

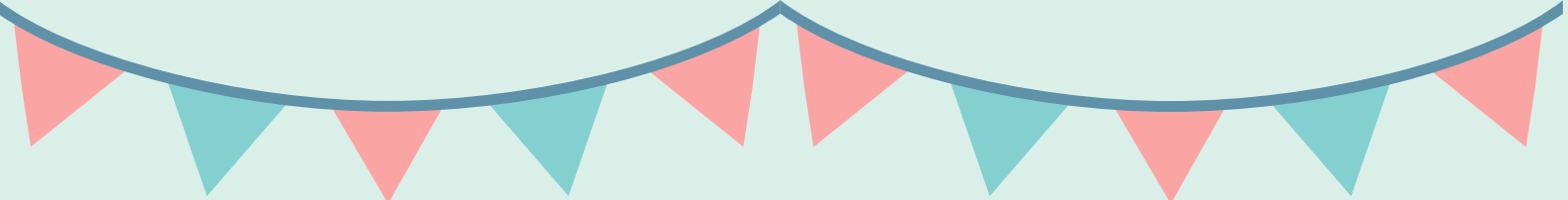
Foyeuses Pâques !

LIVRET
D'ACTIVITÉS

Les P'tits Matelots

🚢 Soyez capitaine de votre navire ! 🚢

AGENCE DE GARDE D'ENFANTS À DOMICILE



SOMMAIRE

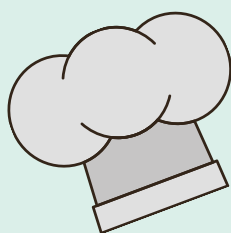


Activités manuelles

Panier lapin de Pâques

Guirlande d'oeufs

Petits poussins en empreintes



Recettes de cuisine

Petits oeufs marbrés

Amuses-bouche de Pâques

Gâteau au yaourt surprise



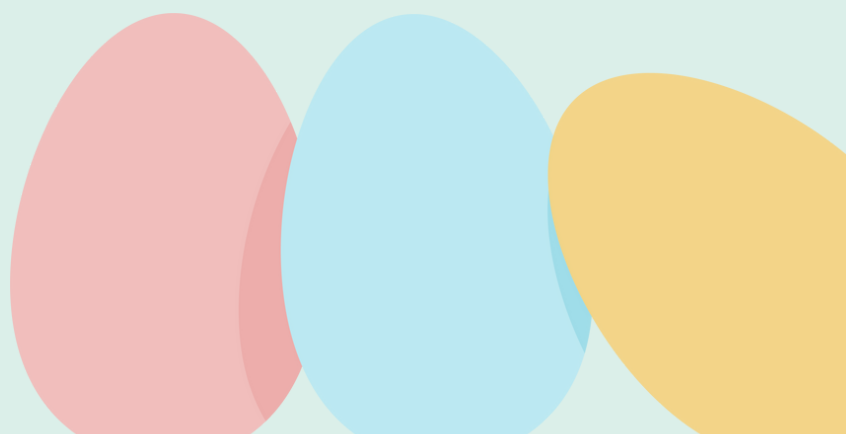
Comptines de Pâques

" À la pêche aux chocolats "

" Trois p'tits oeufs "



Coloriages



Fabrique ton panier de Pâques !

source: momes-papais.fr



Matériel

- Des assiettes en carton
- De la colle
- Des ciseaux
- Du papier de couleur rose (ou de la peinture rose)
- Des feutres
- De la ficelle

ÉTAPE 1 : Rassemblez le matériel

Commencez par rassembler tout le matériel dont vous avez besoin : deux assiettes en carton blanches, du papier de couleur rose pour les oreilles (mais vous pouvez utiliser de la peinture rose), des ciseaux et de la colle, de la ficelle.

ÉTAPE 2 : Fabriquez le panier

Coupez l'une des assiettes en deux puis collez une moitié d'assiette sur l'assiette entière. Attention vous devez les assembler face contre face, côté bombé vers l'extérieur !

ÉTAPE 3 : Fabriquez les oreilles

Tout d'abord, découpez la forme des oreilles dans le papier rose. Puis découpez les oreilles dans la deuxième moitié de l'assiette en carton (voir étape 2). Collez les formes roses sur les oreilles en carton. Vos oreilles sont prêtes ! Collez ensuite les oreilles sur le bord de l'assiette...

