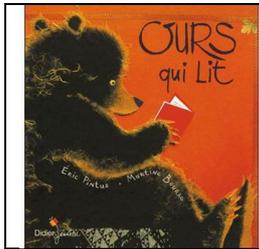


# Activités libres pour la semaine 13 (du 08 au 12 juin)

Voici les propositions d'activités sur le thème du corps pour cette semaine 13. Rien d'obligatoire bien sûr.

## 1-Culture :

### a-Littérature : Je lis des histoires « Ours qui lit »



Écouter une histoire avec maîtresse Lucie « Ours qui lit » :  
<https://youtu.be/4giXFJRbtdI>

## -musique



Regarder la vidéo et écouter les percussions corporelles de « jeu de main ».

<https://www.youtube.com/watch?v=wITdn7SVCjI>



Écouter et apprendre la chanson à percussions corporelles de Steve Waring « Fais voir le son ».

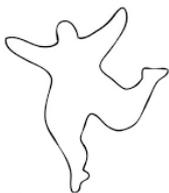
[enfantshttps://www.youtube.com/watch?v=\\_kmP5qUghjg](https://www.youtube.com/watch?v=_kmP5qUghjg)

## c-Arts visuels :



Observe ces « Nanas » de Niki de Saint Phalle qui est une plasticienne célèbre pour ces cultures.

À la manière de Niki de Saint Phalle



**Démarche :**

1-Tu peux réaliser une « nana » en modelage si tu as de la pâte à modeler.2- Tu peux également dessiner un grand personnage en mouvement, puis lui dessiner des vêtements très colorés ;

## 2-Sciences



Regarder la vidéo « Les mouvements corporels - Le squelette, les os, les articulations et les muscles » [#NationApprenante](https://www.youtube.com/watch?v=nMzZpvyUNJM)  
<https://www.youtube.com/watch?v=nMzZpvyUNJM>

## 3-Activités physiques :



Entraîne-toi à répéter le break 1,2, et 3 si tu peux avec [LE GROS TUTO!](https://www.youtube.com/watch?v=FEcuF8ZluGg)  
Rythmopathes "Team Péda" initiation percussions corporelles  
<https://www.youtube.com/watch?v=FEcuF8ZluGg>

## 4-Cuisine



### Ingrédients:

Pour réaliser cette Recette, vous aurez besoin des ingrédients suivants :

- 400 g de pâte à pizza
- 400 g de sauce tomate
- 9 tranches de jambon blanc
- 2 boules de mozzarella
- 10-12 olives
- quelques tomates cerises rouges ou jaunes
- huile d'olive
- sel, poivre

### Instructions:

- Préchauffez le four à 230°C.
- Coupez la mozzarella en petits morceaux.
- Dénoyotez et coupez les olives en fines rondelles
- Lavez et coupez les tomates cerises en deux.
- Taillez le jambon en fines lamelles.
- Sur un plan de travail fariné, divisez la pâte à pizza en 27 boules de même grosseur.
- Abaissez finement chaque boule avec un rouleau à pâtisserie et déposez-les sur une ou plusieurs plaques de four recouvertes de papier sulfurisé.

- Répartissez sur le dessus la sauce tomate et deux-trois morceaux de mozzarella.
- Déposez sur le dessus les lamelles de jambon, les morceaux de tomates cerises et les rondelles d'olive pour former les yeux, le nez, la bouche et les cheveux.
- Versez un filet d'huile d'olive sur chaque mini pizza puis parsemez de sel et de poivre.
- Enfournez pendant 13-14 minutes jusqu'à temps que le fromage gratine.
- Dégustez tiède ou froid.

D'après <https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/mini-pizzas-simples-pour-enfants>