

10 JOURS

pour voir autrement

FABRIQUE

UN attrape rêves



Etapes de fabrication :

- Recouvrir le cerceau avec de la laine ou du ruban puis faire un noeud,
- Pour le tissage, prévoir 2 à 3m de laine,
- Nouer une extrémité du fil au cercle,
- Passer le fil en dessous du cercle puis au-dessus, puis dans la boucle,
- Continuer ainsi tout le tour du cerceau en respectant la même distance,
- Une fois le premier tour terminé, recommencer en passant le fil à l'intérieur du premier tout, et ainsi de suite,
- Faire un noeud pour terminer le tissage en insérant une grosse perle si on le souhaite,
- Pour faire les ornements, il suffit de faire une boucle autour du cerceau et insérer les 2 extrémités du ruban ou des lanières dans la boucle,
- Rajouter ensuite les perles sur le ruban et insérer les plumes dans les perles.

Matériel :

- Un cerceau en métal ou bambou,
- Une pelote de laine,
- Des perles,
- Des plumes,
- Du ruban,
- Lanières en imitation cuir

Besoin d'aide ?



scanne ce code
pour avoir le
tuto vidéo !



10 JOURS

pour voir autrement



CUISINE

Un kit de cookies aux pépites de chocolats



Les Ingrédients pour

le bocal :

- Farine
- Bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- Cannelle (optionnel)
- Flocons d'avoine
- Sucre vergeoise
- Sucre blanc
- Pépites de chocolat

Pour la préparation :

- 115g de beurre doux, ramolli
- 1 oeuf
- 1 c.à.c d'extrait de vanille

Préparation du bocal :

- Il suffit de verser des couches d'ingrédients successives dans votre bocal :
- Commencez par verser le mélange de farine (farine + bicarbonate de soude + sel + cannelle) dans le fond du bocal.
- Ajoutez ensuite les couches successives de flocons d'avoine, de sucre brun, de sucre, et les pépites de chocolat par-dessus.

Préparation des cookies & cuisson :

- Préchauffer le four à 180°C et couvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
- Mélanger ensemble le beurre, l'oeuf, et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Ajouter ce mélange aux ingrédients du kit cookies et mélanger.
- Préparer des boules de pâte à cookies et les déposer sur la plaque de cuisson. Enfourner pendant 8 minutes. Laisser refroidir 5 minutes sur la plaque puis transférer sur une grille.

conservation : à température ambiante, en endroit sec & sombre, jusqu'à 6 mois



10 JOURS

pour voir autrement



FABRIQUE

une mangeoire à Oiseaux



Matériel :

- Une bouteille,
- 2 grandes cuillères en plastique,
- Une ficelle,
- Une bougie,
- Un couteau,
- Des allumettes,
- Une paise de ciseaux,
- Un tournevis,
- Un entonnoir,
- Des graines à oiseaux.

Etapes de fabrication :

- Prendre la bouteille en plastique et percer deux trous de chaque côté à hauteurs différentes avec une lame chaude (étape à réaliser avec l'aide d'un adulte),
- Insérer les cuillères dans les trous de façon à ce qu'elles soient inclinées,
- A l'aide de l'entonnoir, insérer les graines à oiseaux dans la bouteille.
- Pour les aider à tomber dans la bouteille, s'aider du tournevis,
- Pour accrocher la mangeoire, percer un trou dans le bouchon de la bouteille,
- Faire passer la ficelle dans le trou et faire un noeud,
- Il ne reste plus qu'à accrocher la mangeoire !

Besoin d'aide ?



scanne ce code
pour avoir le
tuto vidéo !



10 JOURS

pour voir autrement



JOUE

AVEC tes 5 SENS



Comment jouer ?

Bandez les yeux des enfants afin de leur faire goûter à très petite dose des aliments et épices de base (ne comportant qu'une seule saveur à reconnaître) tels que des fruits, des légumes, des condiments (sel, poivre, huile, moutarde, sauce soja, cornichons, olives, etc.), du sucre, de la farine, du miel, des confitures, du fromage, du jus de citron, etc.

Munis d'un papier et d'un stylo, les enfants vont devoir écrire les aliments qu'ils auront reconnu.

Le jeu Kim Goût :

Dès 6 ans,
Durée de 15 minutes environ,
Matériel nécessaire :
foulards, aliments,
ramequins, cuillères

Mise en place :

- Préparez plusieurs ramequins avec dans chacun d'entre eux un aliment différent.
- Préparez pour chaque enfant une cuillère ainsi qu'un foulard pour leur bander les yeux.



ce jeu peut se décliner en plusieurs versions :

Kim **toucher**,
odorat,
ouïe,
vue



Pensez à faire attention aux allergies !