

Activités pour les vacances classe TPS -PS

La recette du gâteau à la crème

Travail de lecture- Langage (vocabulaire sur les ingrédients et les ustensiles- phrases décrivant les actions effectuées)

Travail de numération (lecture des chiffres et compter le nombre de pots versés)

Travail de manipulation

Déroulement (cf fiche recette)

1 Lire la recette- Vérifier que votre enfant comprend bien les étapes, si ce n'est pas le cas, ne pas hésiter à montrer les ingrédients tout en lisant la recette

2 Sortir les ustensiles et ingrédients

3 Prendre le temps de les nommer

4 Faire la recette avec votre enfant en verbalisant bien les actions effectuées

Ex : *Je casse 1 œuf dans le saladier. Je jette la coquille*

Je casse 1 deuxième œuf dans le saladier...

Tu verses du sucre dans 1 verre. Tu vides ce verre dans le saladier.

Tu verses de nouveau du sucre dans le verre. Tu vides aussi ce verre dans le saladier. Nous avons donc mis 2 verres de sucre.

Tu mélanges bien avec le fouet. Attends je vais t'aider

De même, décrire les autres actions en étant précis dans les phrases

5 Mettre le gâteau à cuire, en n'oubliant pas d'expliquer le côté dangereux du four

6 Bon appétit !

Lors de la dégustation rappeler le déroulement de la recette

7 Pour les plus grands : repérer les lettres connues dans le titre (le A, le E et le O)
s'entraîner à lire les chiffres

8 Coller la recette dans le cahier de vie

Chansons comptines

Pour chaque chanson, prendre le temps de l'écouter. Puis, la chanter avec votre enfant en regardant la vidéo. Ensuite, passer la chanson sans la vidéo.

Chanter régulièrement ces chansons

Ne pas hésiter à rechanter les chansons et comptines du cahier

Une souris verte

https://www.youtube.com/watch?v=2rt2g_afiAg

Coucou hibou : chanson qui peut être mimée comme le fait le petit singe

<https://www.youtube.com/watch?v=6-JNZOWCTUI>

La famille tortue

<https://www.youtube.com/watch?v=kGIQQC14-2U>

La germination des graines de lentille

cf fiche correspondante

Bonne vacances à tous, j'espère qu'on se reverra bientôt.

N'hésitez pas à poster des photos sur le site

COLORIAGE



Graphisme ou peinture

Les points de la coccinelle peuvent être réalisés au crayon feutre ou au coton tige

Graphisme PS

Avec Tizo, j'apprends en m'amusant!

