



Après 4 semaines d'école à la maison, 1 semaine de vacances...voici des propositions d'activités pour s'occuper autrement et éviter l'ennui avant la reprise de l'école à domicile.

Vous trouverez chaque jour 4 activités à faire, à écouter, à cuisiner, à montrer, à bouger...

### LUNDI 20 avril



A voir (CM1/CM2)	A montrer	A cuisiner	A écouter (CE2)
Pour découvrir l'art à travers différentes époques	Comme Picasso...en carton → Lire doc "Picasso" → Fabrique ton portrait : utilise du matériel que tu trouves chez toi. Il s'agit de récupérer différentes choses et de créer → Envoie une photo de ta création	Brioche vivante → Prépare la pâte à brioche → Façonne ta brioche pour lui donner la forme d'un animal → Envoie une photo de tes préparations	Pour découvrir des histoires. Rends-toi sur le site et choisis une ou plusieurs histoires qui te plaisent. Tu pourras compléter par le questionnaire (jeu) en ligne.
<a href="http://www.bemberg-ed.ucotif.org/petite-odysee.html#home">http://www.bemberg-ed.ucotif.org/petite-odysee.html#home</a>	<u>En PJ</u> : Qui est Picasso ? + exemples	<u>En PJ</u> : recette et idées de façonnage	<a href="https://www.iletaitunehistoire.com">https://www.iletaitunehisistoire.com</a>



# Pablo Picasso (1881-1973)

**Pablo Ruiz Picasso**, né à [Málaga, Espagne](#), le [25 octobre 1881](#) et mort le [8 avril 1973](#) à [Mougins, France](#), est un peintre, dessinateur et sculpteur espagnol ayant passé l'essentiel de sa vie en [France](#).

Artiste utilisant tous les supports pour son travail, il est considéré comme le fondateur du [cubisme](#) avec [Georges Braque](#) et un compagnon d'art du [surréalisme](#). Il est l'un des plus importants artistes du [XX<sup>e</sup> siècle](#), tant par ses apports techniques et formels que par ses prises de positions politiques. Il a produit 50 000 œuvres dont environ 8 000 tableaux

*Un art nouveau  
est né "Le  
Surréalisme"  
Picasso*

Guernica 1937



Les femmes d'Alger (d'après l'œuvre de Delacroix)



Les Arlequins

Exemples :



## A cuisiner : brioche vivante (pour 5 ou 6 brioches)

### Ingrédients :

250 g de farine t45  
1 sachet de levure boulangère déshydratée  
50 g de sucre en poudre  
1 oeuf  
100 g de lait  
1 pincée de sel  
50 g de beurre

Pour le façonnage : 6 pépites de chocolat, 1 jaune d'oeuf

1. Mettre la farine + la levure + le sucre + 1 oeuf + le lait + le sel dans un récipient. Pétrir.
2. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir.
3. Réserver, filmé au contact, à température ambiante pendant 1h.
4. A l'aide d'une spatule, dégazer la pâte.
5. Réserver, filmé au contact au réfrigérateur pendant au moins 2h.
6. **Façonnage :** sur le plan de travail, légèrement fariné :
  - Former 6 (ou 5 en fonction de la levée) boules de pâte (pour faire 6 brioches)
  - Donner la forme désirée à votre brioche et les déposer sur la plaque de cuisson
7. Réserver à température ambiante, couvert d'un film plastique pendant 30 min
8. Préchauffer le four à 180°C.
9. Badigeonner les brioches avec le jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau, placer la pépite de chocolat.
10. Mettre au four pendant 15 - 20min.

### **Exemples de réalisation :**

