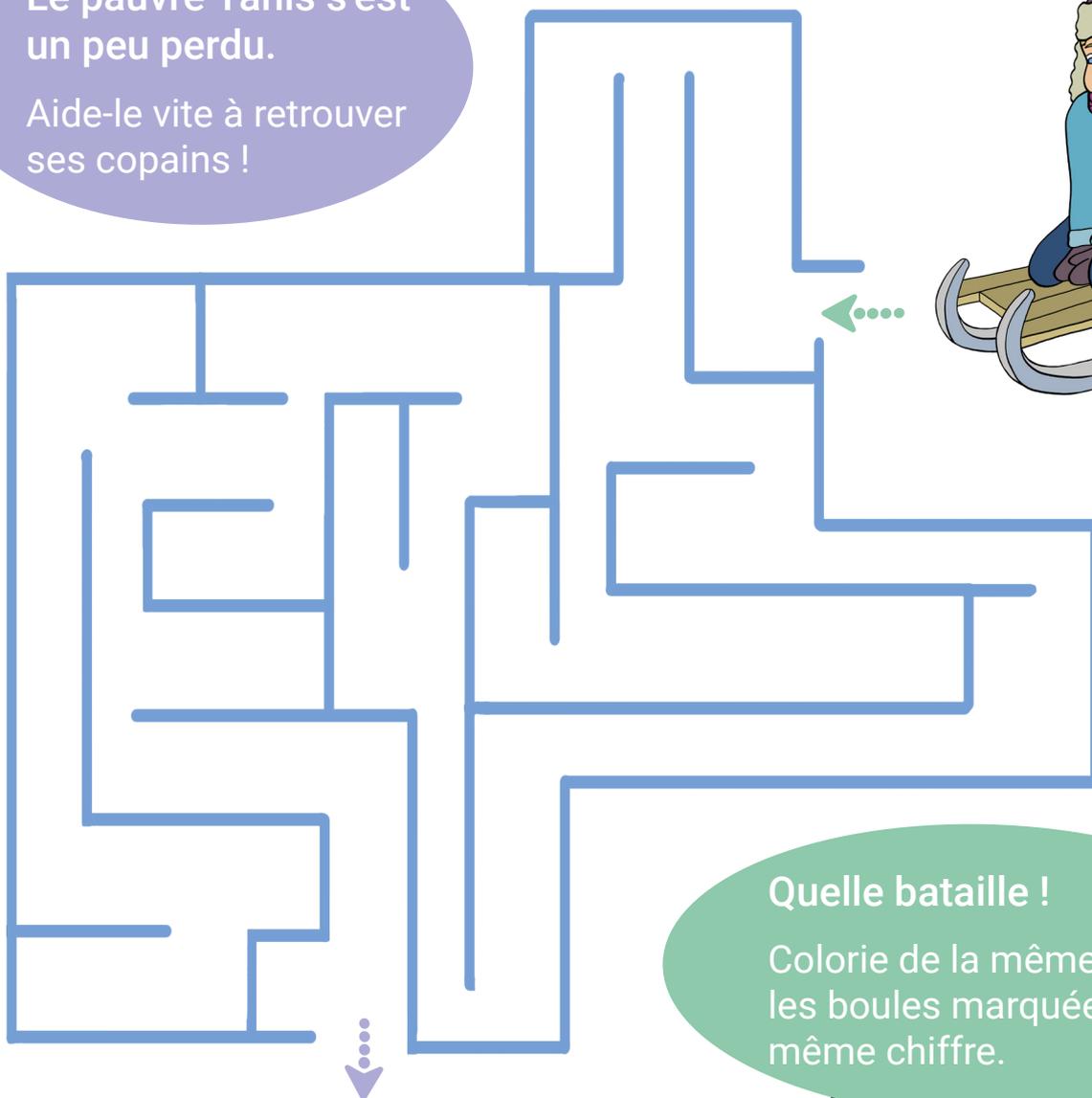


7 erreurs se sont glissées dans  
l'image de gauche.

À toi de les retrouver pour que  
Maya puisse s'amuser !

Le pauvre Yanis s'est un peu perdu.

Aide-le vite à retrouver ses copains !



Quelle bataille !

Colorie de la même couleur les boules marquées d'un même chiffre.



Pour Julia, après l'effort, c'est le réconfort !

