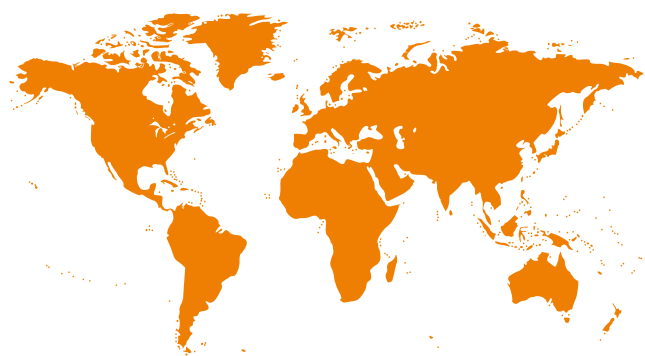


PRÉNOM :

KIT D'ACTIVITÉS AUTOUR DU MONDE

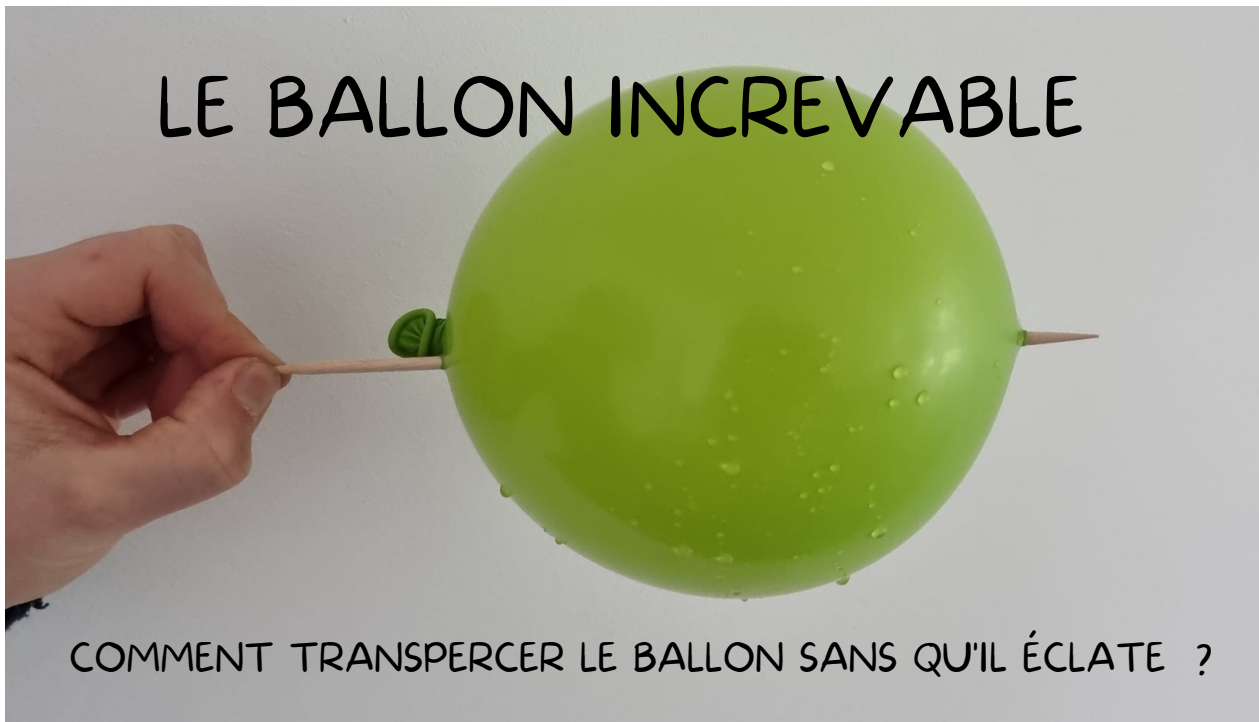
8 - 11 ANS



L'EXPÉRIENCE



LE BALLON INCREVABLE



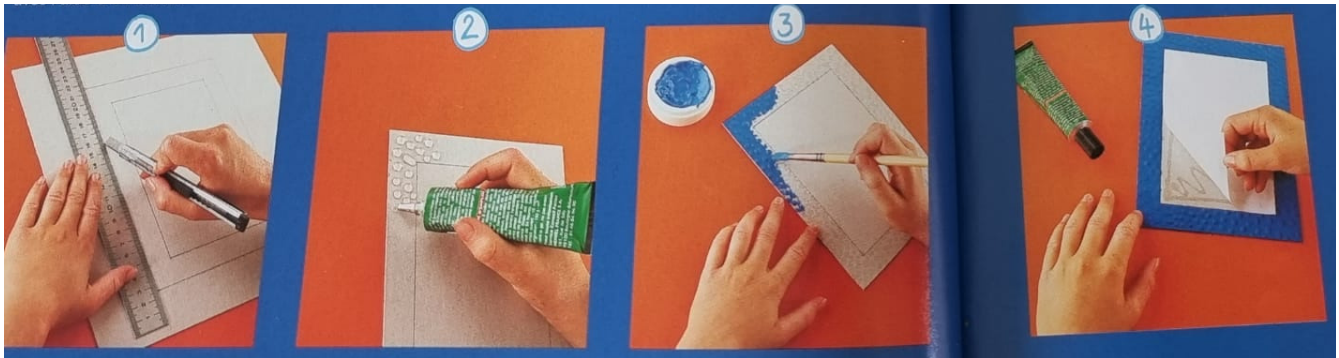
COMMENT TRANSPERCER LE BALLON SANS QU'IL ÉCLATE ?

MATÉRIEL :

- BALLON DE BAUDRUCHE
- LIQUIDE VAISSELLE
- BAGUETTE À BROCHETTE OU AIGUILLE À TRICOTER

1. Gonfle le ballon de baudruche mais pas trop et fais un nœud à l'extrémité.
2. Mouille la pointe de la baguette avec du liquide vaisselle.
3. Repère sur le fond du ballon la zone la plus épaisse et donc la moins tendue.
4. Pince légèrement le ballon entre ton pouce et ton index pour détendre un peu cette zone, enfonce doucement la baguette en la tournant sur elle-même, puis fais-la ressortir juste à côté de l'ouverture fermée du ballon (en procédant de la même façon avec le pouce et l'index).

LE BRICOLAGE



MATÉRIEL :

- CARTON OU PAPIER CARTONNÉ
- PAPIER BLANC
- PINCEAUX MOYENS
- PEINTURE ACRYLIQUE OU GOUACHE
- CRAYON, CUTTER, RÈGLE, TUBE DE COLLE

1. Sur ton carton, trace un rectangle de 14*19 cm puis un autre à l'intérieur, à 2 cm. Découpe le bord au cutter avec l'aide d'un adulte.

2. Utilise le tube de colle comme un stylo pour dessiner les motifs sur le cadre, laisse sécher une nuit.

