

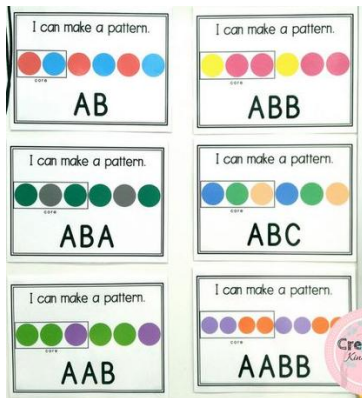
1 jour, 1 défi

Saviez-vous que les mathématiques et l'écrit font partie intégrante de notre vie ?
Et si cette semaine, nous apprenions à les utiliser autrement ?

Jours	Lundi 30/03	Mardi 31/03	Jeudi 02/04	Vendredi 03/04	
Activités	Ranger sa chambre	-Confectionner un bracelet avec des perles de 3 ou 4 couleurs différentes (possibilité d'utiliser des matériaux de récupération ex. bouchons)	-Construire un château de princesse pour ses poupées/ 1 garage pour ses voitures avec une boîte en carton et des rouleaux usagés à décorer ; -Construire un avion/un bateau en papier solide ou même un moulin à vent	Réaliser un circuit pour un jeu de billes (avec des rouleaux en carton à numéroter).	Réaliser une recette (cf. les propositions)
Compétences	Observer, trier, comparer, classer, ranger (SM/SG)	Réaliser un algorithme (= un rythme) (SM/SG)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trier et reconnaître/nommer des formes géométriques simples_ cercle ou disque/ carré/triangle/rectangle_ (SM) ; ✓ Nommer/tracer des formes géométriques simples (SG); ✓ Plier, découper (SG) 	-Se repérer dans l'espace ; -Connaître la suite des nombres ; (SM/SG)	-Comprendre et respecter une consigne ; -Suivre les étapes ; -Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, verre, ... (SM/SG)
Notions travaillées	<ul style="list-style-type: none"> ○ Le tri (garder ce qui est « bon »/ jeter tout ce qui est inutile) ○ Les ressemblances/les différences, ○ La taille (du plus petit au plus grand et l'inverse), ○ Les couleurs/les formes 	- L'alternance couleurs/formes/quantité ; → Motricité fine	Le gabarit (SM), Le gabarit et l'utilisation de la règle (SG) La superposition, le pliage (SG) → Motricité fine	<u>Topologie</u> : -A l'intérieur/ à l'extérieur/devant/derrière/au milieu, à côté, entre ; (SM) - A l'intérieur/ à l'extérieur/ devant/derrière/au milieu ou au centre/ à côté, entre /vers la droite/vers la gauche (SG) - <u>Aspect ordinal du nombre</u> : (premier, deuxième,..), ...premier, ...dernier → Motricité fine	* Lecture de nombres associés à une quantité ; * Initiation à la notion de durée (minuter la cuisson) ; → Motricité fine (gestes nécessaires aux actions)

Quelques pistes...

- ❖ Rythmes possibles et non exhaustifs pour réaliser le bracelet



- ❖ Fabrication du moulin à vent

- ❖ Commencez par découper un carré dans la feuille
- ❖ Tracez 2 traits diagonalement.
- ❖ Marquer le point d'intersection des 2 traits afin de relier les coins.
- ❖ Tracez un trait à la moitié de chaque trait qui va du centre au coin.
- ❖ Couper chaque coin jusqu'au repère.
- ❖ Prenez une extrémité sur deux afin de l'amener au centre du moulin à vent.
- ❖ Piquez une attache parisienne dans les extrémités et le centre.
- ❖ Collez l'attache parisienne sur un bâton en bois.



- ❖ Exemple de circuit pour le jeu de billes (boîte et rouleaux en carton)



Recette de la pâte à sel

Ingrédients :

- un verre de sel fin
- un verre d'eau tiède
- deux verres de farine
- Colorant alimentaire ou poudre de craie

Recette :

- ✦ Mélanger le sel fin et la farine avec le verre d'eau tiède.
 - ✦ Malaxer la pâte
- ✦ Diviser la pâte selon vos colorants
- ✦ Colorer chacune des pâtes

La pâte doit être souple et ne pas coller aux doigts.

