

Voilà l'été !

Livret d'activités





Sommaire

Activités manuelles

Création d'un jeu MEMORY DIY

Peinture-bouchons d'une glace

Création d'un éventail DIY

Recettes de cuisine

Rillettes de radis roses au chèvre

Crêpes vertes, jambon, oeuf et fromage

Glace au melon

Coloriages



Memory DIY

Matériel

- Des galets plats et lisses
- De la peinture acrylique (diverses couleurs)
- Des pinceaux
- De l'imagination !



Avec petits et grands, réalisez un memory avec des galets. Choisissez un thème (par exemple l'été) et amusez-vous à peindre des poissons, le soleil, des palmiers, des glaces, etc...

Une activité amusante à faire en famille qui demande peu de matériel et à moindre coût !



Peinture-bouchons d'une glace

Matériel

- Un petit morceau de carton
- Des tubes de peinture
- Des bouchons en plastiques de formats différents
- Une demi-feuille type Canson coupée à la verticale
- Un feutre
- De la colle et des ciseaux



1. Découper à la verticale une feuille type Canson puis coller un petit cône en carton au bas de la page.
2. Sur ce cône, vous pouvez dessiner un petit quadrillage afin de donner plus de réalisme à votre cornet de glace.
3. À l'aide de bouchons en plastique, créer des boules de glace multicolores qui vont du cône jusqu'au haut de la page.
4. Réalisez la glace la plus haute possible !



Chez votre P'tit Mousse cette activité favorise :

- La motricité fine
- L'attention
- La créativité
- L'application
- La patience



Eventail DIY

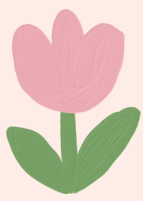
Matériel

- 8 bâtonnets de glace
- 1 feuille à motifs
- 1 attache parisienne
- 1 perforatrice
- 1 compas
- 1 crayon
- 1 pistolet à colle
- Des ciseaux



1. Assembler les bâtonnets : À l'aide de la perforatrice, réalisez des trous au bas de quatre bâtonnets, puis collez les bâtonnets par deux, un bâtonnet troué et un non troué, de façon à obtenir quatre longs bâtonnets.
2. Fabriquer le manche de l'éventail : Placez l'attache parisienne à l'intérieur des trous des quatre bâtonnets, puis fermez l'attache parisienne, qui permet de pouvoir fermer et ouvrir l'éventail.
3. Tracer le demi-disque : À l'aide du compas, tracez sur la feuille un grand demi-cercle, puis un autre plus petit, laissez un espace entre les deux d'au moins douze centimètres. Découpez sur le marquage pour obtenir un demi-disque.
4. Assembler l'éventail : Placez le manche de l'éventail au dos du demi-disque, répartissez de façon égale les quatre bâtonnets puis les collez sur le demi-disque.
5. Fermer l'éventail : Pliez l'éventail au niveau des bâtonnets, puis superposez-les pour fermer l'éventail.





Rillettes de radis roses au chèvre

www.elle.fr



Ingrédients (6 personnes)

- 1 botte de radis
- 1/2 oignon rouge
- 80 g de fromage frais
- 80 g de brocciu
- 40 g de chèvre frais
- le jus de 1 citron
- Menthe

1. Lavez soigneusement les radis. Réservez-en quelques-uns pour servir. Pelez l'oignon et coupez-le grossièrement.
2. Mixez les radis avec l'oignon, le fromage, le brocciu et le chèvre pour obtenir la consistance crémeuse. Ajoutez le jus de citron et la menthe lavée et ciselée, salez, poivrez. Placez au frais 30 mn.
3. Coupez les radis réservés en lamelles et ajoutez-les avec des feuilles de menthe fraîche pour servir. Dégustez bien frais.

Crêpes vertes jambon, œuf et fromage

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 g d'épinards frais
- 200 ml de lait entier
- 5 oeufs
- 75 g de farine
- 100 g d'emmental râpé
- 150 g de chiffonnade de jambon
- 1 poignée de pousses d'épinards
- sel et poivre noir du moulin
- huile de cuisson
- Un blender



www.marieclaire.fr

1. Équeutez et lavez les épinards.
2. Dans un blender, mettez les épinards égouttés, le lait et l'œuf. Salez, poivrez et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
3. Sans arrêter le blender, versez la farine petit à petit par le trou du couvercle.
4. Dans une poêle chaude préalablement huilée, versez une petite louche de pâte et répartissez.
5. Après une bonne minute de cuisson, cassez l'œuf, parsemez d'un peu de fromage râpé et de jambon.
6. Laissez cuire quelques minutes et déposez la crêpe dans une assiette. Préparez les 3 autres crêpes à l'identique.
7. Servez dès que les crêpes sont prêtes et dégustez avec des pousses d'épinard et du cidre savoureux et équilibré.



