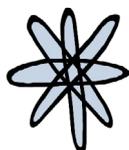


Mon carnet d'activités



Vacances d'Hiver



*Ce carnet appartient
à*

.....

Année

La pauvre Thais s'est un peu perdue !

Aide-la vite à retrouver ses copains !



Quelle bataille !

Colorie de la même couleur les boules dont la somme fait 100.



Après l'effort, le réconfort !

Relis tous les points en suivant l'ordre de leurs numéros et découvre les aventures que Lilou et Solal racontent à leur maman.



Activité manuelle



Crée un bonhomme de neige d'intérieur

Il te faut :

- Une chaussette blanche, une colorée
- Du riz ou de la semoule
- Des élastiques
- Des ciseaux
- Des yeux mobiles autocollants
- Des feutres
- De la colle tout usage (si besoin)



Étape 1:

Remplis la chaussette blanche avec du riz ou de la semoule. Ferme-la avec un élastique puis place un autre au milieu pour créer la tête et le ventre.

Étape 2:

Fais un nœud avec la chaussette colorée, et coupe le surplus au-dessus de celui-ci : tu as créé le bonnet. Avec ce qui reste de la chaussette, coupe une bande pour faire l'écharpe.

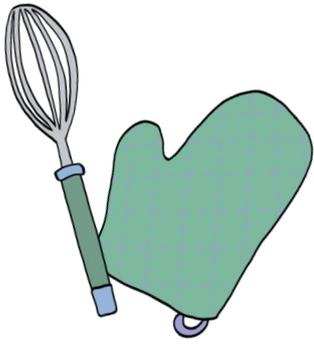
Étape 3:

Sur la tête, colle les yeux mobiles (ou dessinés), dessine au feutre le nez carotte et la bouche. Sur le ventre, dessine les petits boutons, ou colle des strass, pompons...

Étape 4:

Enfin, place le bonnet sur la tête de ton bonhomme et l'écharpe autour de son cou.

Tadaa ! Voici une belle décoration qui te tiendra compagnie tout l'hiver sans risquer de fondre !



Aux fourneaux !

Prépare des boules de neige comestibles



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 verres de riz rond
- 4 verres d'eau
- 4 pincées de sel
- En bonus : des noix de cajou concassées ou des amandes effilées ou concassées ou des graines de sésame pour le croquant

Étape 1 :

Demande à un adulte de t'aider à faire cuire le riz dans l'eau salée à feu doux et à couvert jusqu'à ce qu'il ait absorbé tout le liquide.

Étape 2 :

Toujours avec l'aide d'un adulte, avec un pilon, pile le riz cuit de façon à ce qu'il soit bien amalgamé.

Étape bonus :

Si tu le souhaites, tu peux ajouter des noix de cajou concassées, des amandes effilées ou concassées ou des graines de sésame dans la "pâte" de riz obtenue.

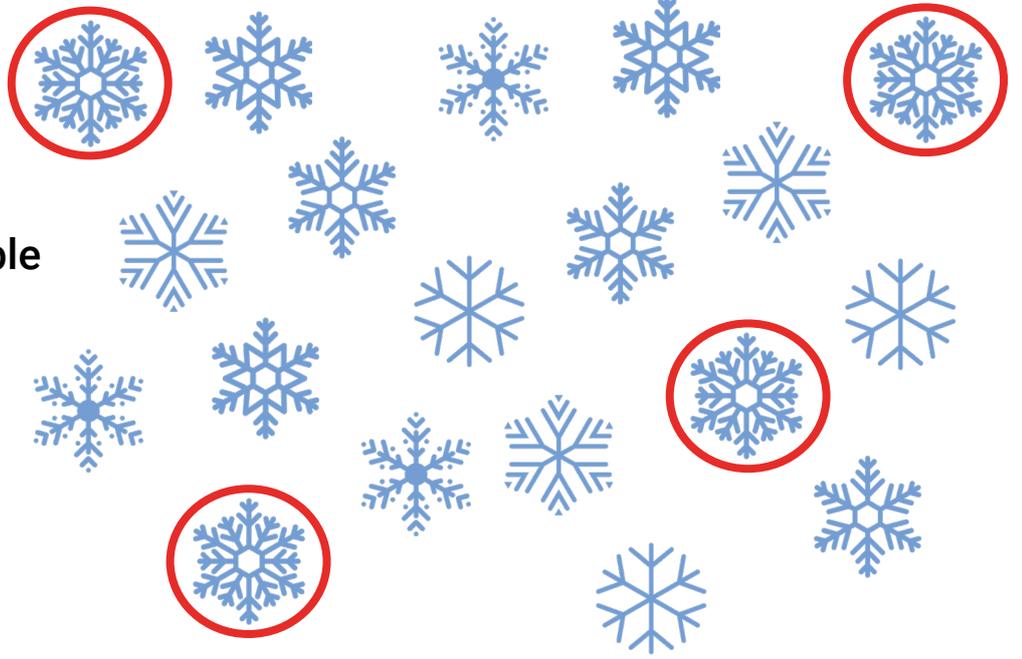
Étape 3 :

Façonne ensuite des boules avec les mains humidifiées jusqu'à épuisement de la pâte.

