

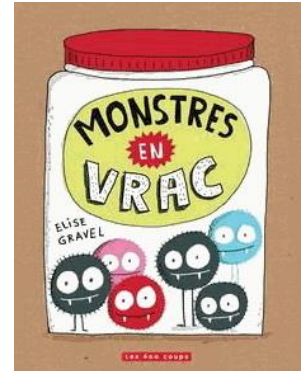
Lecture animée – Monstres en vrac

Titre de l'album – Auteur(e) – Maison d'édition

Monstres en vrac – Élise Gravel – Les 400 Coups

Résumé de l'histoire

Résumé de l'histoire : « La Monstrierie vous présente sa toute dernière collection de monstres! Venez vite découvrir nos nouvelles bestioles! Nous avons des monstres qui viennent d'ici, des monstres qui viennent d'ailleurs, et même des monstres qui viennent de nulle part! Monstres souterrains, monstres des montagnes, monstres marins, monstres de l'espace, monstres des champs, monstres tropicaux. Des monstres, chez nous, on en a pour tous les goûts! »



Animation de lecture suggérée : La ronde du livre

Déroulement

Les enfants et l'animateur/lecteur sont assis en rond. Après avoir introduit le livre (le titre, l'auteur, la maison d'édition) l'animateur/lecteur prend une voix de narrateur et lit la première page à voix haute. L'animateur/lecteur passe ensuite livre au campeur assis à côté de lui. Chaque enfant lit une page et le passe au suivant. Un campeur peut décider de passer son tour. Personne n'est obligé de lire, surtout dans un groupe multi-âge.

Après la lecture, poser des questions au groupe :

Quel est votre monstre préféré? Pourquoi? Celui que vous trouvez le plus dégoûtant ou le plus drôle? Connaissez-vous d'autres monstres (Frankenstein, Dracula, Le Monstre du Lockness?)

Activité de prolongement #1 : Crée ton propre monstre

Matériel requis

- Papier construction
- Ciseaux
- Colle
- Pompons, laine et plumes
- Crayons feutres

Les campeurs dessinent ou bricolent leur propre monstre et lui donnent un nom. Pour aller plus loin, l'animateur demande aux campeurs de décrire leur monstre ou de décrire ses qualités.

Activité de prolongement #2 : Cuisinons des Popilles pour la collation

Les Popilles sont des monstres créés par Élise Gravel (Voir page couverture).

Les animateurs peuvent cuisiner des Popilles à déguster pour la collation avec les campeurs :

INGRÉDIENTS

3/4 tasses margarine

1/2 tasse lait

2 tasses sucre

1/2 cuillère à thé sel

1 cuillère à thé vanille

5 cuillères à table cacao

3 tasses gruau

1 tasse noix de coco

PRÉPARATION

1. Faire bouillir 1 minute tous les ingrédients sauf le gruau et la noix de coco.
2. Ajouter le gruau ainsi que la noix de coco.
3. Laisser refroidir un peu le mélange, puis former des boules.
4. Conserver au réfrigérateur pour un meilleur goût.

*Tiré de Recettes du Québec