3. Peins la bordure avec la peinture de ton choix et laisse sécher.

4. Découpe un rectangle de 10*15 cm dans du papier blanc et colle-le au centre du cadre, tu n'as plus qu'à coller ta photo!



LA RECETTE



LE TIRAMISU



Ingrédients pour 6 personnes :

- 250 G. DE MASCARPONE
- 3 OEUFS
- 50 G. DE SUCRE ROUX
- 1 VERRE DE CAFÉ
- 1 PAQUET DE BISCUITS BOUDOIRS OU DE SPÉCULOOS
- CACAO EN POUDRE

Commence par séparer le blanc des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, bats de façon vive le sucre en poudre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoute le mascarpone et mélange-bien jusqu'à obtenir une surface lisse.

Mets le mélange au frais.

Mets une pincée de sel dans les blancs et monte-les en neige ferme.

Incorpores-les délicatement à la préparation mascarpone et jaunes d'œufs réalisée lors de l'étape précédente.

Dépose la moitié des biscuits imbibés de café sur le fond d'un plat pour constituer la première couche.

Recouvre les biscuits d'une couche de mélange.

Dispose une deuxième couche de biscuits imbibés de café.

Recouvre-les avec le reste du mélange.

Place au réfrigérateur pendant 4 heures minimum (idéalement 24h).

Avant de servir, saupoudre le tiramisu de cacao.

Miam !