Glace au melon



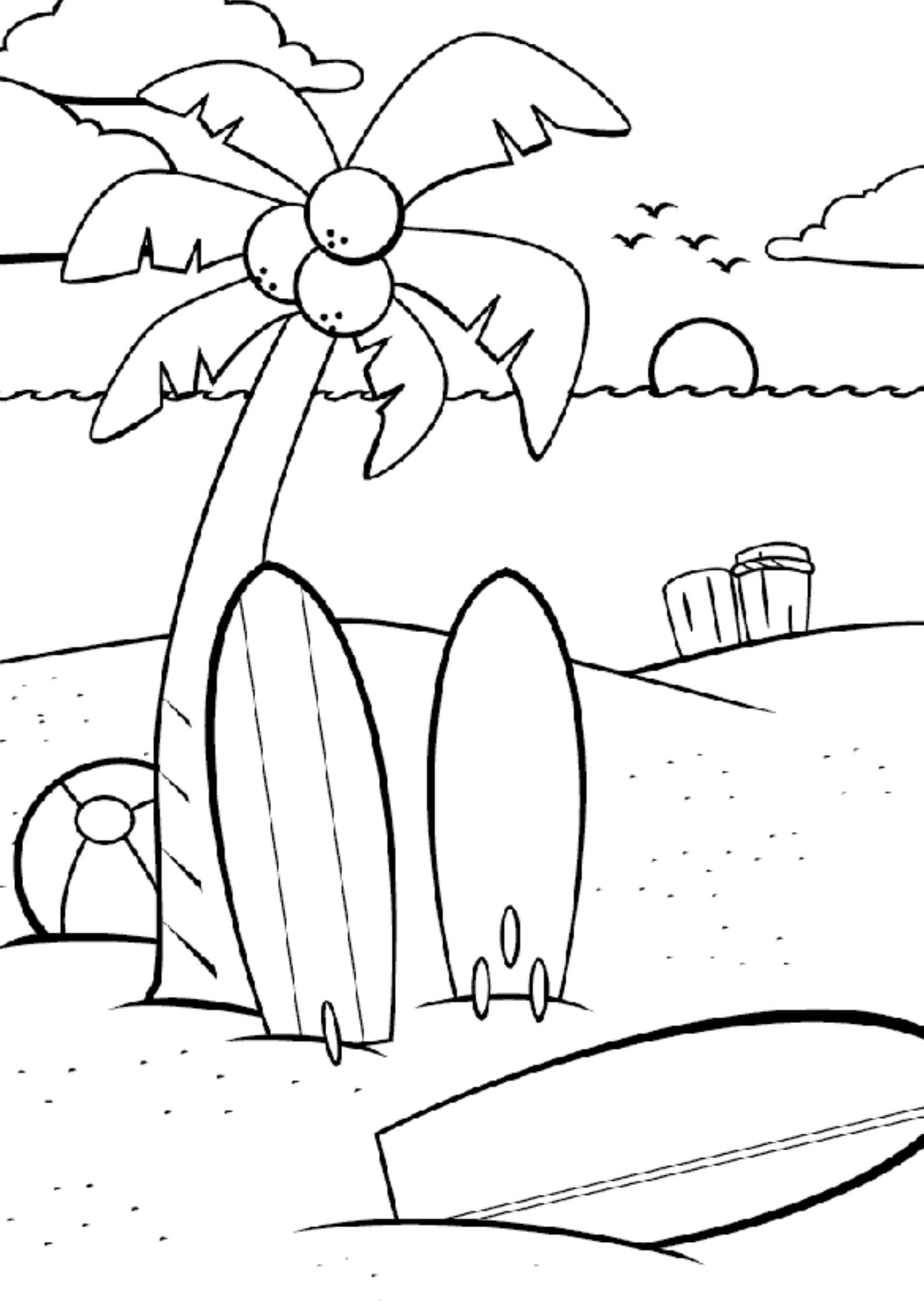
teteamodeler.ouest-france.fr



Ingrédients

- 1 melon mûr (environ 500 g de chair de melon)
- 120 ml de lait
- 120 ml de crème liquide entière
- 100 g de sucre
- Le jus d'un demi-citron (facultatif)

1. Coupez le melon en deux, retirez les graines, et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère.
2. Mixez la chair de melon dans un blender ou à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une purée lisse.
3. Dans un bol, mélangez la purée de melon avec le lait, la crème et le sucre. Ajoutez éventuellement le jus de citron pour rehausser la saveur du melon.
4. Versez la préparation dans une sorbetière et faites-la turbiner selon les instructions du fabricant, jusqu'à ce que la glace soit onctueuse et aérée.
5. Transférez la glace au melon dans un récipient hermétique et placez-la au congélateur pendant au moins 2 heures pour qu'elle prenne davantage.
6. Sortez la glace quelques minutes avant de la déguster pour qu'elle ramollisse légèrement avant d'être servie.





Hello
Summer!