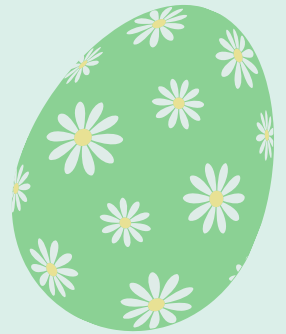
ÉTAPE 4 : Dessinez les détails

Avec les feutres, dessinez les yeux, le nez et les moustaches

ÉTAPE 5 : Fixez la ficelle

Faites un trou de chaque côté du panier et passez-y une ficelle pour que votre enfant puisse tenir son petit panier.

ÉTAPE 6 : Partez à la chasse aux oeufs !





Création d'une guirlande d'oeufs de Pâques

ÉTAPE 1

Sur une feuille de papier blanche, dessinez un œuf d'au moins 5 cm qui vous servira de gabarit pour dessiner les autres œufs qui composent la guirlande de Pâques.

ÉTAPE 2

Avec une paire de ciseaux, découpez l'œuf « gabarit ».

ÉTAPE 3

Sur le reste de votre feuille blanche, tracez 10 à 20 autres œufs. Pour cela, posez le gabarit découpé et tracez tout simplement son contour.

ÉTAPE 4

Dessinez des formes géométriques sur les œufs. Étoiles, ronds, carrés, triangles... Laissez parler votre imagination

ÉTAPE 5

Coloriez les différentes formes géométriques des œufs.

ÉTAPE 6

Coloriez maintenant le fond des œufs. Ajouter encore plus de couleur et de fun à votre guirlande de Pâques en ajoutant des paillettes !

ÉTAPE 7

Tous vos œufs sont décorés ! Vous pouvez les découper.

ÉTAPE 8

A l'aide d'une perforatrice, faites un trou en haut de chaque œuf. Ensuite, passez les œufs dans la ficelle. Pour cela, passez la ficelle dans le trou et faites un nœud sans trop serrer pour ne pas abîmer l'œuf. Répétez l'opération tous les 8 ou 10 cm environ.

ÉTAPE 9 Il ne reste plus qu'à accrocher cette guirlande dans la maison !

Matériel

- Feuilles blanches
- Crayon à papier
- Feutres
- Gomme
- Ciseaux
- Paillettes
- Perforatrice
- Ficelle

source: mapiwee.com



PETITS POUSSINS EMPREINTES

Matériel :

- 1 feuille de papier blanche
- Des feuilles de papier de couleur (vert et orange)
- De la peinture jaune
- Du masking tape
- 1 pinceau
- Des ciseaux
- De la colle
- 1 feutre noir



Pour créer le poussin en empreinte de main, il suffit de :

1. Peindre la main en jaune, de l'apposer doigts écartés sur la feuille.
2. Coller un triangle orange pour le bec, ainsi que des yeux.
3. Dessinez les pattes et les détails (herbe, etc).

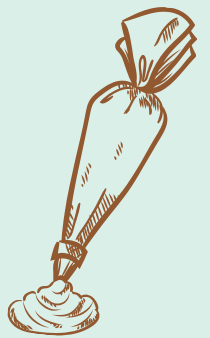


Petits oeufs marbrés de Pâques



Ingrédients pour 6 pièces

- 125 grammes de beurre
- 200 grammes de sucre
- 200 grammes de farine
- 6 cuillères à soupe de lait
- 25 grammes de chocolat en poudre
- 3 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé



1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
2. Laver les 6 oeufs et les percer délicatement de sorte à les évider (avec une baguette).
3. Réserver les jaunes et les blancs
4. Préparation du marbré : Travaillez le beurre avec le sucre
5. Ajoutez les jaunes d'oeufs, le lait et la farine
6. Ajoutez les blancs battus en neige
7. Séparez la pâte en deux parties : parfumez l'une à la vanille et l'autre au chocolat
8. Incorporer les préparations dans les oeufs vides à l'aide de 2 poches à douilles, en alternant chocolat et vanille
9. Placer les oeufs dans des moules à muffins, côté percé vers le haut
10. Enfourner 35 minutes
11. Laisser tiédir. Servir les petits gâteaux à moitié écalés afin que l'on voit bien la forme des marbrés



Amuses-bouches de Pâques



source: momes-parents.fr

Un apéritif tout simple à réaliser avec les plus petits !



