

Livret d'activités

Fête des
Mères
2024



Sommaire



Activités manuelles

Bouquet de fleurs poème

Vide poche “main”

Mobile nuage

Recettes de cuisine

Brochettes italiennes

Gaufres salées

Verrines fromage blanc-fruits rouges

Coloriages

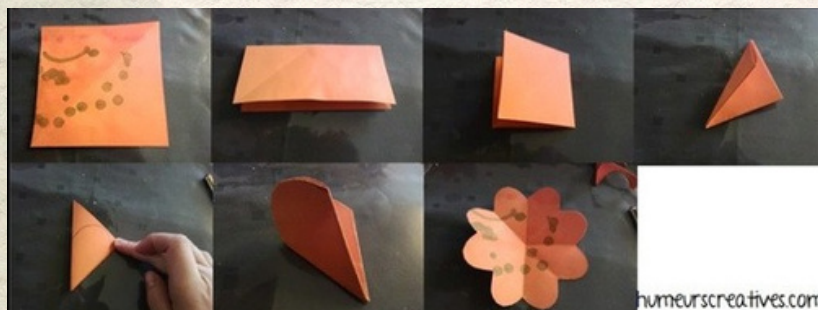


Bouquet de fleur poème

Matériel

- Du papier cartonné couleur
- Une paille fantaisie en carton
- Gomme
- Marqueurs à encre
- Une paire de ciseaux
- Pistolet à colle
- Colle
- Ruban
- Un petit message, un poème

1. Découper les pétales de fleurs dans du papier cartonné.
2. Décorer les pétales : gommettes, tampons... mais l'enfant peut aussi laisser libre court à sa créativité !
3. Découpages et pliages pour la fleur : voir image
4. A l'intérieur de la fleur, coller un petit poème, une phrase, un mot doux pour souhaiter bonne fête à maman.
5. Pour finir, assembler la fleur avec la paille en carton en utilisant le pistolet à colle.
6. On peut également coller des pétales de fleurs sur la paille.
7. Pour garder la fleur fermée, et le mot doux secret, réaliser un petit trou dans lequel vous glisserez un ruban à nouer.



Vide poche "main"

Matériel

- De la pâte auto-durcissante
- Feutres, marqueurs, peinture...
- Du vernis transparent
- Un rouleau
- Un couteau
- Une balle
- Une feuille
- Un crayon



1. Prendre les contours des mains des enfants sur une feuille de papier, puis découpez chaque main avec des ciseaux.

2. Étalez la pâte autodurcissante avec un rouleau en laissant une épaisseur d'environ 1 cm. Avec les mains dessinées sur les feuilles, retracez les contours sur la pâte à l'aide d'un couteau. Pour enlever les petits bouts qui peuvent parfois dépasser, humidifiez vos doigts et frotter délicatement le surplus.

3. Pour former l'arrondi, vous pouvez utiliser des balles.

Posez les mains sur une balle qui ont donc pris cette forme arrondie. Laissez sécher pendant environ 48 heures.

4. Pour finir, les enfants peuvent utiliser des feutres ou de la peinture à disposition des enfants pour décorer la pâte séchée.

5. Vernir lorsque tout est terminé.

Mobile nuage



Matériel

- Un paquet de disques à démaquiller en coton
- Un morceau de carton (boîte à chaussures, céréales...)
- Du papier de couleur, des pages de magazines, des chutes de Des morceaux de tissu...
- Des photos de famille
- Des ciseaux
- De la colle
- De la ficelle de cuisine.

1. Sur le carton, dessiner un nuage. Astuce : s'aider d'un petit verre de la taille des disques de coton pour tracer des volutes bien rondes.

2. Dédoubler les cotons pour avoir une texture duveteuse et les coller sur la forme de nuage, en commençant par le haut et en les chevauchant.

3. Découper le nuage. Percer un trou en haut, au milieu, pour l'attacher, et trois trous en bas pour suspendre les guirlandes de flocons. Recouvrir de coton le verso du nuage, comme pour le recto, et découper ce qui dépasse.

4. Couper trois ficelles de 50 cm environ. Encoller autant de cotons dédoublés que de flocons désirés. Les répartir sur les ficelles.

5. Pour un flocon avec photo : coller la photo sur un des cotons. Plier en deux un disque de coton dédoublé, découper un petit rond au centre et le coller sur la photo. Pour un flocon sans photo, coller un rond de tissu ou de papier sur le coton.

6. Laisser sécher et attacher les ficelles au nuage. Couper les fils qui dépassent au bout des guirlandes de flocons.

Brochettes italiennes



Ingrédients

- 1 sachet de billes de mozzarella
- des olives dénoyautées
- des tomates cerises
- un demi concombre découpé en dés
- des piques à brochettes en bois

Une recette facile à réaliser par les plus petits !

1. Enfiler les aliments les uns après les autres sur les piques en bois, en suivant l'ordre : mozzarella, olive, tomate, concombre.
2. Préparer à côté une vinaigrette ou mettre un filet d'huile d'olive le long de la brochette, un peu de gros sel, quelques feuilles coupées de basilic et c'est prêt !



Gauffres salées

Ingrédients (6 personnes)

- 6 tomates séchées
- 20 feuilles de basilic frais
- 50g de beurre
- 15 cl de lait
- 100g de mozzarella
- 175g de farine
- 4 oeufs
- sel et poivre



1. Coupez les tranches de jambon cru en petits dés. Versez dans un saladier. Coupez les tomates séchées en dés et ajoutez-les dans le saladier. Faites de même pour la mozzarella. Lavez le basilic et ciselez-le finement. Ajoutez-le à la préparation. Réservez.

2. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, versez la farine et les œufs légèrement battus. Mélangez bien, incorporez le beurre fondu, puis le lait. Ajoutez une pincée de sel, mélangez encore jusqu'à obtenir une préparation homogène. Ajoutez les dés de jambon cru et de tomates séchées, la mozzarella et le basilic ciselé. Mélangez bien.

3. Faites chauffer votre gaufrier et huilez légèrement les plaques. Déposez 2 petites louches de pâte sur les plaques et faites chauffer. Retirez les gauffres à l'aide d'une fourchette et renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Dégustez !

Verrines fromage blanc-fruits rouges



1. Prendre des verrines assez hautes ou des verres assez larges
2. Mettre du jus d'orange dans un bol, imbiber les boudoirs de jus d'orange
3. Sucre le fromage blanc selon son goût
4. Puis procéder par strate: une couche de boudoir, une couche de fromage blanc, une couche de fruits rouges, puis on recommence une fois.
5. Mettre les verrines au frais quelques heures.
6. Dégustez !

Ingrédients

- jus d'orange
- boudoirs
- fromage blanc
- fruits rouges surgelés
- sucre en poudre





Ma

MAMAN

d'amour

