

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.

Yous 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 Picassoen 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.
http://www.bemberg-ed ucatif.org/petite-odysse e.html#home	En PJ : Qui est Picasso ? + exemples	En PJ : recette et idées de façonnage	https://www.iletoitunehis toire.com





Table Ticasse (1881-1973)

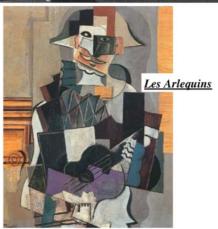
Pablo Ruiz Picasso, né à <u>Málaga</u>, <u>Espagne</u>, le <u>25 octobre 1881</u> et mort le 8 avril 1973 à Mougins, France, est un peintre, dessinateur et sculpteur espagnol ayant passé l'essentiel de sa vie en France.

Artiste utilisant tous les supports pour son travail, il est considéré comme le fondateur du <u>cubisme</u> avec <u>Georges Braque</u> et un compagnon d'art du <u>surréalisme</u>. Il est l'un des plus importants artistes du <u>XX^e siècle</u>, 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



Guernica 1937





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 :