LES JEUX



TROUVE LES MOTS EN ANGLAIS
DANS LA GRILLE CI-DESSOUS

G	T	E	A	C	H	E	R	S	C	L
W	R	R	E	C	E	S	S	C	H	E
I	M	A	T	H	S	N	G	I	I	A
N	T	C	D	L	O	L	C	E	L	R
S	A	H	Z	E	A	H	G	N	D	N
H	O	L	I	D	A	Y	S	C	R	C
L	U	N	C	H	G	E	D	E	E	H
S	P	E	L	L	I	N	G	M	N	A
R	L	S	C	H	O	O	L	P	I	T

SCHOOL

LEARN

HOLIDAYS

GRADE

SPELLING

LUNCH

CHILDREN

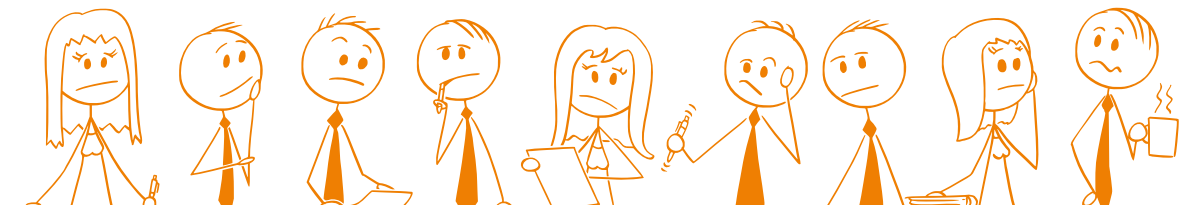
MATHS

RECESS

TEACHER

SCIENCE

HAT



LES JEUX BOGGLE



R	T	V	S
P	E	L	C
A	F	G	E
K	O	U	S

Combien de mots
peux-tu faire avec
les lettres ci-dessus ?



LES ÉNIGMES

CHARADE

MON PREMIER SE TROUVE AU MILIEU DU VISAGE.

MON DEUXIÈME EST UN MÉTAL.

MON TROISIÈME EST UN CÉLÈBRE CANARI QUE
GROS MINET AIMERAIT BIEN MANGER.

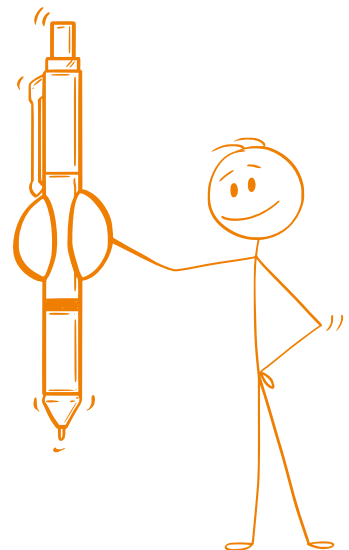
MON TOUT A ÉTÉ UNE REINE D'ÉGYPTE :

DEVINETTE

QU'EST-CE QU'ON POSE SUR UNE TABLE,

QU'ON COUPE, QU'ON SERT, MAIS QU'ON

NE MANGE PAS ?



ÉCRITURE D'HISTOIRE



Laisse libre cours à ton imagination et raconte une histoire!

Tu te réveilles un matin et tu te retrouves dans le corps d'un enfant d'un autre pays. Comment réagis-tu?

LES RÉPONSES

MOTS EN ANGLAIS

S	T	E	A	C	H	E	R	S	C	L
W	R	R	E	C	E	S	S	C	H	E
I	M	A	T	H	S	N	G			A
N	T	C	D	L	O	L	C	E	L	R
S	A	H	Z	E	A	H	G	M	D	N
H	O	L	I	D	A	Y	S	C	R	C
L	U	N	C	H	G	E	D	E	E	H
S	P	E	L	L	I	N	G	M	N	A
R	L	S	C	H	O	O	L	P	I	T

BOGGLE

VERT

REFUGE

REFUSE

GELER

REGLES

TELES

CLES

SECS

FOUS

LEGER

IL EN EXISTE ENCORE PLEINS D'AUTRES!

CHARADE: NÉFERTITI (NEZ - FER - TITI).

DEVINETTE : UN JEU DE CARTE