

Une petite histoire d'automne

Bonjour les enfants !

L'AUTOMNE est arrivé.

En se promenant on peut découvrir les feuilles qui tombent des arbres et de jolies couleurs, comme du jaune, du orange.

Je suis allé me balader dans la forêt, j'ai pu ramasser de délicieux champignons.

J'y ai aussi aperçu de nouveaux fruits, tels que : les noix, les châtaignes, les figues, les amandes et les noisettes.

J'ai hâte de vous retrouver pour faire de nouvelles découvertes, mais en attendant je vous envoie une petite activité à faire à la maison ainsi qu'une savoureuse recette d'automne pour découvrir de nouvelles saveurs !

À très bientôt,
Tatouille



École Maternelle

Devinette d'automne

Je peux être de plusieurs couleurs.
On peut me manger crue ou cuite.
On peut me croquer, m'éplucher
ou me couper.

Qui suis-je ?

Réponse: La pomme

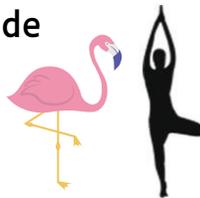
Une petite séance de yoga

En me promenant ce dimanche, j'ai rencontré plein d'animaux. Ils m'ont proposé un jeu : les mimer pour continuer mon chemin.

J'ai découvert une petite marre, où des grenouilles vivaient, et toi est-ce que tu sais faire la grenouille ?



Je connais un autre animal qui vit à la surface de l'eau, il a deux grandes pattes et il est tout rose ! C'est le flamant rose. À toi ! Essaie de faire le flamant rose.



En rentrant chez moi, j'ai pu retrouver un de mes animaux préféré c'est le chat, amuse toi à faire le chat.



Allez grand courageux ! Une petite dernière, je te propose de faire la position du chien tête en bas.



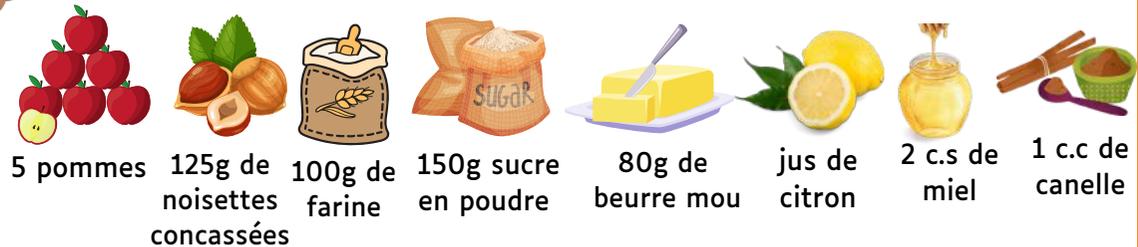
BON APPÉTIT
LES ENFANTS !!



La recette de Tatouille

Crumble aux pommes et aux noisettes

Pour 4 personnes



-  Préchauffer le four à 180°C.
-  Couper en deux le citron, récupérer le jus et enlever les pépins.
-  Éplucher les pommes, couper les en deux, enlever le cœur, les tiges et les pépins puis couper les en quartiers.
-  Dans un récipient, mettre les pommes, le jus de citron, le miel et la cannelle en poudre puis mélanger.
-  Dans un plat qui va au four, étaler le beurre au fond et disposer les pommes.
-  Dans un récipient, couper le beurre en petits carrés, verser le sucre en poudre, les noisettes concassées et la farine.
-  Mélanger le contenu avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte sableuse : c'est le crumble. Émietter le crumble sur les pommes.
-  Mettre le plat au four pendant environ 15 minutes.

