

## En Cuisine!



# Pizza



### Ingrédients pour la pâte

- > 500 g de farine
- > 2 cc de sel
- > 20 g de levure fraîche
- > 3 dl d'eau, tiède
- > 2 cs d'huile d'olive



Mélanger la farine et le sel dans un bol, les disposer en fontaine

Délayer la levure dans un peu d'eau

La mettre dans la fontaine avec l'huile et l'eau restante

Pétrir le tout pour former une boule

Couvrir la pâte avec un linge humide et la laisser reposer pendant env. 1 h

Étaler la pâte à pizza avec un rouleau

### Ingrédients de garniture :

- > Sauce tomate
- > Mozzarella
- > Tomates cerises
- > Olives noires
- > Jambon



Préchauffer le four à 230°C

Étaler avec un pinceau de cuisine la sauce tomate sur la pâte à pizza

Couper la mozzarella en fines tranches

Couper les tomates cerises et les mettre dessus

Ajouter des carrés de jambon

Pour finir vous pouvez ajouter des olives

Mettre au four pendant 20 minutes

## Bon appétit !



# Gâteau aux carottes



## Ingrédients:

- > 250 g de carottes râpées
- > 125 g de sucre
- > 2 œufs
- > 125 g d'amandes moulues
- > 125 g de beurre fondu
- > 40 g de farine
- > 1 sachet de levure chimique
- > 1/2 cuillère à café de cannelle
- > 150g de sucre glace
- > 1 c.s jus de citron
- > 1c.s de d'eau
- > (Carottes en massepain)



Avant de commencer la recette, préchauffer le four à 150°C

Éplucher et râper les carottes

Battre les œufs avec le sucre dans un bol

Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine et le beurre fondu tout en continuant de remuer

Ajouter la cannelle et la levure

Pour finir mettre les carottes râpées et les amandes moulues sans arrêter de battre

Bien mélanger et verser dans un moule à cake.

Laisser cuire 1 heure

Le glaçage :

Une fois que le gâteau est cuit et démoulé, vous pouvez mélanger le sucre glace, le jus de citron et l'eau dans un récipient.

Verser le glaçage sur le gâteau et si vous avez des carottes en massepain votre enfant peut décorer le gâteau.

## Bon Goûter !!!



## Explorer la peinture



- La peinture avec un rouleau de papier WC: Il faut découper le bas du rouleau en « franges » et tremper ce même côté dans la peinture. Vous pouvez ensuite tamponner sur votre feuille et le résultat donnera un motif qui ressemble à une fleur ou un feu d'artifice !



(Et pour apporter une touche florale à votre peinture vous pouvez prendre un pissenlit et l'appuyer au milieu de votre peinture. Cela va déposer le jaune de la fleur sur la feuille.)

## Bricolage

Voici une idée de bricolage pour réaliser des bateaux à partir de boîtes d'oeufs: Vous aurez besoin d'une boîte d'oeufs, de feuilles, stylos ou crayons, de deux pailles, de ciseaux et si vous le souhaitez, de peinture.

La première étape est de peindre ou de colorier la boîte d'oeufs. Il faut ensuite découper dans les feuilles deux carrés de tailles différentes et les décorer. Pour fixer les pailles à la boîte, vous pouvez y faire un petit trou et mettre un point de colle si besoin. Et pour finir, il faut passer les feuilles, la plus grande en premier, dans la paille.

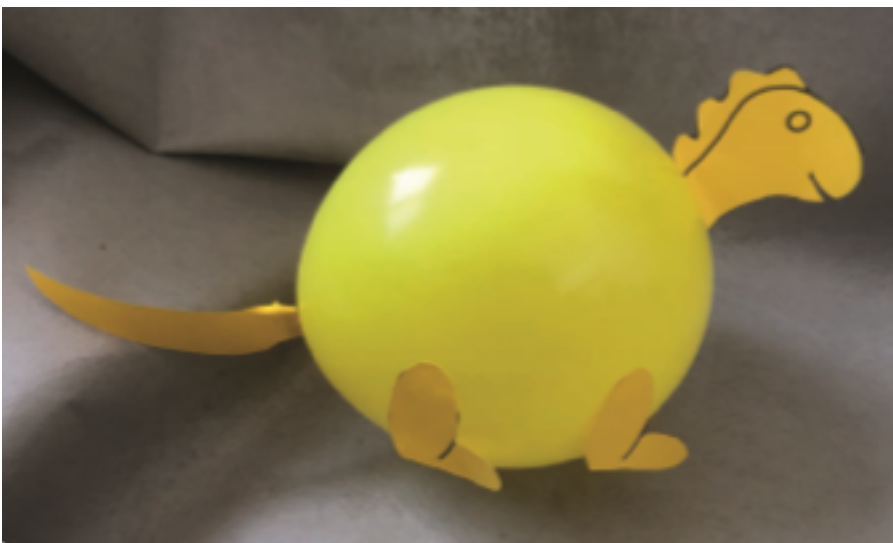


Les dinos ballons: Il vous faut un ballon de baudruche, des ciseaux, de la colle et des crayons.

Vous pouvez imprimer le modèle de dinosaure ci-dessous ou le dessiner vous-même.



Il faut ensuite gonfler le ballon et le transformer en dinosaure grâce aux parties du corps ci-dessus. Si la colle ne suffit pas, ajoutez un peu de scotch.



## Pour bouger !

Avec des bouteilles en PET vides, créez un bowling à la maison. Sur ces bouteilles, collez des feuilles pour y inscrire les points ou décorez-les tout simplement. Pour qu'elles tiennent mieux, vous pouvez mettre au fond des bouteilles un peu de riz ou des petits cailloux.

Vous pouvez maintenant utiliser une balle ou un petit ballon pour les faire tomber !



## Recettes bizarres

Voici une des « recettes bizarres » bien connue à la crèche: les nouilles. Les enfants apprécient cette activité de toucher qui colle, qui glisse....enfin bref il y a de quoi rigoler et manipuler!

Il faut simplement cuire un peu de nouilles (les plus simples sont les nouilles chinoises transparentes et très fines), des les mettre dans un récipient avec quelques ustensiles et le tour est joué.

