

Lecture animée – Le manchot qui en avait marre...

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

Le manchot qui est avait marre d'être pris pour un pingouin – Nicolas Digard – Nathan

Résumé de l'histoire

Un manchot ne cesse de faire prendre pour un pingouin et il en a assez !

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 le 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 multiâge.

Après la lecture, poser des questions au groupe :

Quelles sont les différences entre le pingouin et le manchot? Entre le chameau et le dromadaire? Entre le hibou et la chouette?

Qu'avez-vous appris de cette histoire?

Activité de prolongement #1 : Faites votre propre manchot

Matériel requis

- Papier construction
- Ciseaux
- Colle
- Peinture noire
- Pinceau
- Papier

Avec l'aide d'un animateur, les enfants appliquent de la peinture noire sous leur pied et déposent leur empreinte sur une feuille de papier. Lorsque la peinture est presque sèche, les petits campeurs peuvent décorer leur manchot.



Activité de prolongement #2 : Cuisinons de petits manchots au riz soufflé

Ces petits manchots sucrés sont une belle occasion de parler des attributs qui différencie les manchots des pingouins avec les enfants. (Les pingouins vivent dans l'hémisphère nord, sont petits et savent voler. Les manchots sont plus grands, vivent dans l'hémisphère sud, mesurent jusqu'à un 1mètre et son d'excellents nageurs même s'ils ne volent pas.)

Ce peut être une petite collation idéale pour écouter un film pendant une après-midi pluvieuse.

INGRÉDIENTS (pour 12 portions)

3 cuillères à soupe de beurre
4 tasses de guimauves miniatures
6 tasses de céréales Rice Krispies
Bâton de bois

Pour la décoration :

Chocolat au lait ou noir fondu
Une tasse de chocolat blanc fondu
Colorant alimentaire orange



PRÉPARATION

Pour le maïs soufflé :

Chauffer la margarine à feu doux dans une grande casserole. Ajouter les guimauves; remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues et homogènes. Retiré du feu.

Ajouter la vanille. Ajouter les céréales en remuant pour bien enrober.

À l'aide d'une spatule légèrement beurrée, presser dans un moule beurré de 3,5 L (13 x 9 po). Laisser refroidir. Couper en carrés.

Pour décorer :

Insérez un bâton à une extrémité.

Verser le chocolat ou la confiserie dans un grand verre.

Tremper chaque Rice Krispies dans le chocolat.

Retirer et laisser l'excès de chocolat s'égoutter dans le verre.

Placer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin. (Si vous utilisez du chocolat mi-doux pur, réfrigérez pendant 8-10 minutes.)

Lorsque refroidi, verser 1/3 du chocolat blanc dans un autre contenant.

Ajouter quelques gouttes de colorant orange et mélanger.

Pour faciliter l'étape de la décoration avec les enfants, déposer le chocolat blanc et le chocolat orange dans des petits sacs refermables (ex. : Ziploc)

Couper un petit coin afin de pouvoir appliquer le chocolat.

Tiré de : www.ricekrispies.com et <http://www.hungryhappenings.com>