



N°6

Jeux

suis en vacances !



Bonjour les vacanciers !

Quoi ? Déjà !

C'est le dernier numéro « Jeux suis en vacances » ?

Et oui, c'est ça... Mais n'hésite pas à regarder de nouveau tous les livrets, ça te donnera sûrement d'autres idées !

Merci en tout cas pour ta participation et nous te disons à bientôt.

L'équipe d'animation de Fillière

Jeux suis en vacances ! N°5

AS-TU TROUVÉ LA BONNE RÉPONSE?

Les devinettes de Valérie

N°1 : Un champignon - N°2 : Une enveloppe

Le Quiz tout en couleurs de Christine

1. rouge, vert, bleu, orange, jaune, indigo, violet
2. bleu
3. vert
4. vert
5. brun
6. noir

Les bracelets brésiliens de Christelle

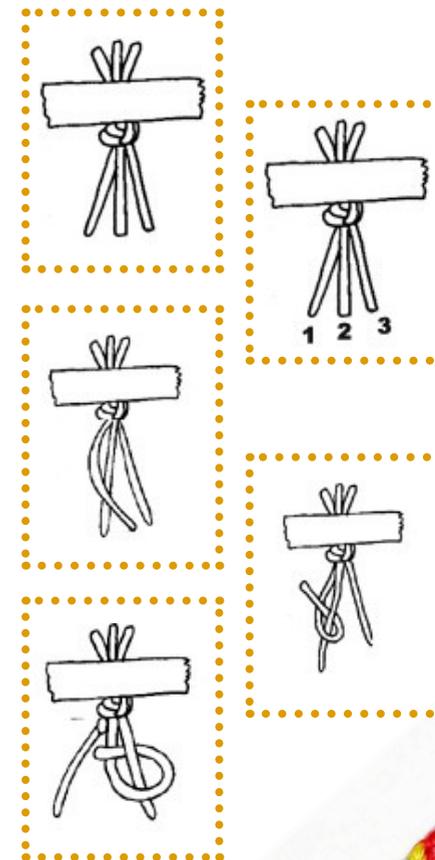
QUELQUES PETITS CONSEILS AVANT DE COMMENCER

- Tu peux couper entre 3 et 6 fils pour réaliser tes bracelets brésiliens : plus les fils sont nombreux, plus le niveau de difficulté est élevé. Je te conseille de démarrer avec 3 fils, le temps que tu maîtrises le geste.
- Pour 3 fils, une longueur de 60 cm est suffisante pour ton poignet.

COMMENT DÉMARRER TON BRACELET BRÉSILIEEN ?

Noue les fils ensemble sans trop serrer en laissant 2 cm environ. Colle les fils à l'endroit du nœud sur une table à ta hauteur avec du ruban adhésif, ou attache-le avec une épingle à nourrice sur un support.

1. Noue le fil 1 avec le fil 2 et tire dessus pour faire un grand nœud. Fais un second nœud sur le premier.
2. Noue le fil 1 avec le fil 3 et tire dessus pour faire un nœud. Fais un second sur le premier. Le fil 1 devient ainsi le dernier fil.
3. Recommence avec le fil situé le plus à gauche et continue avec chacun des fils, toujours dans le même sens.
4. Ton bracelet prend forme petit à petit. Plus tes serrages seront identiques, plus ton bracelet sera régulier.
5. Lorsque le bracelet est assez long pour faire le tour de ton poignet, dénoue le nœud d'origine et attache le bracelet autour de ton poignet et n'oublie pas de faire un vœu. On dit que le vœu se réalise lorsque le bracelet se dénoue seul.



Le jeu de cartes de Léa

LE MISTIGRI: 3 à 5 joueurs

But du jeu : faire un maximum de paires en se débarrassant du valet de pique, le mistigri.