Ingrédients

- Des mini carottes
- Un pot de houmous tout prêt
- Du persil
- Un petit pot à fleurs

Réalisation : 20 minutes

Etape 1 : S'occuper des carottes

Commencez par rincer les carottes et le persil. Epluchez soigneusement les carottes. Faites un petit trou ou une incision au sommet des mini carottes à l'aide d'un couteau. Coupez des petits bouts de persil avec leurs tiges et glissez-les dans chaque trou fait dans les carottes.

Etape 2 : Le houmous et le pot à fleurs

Glissez le pot de houmous dans le pot à fleurs.

Il ne vous reste plus qu'à "planter" les carottes !

Gâteau au yaourt surprise



Les ingrédients

Pour le gâteau au chocolat :

- 3 œufs
- 140g de chocolat noir
- 120g de sucre
- 80g de farine
- 80g de beurre

Pour le gâteau au yaourt :

- 3 œufs
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure en poudre
- 10 g de beurre
- 220g de farine
- 190g de sucre
- 1 pot de yaourt vide d'huile

Etape 1 : Le gâteau au chocolat (le lapin caché !)

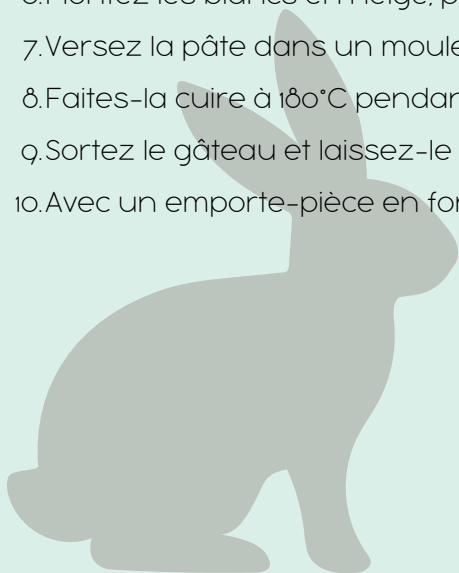
1. Préchauffez le four à 180°C
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre dans une petite casserole
3. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre
4. Incorporez peu à peu la farine
5. Ajoutez le mélange chocolat fondu/beurre, et mélangez bien
6. Montez les blancs en neige, puis incorporez-les doucement au mélange
7. Versez la pâte dans un moule à cake
8. Faites-la cuire à 180°C pendant environ 50 minutes
9. Sortez le gâteau et laissez-le refroidir. Coupez le gâteau en tranches moyennes
10. Avec un emporte-pièce en forme de lapin, découpez les formes dans les tranches

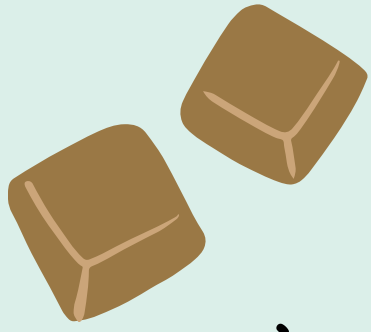
Etape 2 : Le gâteau au yaourt nature

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un bol, mélangez le pot de yaourt, la farine, le sucre et le sucre vanillé.
3. Ajoutez les œufs et incorporez-les bien.
4. Ajoutez l'huile et la levure en mélangeant pour obtenir un mélange lisse.

Le pas à pas du gâteau surprise :

1. Versez dans un moule une petite partie du mélange pour recouvrir le fond du moule
2. Disposez les formes de lapin au gâteau au chocolat en rang le long du moule, en les enfonçant dans la préparation de gâteau au yaourt
3. Versez le reste de la pâte de gâteau au yaourt dans le moule pour recouvrir les lapins
4. Faites cuire le tout pendant environ 35 minutes
5. Laissez reposer, puis démoulez et découpez en tranches pour révéler le lapin de Pâques !





À la pêche aux chocolats

Dans le petit panier plat
De fritures en chocolat
J'ai pêché tout un repas.
Une crevette et un brochet,
Une moule et un rouget,
Une baleine et un requin,
Une étoile et un oursin,
Un homard et une tortue
J'ai tout mangé tout cru !



Trois petits oeufs

La poulette noire a couvé
Trois petits oeufs qu'elle a trouvés,
Trois petit oeufs enveloppés
Dans du papier rouge et doré.
Un beau matin, dans le grenier,
Trois petits poussins sont nés,
Trois petits poussins, mais voilà !
Ils étaient en chocolat !





Joyeuses Pâques

