



Jeux

suis en vacances !



Bonjour les vacanciers !

Tes vacances viennent de commencer, c'est l'occasion de passer plein de temps à jouer.

Tous les animateurs ont participé pour te concocter un p'tit programme et compléter tes journées.

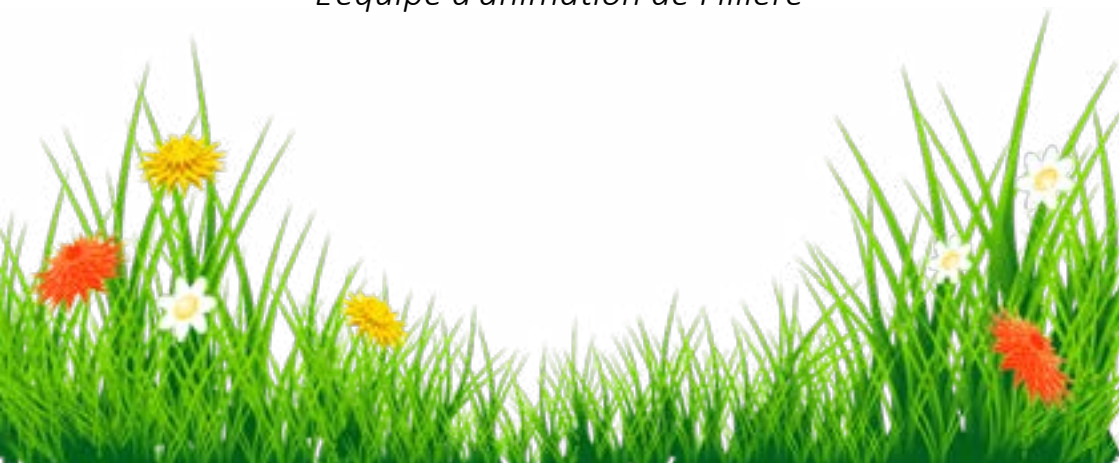
Envie de te détendre, de t'amuser, d'imaginer et de te défouler ?

Alors n'attends plus, ouvre vite «Jeux suis en vacances». Des idées de jeux, de créations en pagailles sont là rien que pour toi.

Alors, amuses toi bien ! N'hésite pas à nous partager tes activités réalisées et pourquoi pas, si tu as envie de proposer une activité à tes copains, tu peux passer par nous!

À mercredi, pour de nouvelles idées!

L'équipe d'animation de Fillière



La peinture à bulles d'Élodie

POUR CETTE ACTIVITÉ, TU AS BESOIN :

De peinture, de produit vaisselle, d'eau, d'un petit bol.

INSTRUCTIONS :

1. Dans un petit bol, mélange: Une noisette de peinture, 2 cuillères à café de liquide vaisselle, 2 cuillères à soupe d'eau
2. Souffle doucement dans le mélange avec une paille
3. Dépose ta feuille de dessin sur les bulles qui se sont formées,
4. Répète l'opération avec d'autres couleurs.



La vache Réglisse de Christine

**POUR FABRIQUER TA
PROPRE VACHE RÉGLISSE,
SUIS LE TUTO
EN CLIQUANT [ICI](#) !**



Les petites blagues de Sandra

Les défis de Matthieu

Toto et sa Maman décorent des Œufs de Pâques
- Alors, tu les trouves comment, les œufs de Pâques ?
- Ce ne sont pas des œufs de pâques,
Mais les œufs de TOTO !

"Pourquoi ne faut-il jamais raconter d'histoire drôle à un ballon ?

Parce qu'il pourrait éclater de rire"



Essaye de trouver la réponse au rébus suivant !

Tu peux nous envoyer tes réponses.

Tu dois faire un château de cartes avec le plus de cartes possibles !!!

Envoie-nous ton résultat par mail !



Les barquettes à la fraise de Françoise

POUR CETTE ACTIVITÉ, TU AS BESOIN DES INGRÉDIENTS:

- 1 gros œuf
- 50g de sucre en poudre
- 50g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille ou 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 60g de confiture de fraises
- ½ feuille de gélatine
- 15g de sucre glace

...ET DES USTENSILES:

- 1 fouet électrique
- 10 moules à barquettes en silicone

10 BARQUETTES

BON MARCHÉ – FACILE

PRÉPARATION : 20 MIN CUISSON : 15 MIN

REPOS : 30 MIN

1. Préchauffe le four à 180°.
2. Casse l'œuf, sépare le blanc du jaune.
3. Bats le blanc et le sucre en poudre avec un fouet électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoute la farine tamisée en pluie (avec une petite passoire) et la vanille, mélange bien.
5. Monte les blancs en neige puis incorpore-les délicatement.
6. Répartis la pâte dans 10 moules à barquettes en silicone (ou autre forme). Enfourne pour 12 à 15 minutes.
7. Trempe la gélatine dans un bol d'eau froide.
8. Verse la confiture dans une petite casserole et fais-la chauffer.
9. Essore la gélatine en la pressant dans la main, puis incorpore-la dans la confiture.
10. Sors les barquettes du four, écrase le centre des biscuits avec l'extrémité d'une cuillère en bois pour y former un creux.
11. A l'aide d'une petite cuillère, garnis les barquettes de confiture.
12. Laisse prendre 30 minutes à température ambiante, puis saupoudre de sucre glace

Les Cupcakes de Sandra

POUR CETTE ACTIVITÉ, TU AS BESOIN DES

INGRÉDIENTS:

- 125g de Farine
- 75g de Sucre
- 2 Œufs
- 6cl de Lait
- 1/2 sachet de Levure
- 80 g de Beurre

1. Mélange le beurre fondu et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent,
2. Incorpore un à un les œufs, ajoute la farine et la levure, mélange et incorpore le lait,
3. Beurre tes moules et farine les puis mets la préparation au four 20min à 180 °C
4. Décore avec un petit glaçage.



Bon appétit!