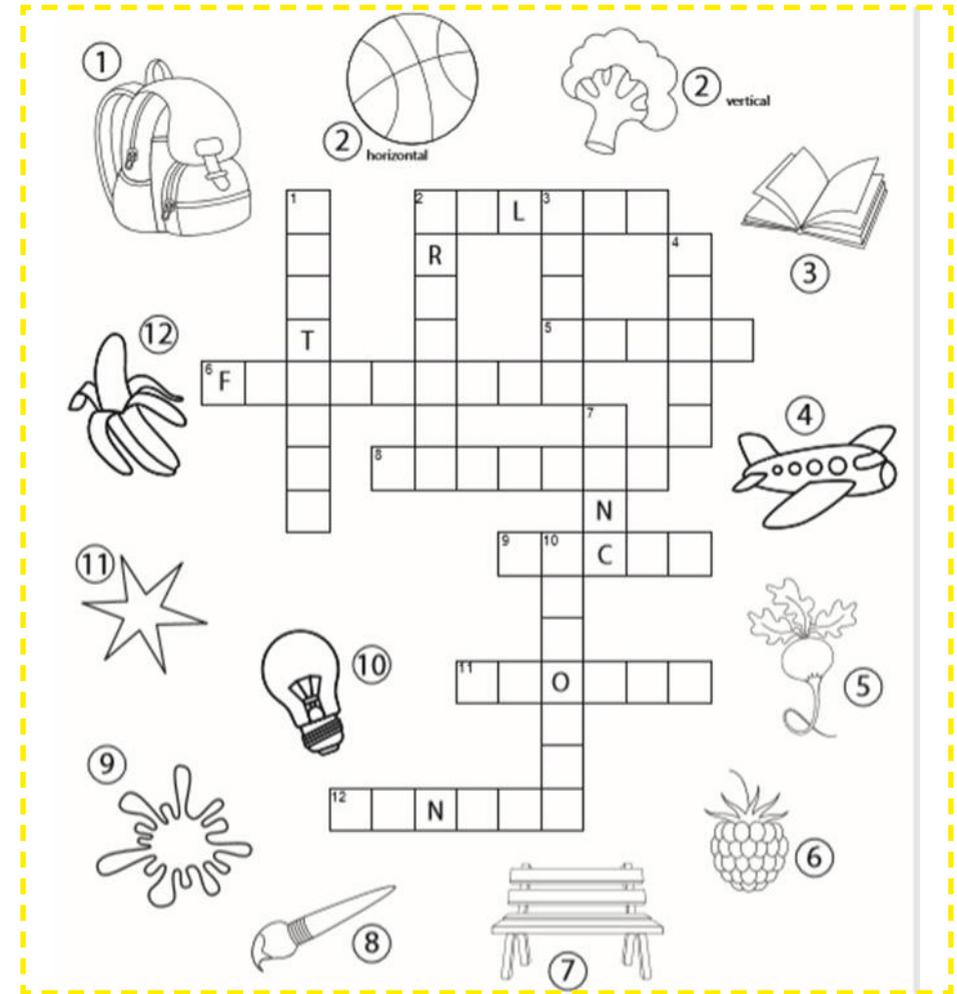
- Retire du jeu le valet de trèfle.
- Le donneur est désigné par la plus forte carte tirée au sort. Il doit mélanger les cartes et faire la distribution.
- Chacun prend connaissance de son jeu et étale sur la table les paires qu'il a déjà. (Une paire est formée de 2 cartes de même valeur et de même couleur).
- Le premier joueur propose à son voisin de gauche de choisir une carte dans son jeu.
- Si ce dernier peut former une nouvelle paire avec la carte obtenue, il la pose sur la table. Sinon, il présente à son tour ses cartes en éventail à son voisin de gauche.
- L'habileté consiste à se débarrasser du valet de pique. Le dernier à l'avoir en sa possession sera le perdant.



Les mots-croisés d'Evelyne

À TOI DE JOUER !

LES RÉPONSES SERONT
DISPONIBLES DÈS LA SEMAINE
PROCHAINE [ICI](#).



Brins de muguet..à chacun son style

AVEC ÉLODIE

1. Sur une feuille, dessine des tiges de fleurs avec de la peinture verte,
2. À l'aide d'un coton tige et de peinture blanche, fais des petits points autour de ta tige afin de faire les fleurs de mugnets
3. Laisse sécher
4. Affiche ton œuvre

AVEC EVELYNE



3



4



La mousse au chocolat de Martin



INGRÉDIENTS:

- 120 gr de jus de pois chiches (boîte de 400 gr)
- 150 gr de chocolat dessert
- 150 gr de chocolat pour la déco

1. Fais fondre le chocolat au bain-marie ou au four micro-ondes.
2. Égoutte les pois chiches et ne garde que 150 gr de jus.
3. À l'aide d'un robot ou d'un batteur, monte le jus jusqu'à obtenir une mousse ferme.
4. Ajoute le jus de pois chiche monté au chocolat en plusieurs fois. Lorsque le mélange est homogène, répartis dans des verrines.
5. Laisse refroidir au frigo au moins une heure. Décore avec des copeaux de chocolat

Les palets bretons de Sandra



INGRÉDIENTS:

- 2 jaunes d'œufs,
- 60 gr de sucre,
- 140 gr de farine,
- 80 gr de beurre fondu,
- 2 pincés de fleur de sel

1. Mélange les jaunes d'œufs avec le sucre.
2. Ajoute le beurre fondu, la farine et la fleur de sel.
3. Enroule la pâte et enveloppe-la dans du film alimentaire.
4. Laisse-la reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.
5. Découpe la pâte en tranches.
6. Dépose-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
7. Mets au four 15 mn à 180 °C

1



2



Géraldine, Sophie, Françoise, Christine, Florence, Christelle, Sandrine, Delphine, Evelyne, Valérie, Cécile, Sandrine, Lucie, Anne, Matthieu, Léa, Mélanie, Grégory, Pascale, Louise, Olivier, Manon, Martin, Léa...

...te donnent rendez-vous très bientôt!