

Notre projet : préparer un panier petit déjeuner pour les mamans !

Pour réaliser le panier petit déjeuner il faut :

Décorer et remplir le panier en :

- Collant une serviette en papier et un sotch fantaisie à l'aide de vernis colle sur le panier



- Cuisinant de la confiture de fraise et des sablés bretons



- Choissant le sachet de thé ou de café



Réaliser la carte en :

- Peignant un cœur blanc à l'aide d'un coton tige



- Ecrivant bonne fête maman et en signant de son prénom



- Collant les différents éléments



- Traçant des graphismes autour du poème à l'aide des crayons posca



Panneau projet

A l'occasion de la fête des mères et pour faire honneur aux produits bretons, nous avons préparé de la confiture de fraise et des sablés. Ci-dessous nos recettes !

Bonne
Fête
Maman



Confiture de fraise

Ingrédients :

- 500 g de fraise
- 420 g de sucre
- ½ citron
- 1 sachet de 2 g d'agar agar



Préparation :

1. Laver, équeuter et couper les fraises en deux
2. Presser le jus d'un demi-citron
3. Dans une casserole, mettre les fraises, le sucre et le jus de citron.
4. Verser le sachet d'agar agar dans un fond d'eau
5. Après macération, ajouter l'agar agar, porter le mélange à ébullition et laisser mijoter 15 minutes en tournant régulièrement.
6. Mixer la préparation et mettre en pots.

Sablés

Ingrédients :

- 100g de sucre
- 200g de beurre demi-sel à température ambiante
- 300g de farine



Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°C.
2. Battre le beurre en crème avec le sucre.
3. Ajouter graduellement la farine et travailler d'abord à la cuillère en bois puis à la main.
4. Aplatir la pâte pour arriver à une épaisseur de 1 cm, et découper selon le motif de votre choix
5. Mettre au four 10 à 15 minutes jusqu'à obtenir une couleur jaune pâle.
6. Laisser refroidir sur une grille.

Bon anniversaire à Margaux et Erwan !



Cake aux carambars

Ingrédients

3 œufs, 150 g de beurre, 120 g de sucre, 150 g de farine, 20 carambars, 10 cl de lait, ½ sachet de levure

Préparation

- 1 – Faire fondre les carambars avec le lait et le beurre dans une casserole
- 2 – Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter la farine et la levure.
- 3 – Ajouter le caramel obtenu et le beurre fondu à la pâte.
- 4 – Cuire 40 min à 180°C.

Fraise des bois

Refrain:

Fraise des bois (bis)

Cachée sous les feuilles

De peur que je te cueille

Fraise des bois (bis)

Ma bouche gourmande te mangera (bis)



Quand de fleur tu deviens fruit

De plus en plus rouge

Ton parfum qui te trahit

Met l'eau à la bouche

Je te cueille avec douceur

Je te mange avec le cœur

Et j'attends tu le sais bien

Déjà l'an prochain !

Refrain

Avant le printemps je viens

Surveiller ta pousse

Je dégage tous les brins

J'écarte la mousse

Et quand arrive ta fleur

Blanc fragile et jaune au cœur

Si elle ne gèle pas, je t'attends déjà

Refrain



Quand le matin je sommeille
Devinez qui me réveille
D'un baiser au bout d'mon nez ?

C'est toi, petite maman
Toi qui sais toujours comment
Me rendre heureux et content.

C'est à mon tour maintenant
De venir te réveiller
Avec des milliers de baisers
Et un panier rempli pour le petit déjeuner !

BONNE
FÊTE
MAMAN





JUIN juin juin 2019



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
					1	2
3 <i>Projet : réaliser une carte pour les papas</i>	4	5	6 	7 	8	9
10 Pentecôte/ Anniversaire d'Evan 	11 	12	13 Ateliers GS/CP 	14 Journée Anglo-Saxonne 	15	16 Fête des pères 
17 Anniversaire d'Ishaan 	18 Anniversaire d'Astrid 	19	20 Ateliers GS/CP 	21 Eté  	22	23
24 Nous fêtons les anniversaires 	25	26	27 	28 Kermesse 	29	30