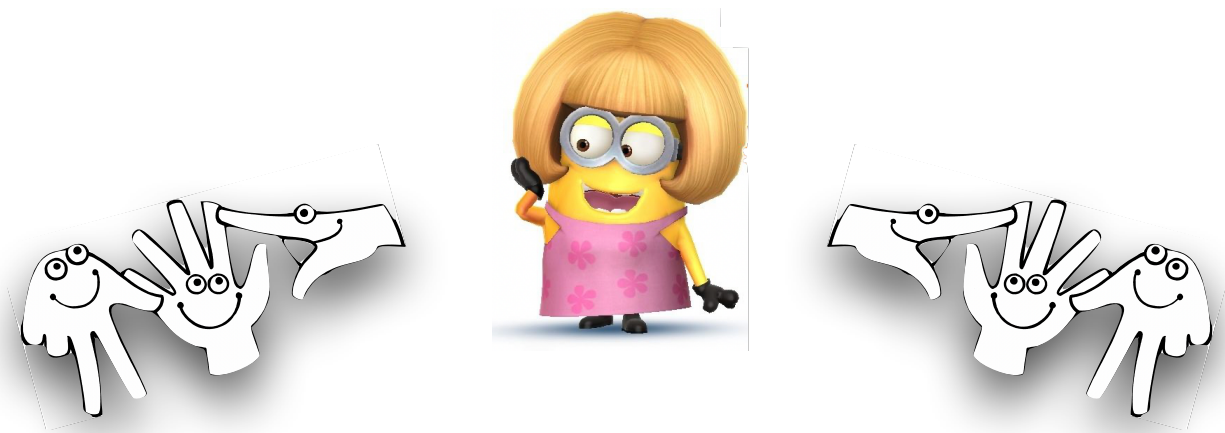


La fête des mamans



Marche à suivre

Je te propose d'écouter la chanson de Rémi qui s'intitule :

« La chanson de mes petites mains. »

Version chantée:

<https://www.youtube.com/watch?v=FXfLJX0WSVs>

Version instrumentale :

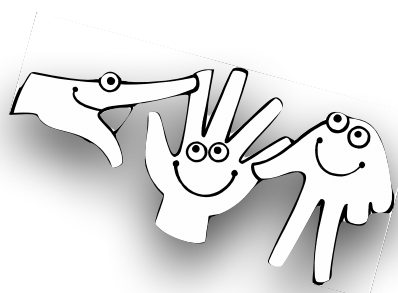
<https://www.youtube.com/watch?v=uG1MIUIJT5o>

Paroles, pour apprendre:

La chanson de mes **petites mains**

Refrain : C'est la chanson de mes petites mains (bis)
Qui peuvent tout faire comme un magicien (bis)

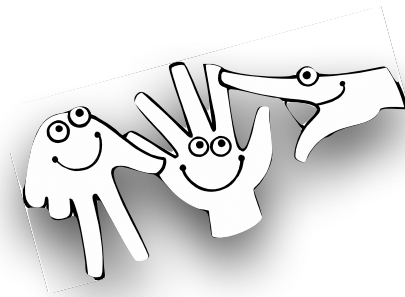
1. Je mets mon chapeau
Pour être plus beau.
Je cache mon visage
Quand je suis pas sage
Et je vous envoie des bisous (bis)



2. Pour aller sur l'eau
Voici un bateau.
Vague, vaguelettes
Me portent sur leurs crêtes,
D'où je vous envoie des bisous (bis)

3. J'tape sur mes genoux.
Comme sur des bambous.
J'fais claquer mes doigts Regardez comme ça
Et je vous envoie des bisous (bis)

4. J'mets mes mains ici,
Ou encore plus haut.
Et pour dire bravo
Elles font comme ceci,
Et je vous envoie des bisous (bis).



Toi aussi avec **tes petites mains**, tu peux faire beaucoup de choses !

Je te propose, plusieurs activités que tu pourras faire, pour dire à ta maman combien tu l'aimes.

Une carte avec un coeur.

Une coupelle à bijoux.

Un petit déjeuner pour ta maman.

Et tout cela grâce à **tes petites mains**.

1- La carte qui dit je t'aime à maman.

Matériel nécessaire :

2 feuilles de couleurs différentes de type Canson.