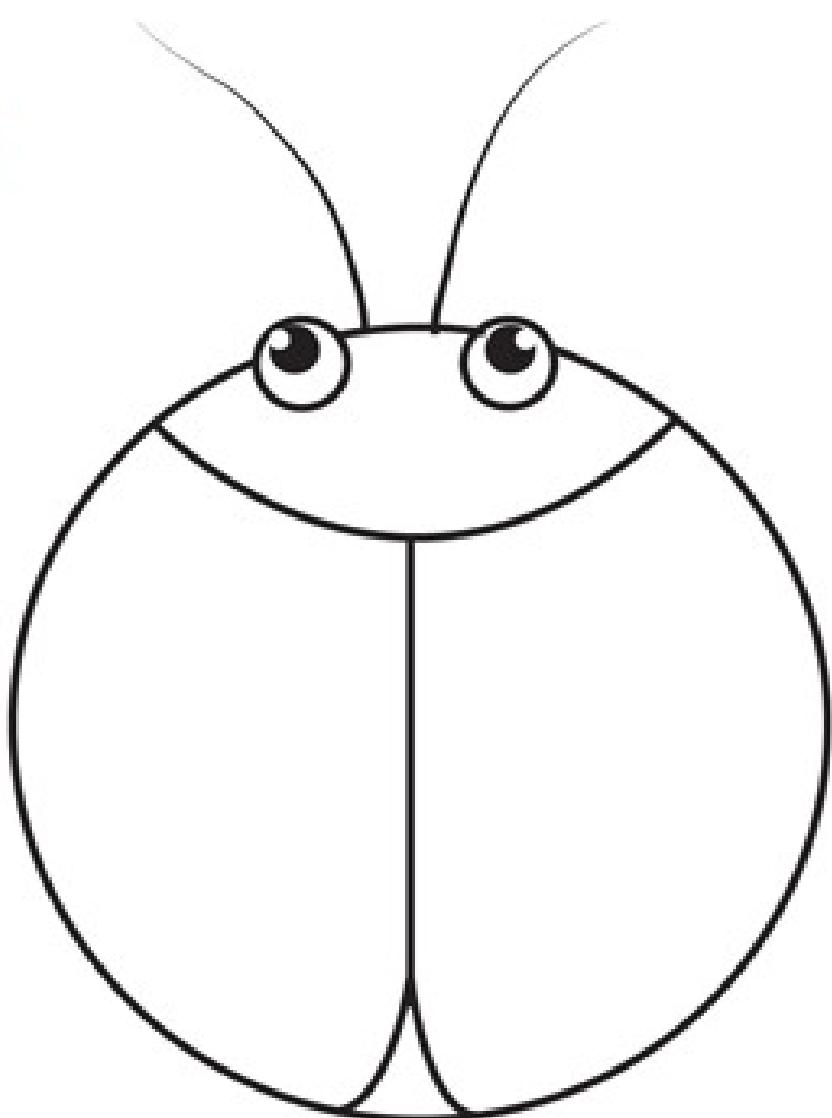
Les taches de la coccinelle

Nom :

Date :

Objectif à atteindre: Partant de l'activité précédente portant sur les points, l'enfant doit être capable de faire avec précision des taches sur le dos de la grosse coccinelle en se servant du coton-tige et de la peinture noire.

La coccinelle a perdu ses taches. Utilise le coton-tige et la peinture noire pour les lui remettre.



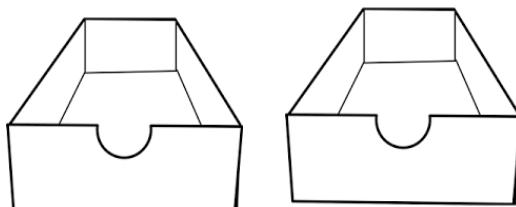
La germination des graines de lentille

Travail de manipulation- Observation du monde du vivant : comprendre quelques principes de la croissance des végétaux- comprendre que les plantes ont besoin d'eau et de lumière

Travail de langage : vocabulaire lié à l'expérience et phrases utilisées durant l'expérience

Déroulement

Matériel nécessaire : 2 boîtes (type boîte à chaussure)



coton



graines de lentille



petit arrosoir rempli d'eau

Déroulement de l'expérience :

Tapisser chaque boîte avec du coton

Placer des lentilles sur le coton

Arroser la première boîte chaque jour de manière à humidifier le coton. Laisser l'autre boîte telle quelle.

Observation

Très rapidement les lentilles de la première boîte vont germer. Utiliser les termes germe (petite racine), tige, feuilles pour décrire la plantule

Conclusion

Pour germer, c'est à dire pour grandir, les graines ont besoin d'eau.
On peut aussi préciser qu'elles ont besoin de lumière.

Pour ceux qui ont la chance d'avoir un jardin, c'est l'occasion de semer des graines de radis, de haricot. Ceci peut aussi être fait dans un pot avec de la terre, mais le rendement sera moins bon.

GÂTEAU COCOTTE



Download from
Dynamilis.com

INGREDIENTS : **4 œufs**



2 verres de sucre



3 verres de farine



1 sachet de levure



1 verre de crème fraîche



1 pincée de sel

USTENSILES : **1 saladier**

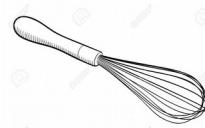


1 verre

1 fouet

1 cuillère

1 moule à gâteau



Mélanger les œufs et le sucre au fouet.

Ajouter le reste progressivement en mélangeant à la cuillère.

Cuire environ 45 min à 180 degrés.

Bon appétit !