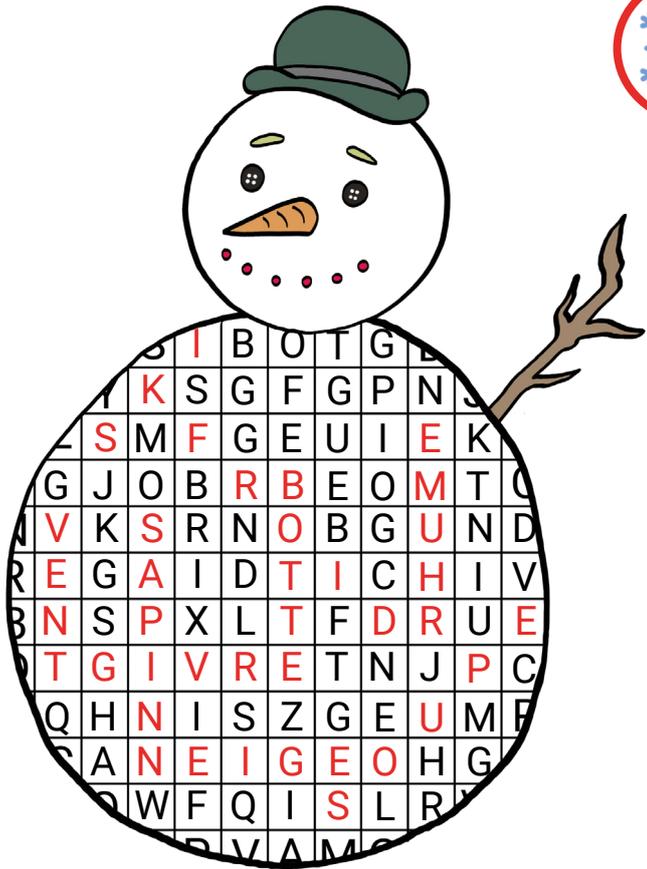
Étape 4 :

Les boulettes peuvent se manger telles quelles ou être durcies au four pendant 10 minutes à 180°.

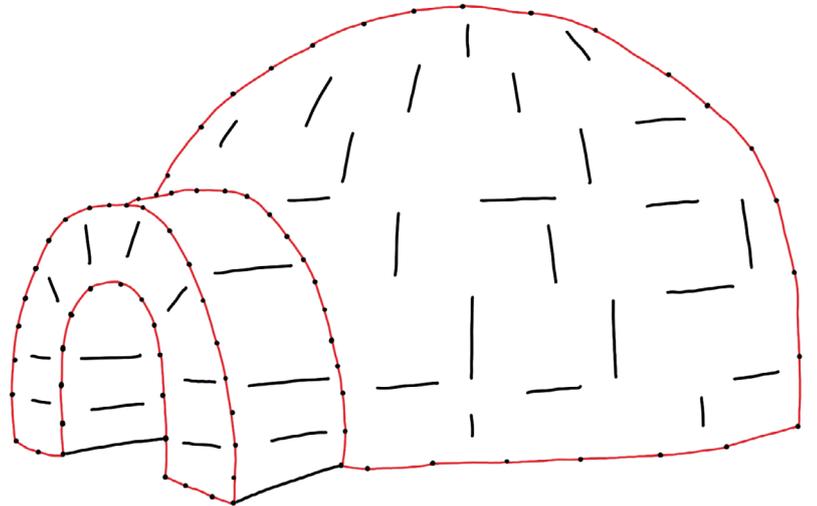
Et Voilà ! Plus qu'à déguster avec de la viande, du poisson ou même sans accompagnement !



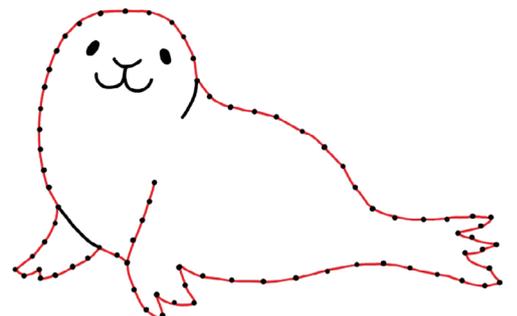
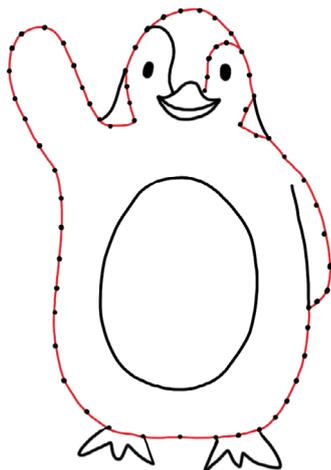
Le flocon en quadruple



Les mots mêlés



Dessins à relier



Ton coloriage d'Hiver à compléter

Amuse-toi à colorier la luge et à imaginer les personnages et le décor autour !