Tous les biscuits sont en double sauf un. Lequel ?



# Activité manuelle



Crée un bonhomme de neige d'intérieur

## Il te faut :

- Deux assiettes en carton
- Du papier noir, orange et de deux autres couleurs de ton choix
- Des yeux mobiles autocollants
  - Des ciseaux
- De la colle tout usage ou du scotch
  - Un feutre noir



## Étape 1:

Commence par coller tes deux assiettes en carton par l'une de leurs extrémités. L'une doit être à l'endroit, l'autre à l'envers comme sur la photo.

## Étape 2:

Avec l'aide d'un adulte, découpe dans le papier orange une forme de carotte pour le nez, dans le papier noir trois ronds pour les boutons et dans les deux autres papiers des gants et des bottes puis une écharpe.

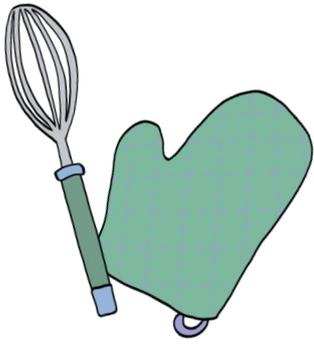
## Étape 3:

Rassemble toutes tes formes découpées ainsi que les yeux mobiles et colle-les sur les assiettes en suivant l'exemple.

## Étape 4:

Enfin, avec le feutre noir, dessine un beau sourire à ton bonhomme de neige.

*Tadaa ! Voici une belle décoration qui t'accompagnera tout l'hiver sans risquer de fondre !*



# Aux fourneaux !

Prépare des boules de neige comestibles



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 200g de lait concentré sucré
- 150g de noix de coco en poudre
- 60g de noix de coco en poudre pour l'enrobage
- En bonus : des amandes entières ou concassées ou des pépites de chocolat pour le croquant

Étape 1 :

Verse dans un saladier le lait concentré et les 150 g de noix de coco en poudre. Mélange le tout avec une spatule pour obtenir une pâte homogène.

Étape 2 :

Prélève un peu de cette pâte avec une petite cuillère et roule-la entre tes mains humidifiées pour former une boule. Répète l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Étape bonus :

Si tu le souhaites, tu peux ajouter des amandes concassées ou des pépites de chocolat dans la pâte, ou, juste avant de façonner ta boule, y glisser une amande entière.

Étape 3 :

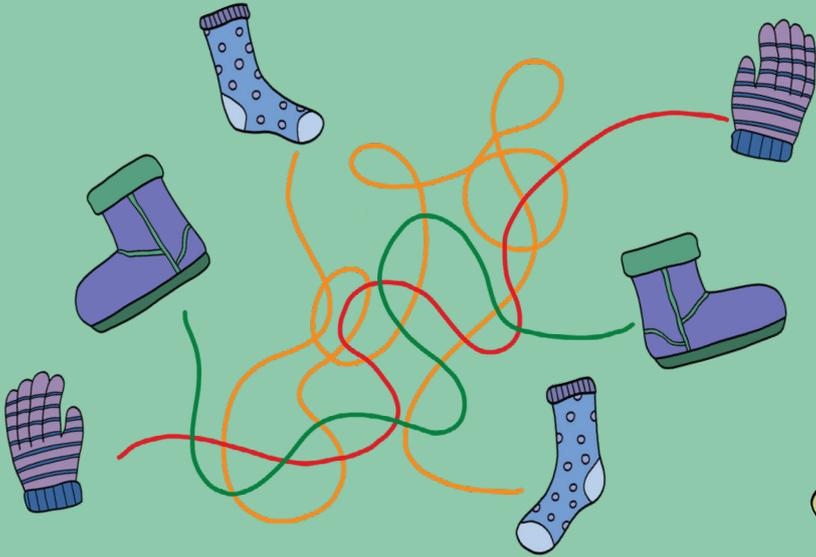
Verse les 60 g de noix de coco dans un petit bol pour y rouler les boules et créer un enrobage uniforme.

Étape 4 :

Dépose les boules sur une assiette et place-les 2h au réfrigérateur. Laisse-les réchauffer un peu une fois sorties.

Et Voilà ! Plus qu'à déguster avec un bon chocolat chaud par exemple !

# Les solutions



Reconstituer les paires

Associer les bons motifs



Les 7 erreurs





# Ton coloriage d'Hiver