Si la pâte est trop molle ou collante, ajouter de la farine.

Si elle est sèche, ajouter de l'eau tiède.



www.1maman2filles.com

Toutes ces activités m'ont donné faim maintenant !

Miam, miam !!!



Lavage des mains obligatoire
à l'eau et au savon!

LA RECETTE DU PAIN



1

Verser la farine et le sel dans un saladier. Diluer la levure dans le verre d'eau tiède et le verser dans le saladier.

2

Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

3

Couvrir le saladier avec un torchon et laisser reposer la pâte pendant 1 heure.

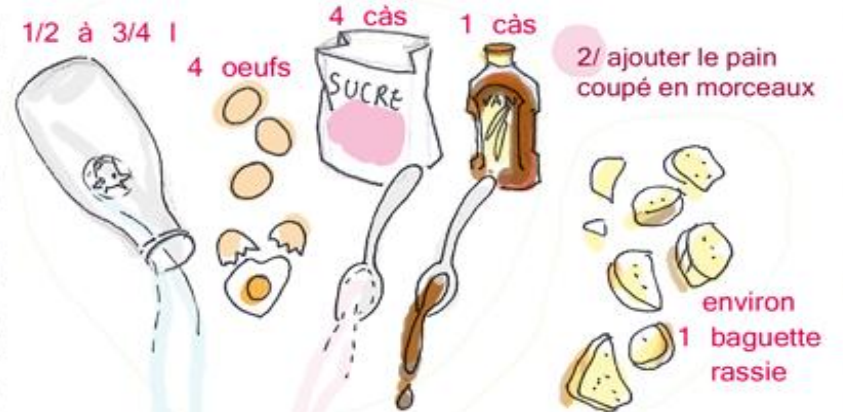
4

Placer la boule de pâte sur une plaque farinée. Faire cuire pendant 25 minutes à 250° (thermostat 8-9) après avoir préchauffé le four.

D'après YOUTUBE n°186 - Mars 2004

Du Pudding pour le goûter

1/ mélanger (battre) le lait, les oeufs, le sucre et la vanille



4/ verser dans un moule

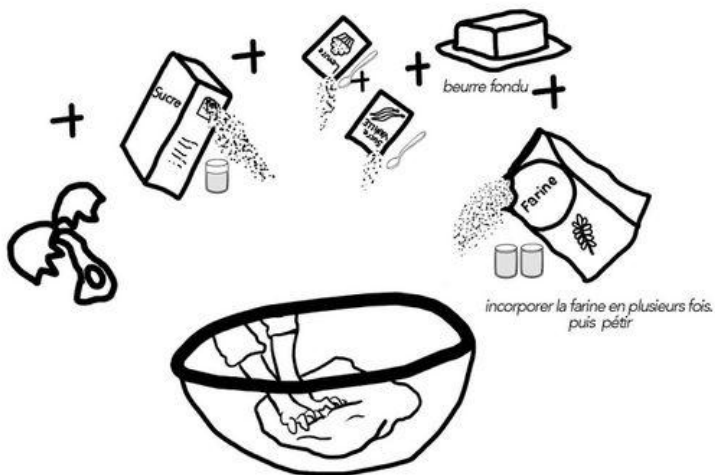


5/ cuire 45 min à 180°C

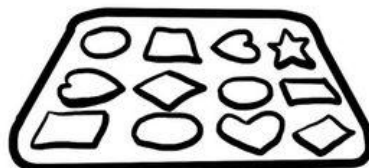
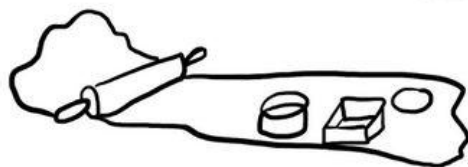


6/ Saupoudrer de sucre avant de servir

Recette de petits sablés



Enfourner à 180°C et laisser cuire 10 à 15 minutes.



Bon appétit !

Enjoy your meal !

i Buen provecho !