1 crayon à papier



1 boîte de crayons de couleurs ou feutres ou craies grasses.



1 tube de colle



1 paire de ciseaux



Marche à suivre :

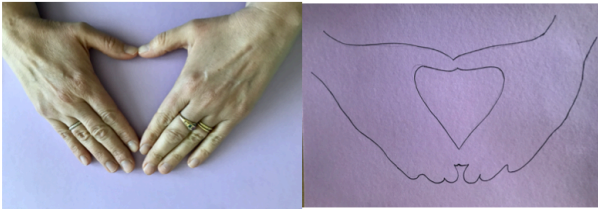
Prends une feuille de papier colorée assez épaisse de format A4.

Plis la carte en deux.

Écris BONNE FÊTE MAMAN (1P) ou Bonne fête maman(2P) et dessine des fleurs sur le devant de la carte.



Dessine **tes mains** qui forment une coeur, sur une autre feuille de couleur.



Découpe la forme de **tes mains** et colle la à l'intérieur de la carte.



Écris ton prénom.



1P



2P

Ta carte est prête tu pourras la donner à maman le jour de la fête des mères.

2- Fabrique ta coupelle à bijoux, en forme de main.



Dans de la pâte durcissante (recette plus bas), fabrique un coupelle à bijoux.

Matériel nécessaire :

1 tasse de fécule de maïs



+



1 tasse d'eau



+



2 tasses de bicarbonate de soude



+



1 casserole



1 cuillère en bois



Tu auras besoin d'un adulte avec toi.

La Recette de la pâte autodurcissante.

1- Mélange la fécule de Maïs et le bicarbonate dans une casserole.



C'est à ce moment que tu peux ajouter des paillettes.

2- Ajoute l'eau froide et mélange à feu doux.



3- Laisse épaissir pour former une pâte plus compacte.



La pâte est prête quand elle ne colle plus à la casserole, arrête de chauffer et mets la de côté dans un récipient que tu recouvreras pendant 30 mn.



Ta pâte est prête, pour faire ta coupelle.

Matériel nécessaire :

Un rouleau à pâtisserie



Un couteau



Un saladier



Étale ta pâte sur un plan de travail, pose **ta main** dessus et découpe autour de ta main comme sur les photos.



Pose **ta main** en pâte sur un saladier, pour qu'elle sèche à l'air.

Tu pourras la peindre ou la laisser blanche.



3- Le jour de la fête des mamans.

Prépare un petit déjeuner pour ta maman, avec **tes mains**, comme un grand.
Je suis certaine que ça lui fera vraiment plaisir.

6. Sandwich au fromage cottage



Sandwich au fromage cottage

Ingrédients :

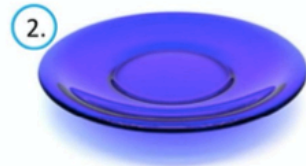
1. 1 pain tranché
2. 1 tasse de fromage cottage
3. 1 demi-tasse de radis
4. 2 oignons verts
5. Quelques gouttes d'huile d'olive
6. 1 pincée de sel



Sandwich au fromage cottage

Matériel :

1. Une planche à découper
2. Une assiette
3. Une tasse pour mesurer
4. Un couteau



Tu peux remplacer les radis par du concombre.

Sandwich au fromage cottage

Étapes :

1. Séparer les tranches de pain.
2. Sur chaque tranche verser 3 gouttes d'huile d'olive.
3. Laver l'oignon vert.
4. Hacher l'oignon vert en petits morceaux sur la planche à découper.
5. Ajouter l'oignon vert dans le fromage cottage et mélangez-le.
6. Étaler le mélange de fromage cottage et d'oignons sur chaque tranche.
7. Saupoudrer avec du sel.
8. Laver les radis.
9. Couper les radis en tranches sur la planche à découper.
10. Ajouter les radis sur le fromage.

C'est prêt à servir !



Bravo !

**Ta maman va être très contente de toi.
Tu es super.**

Je te propose de faire la photo de ta carte et/ou de ta coupelle et/ou de ton petit déjeuner et de les envoyer à Valérie qui pourra me les faire parvenir afin que je fasse un petit film de toute vos créations.

Virginie

Joyeuse fête des mamans

**Petit cadeau, comme tu as bien travaillé, le conte
« le lapin » raconté par Barbara Sauser**