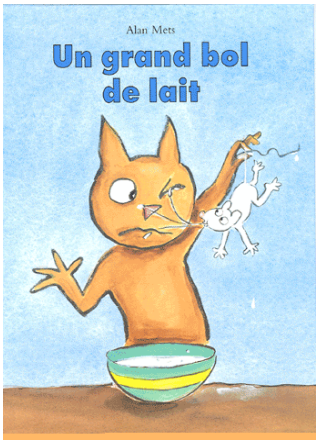
FICHE PÉDAGOGIQUE l'école des loisirs

3 à 5 ans

Un grand bol de lait

d'Alain Mets



1. Le moment de l'histoire

Afin d'aider les enfants à comprendre cet album, vous pourrez, avant de le leur lire, leur en raconter le début :

« C'est l'histoire de Colin le chat et de Béa la souris, sa petite sœur. Leurs parents sont sortis et ils en profitent pour faire plein de bêtises à la maison. Quand ils entendent leurs parents rentrer, ils décident de s'enfuir chez leur mamie. Malheureusement, un loup les attrape et les avale tout crus. Mais, dans le ventre du loup, ils continuent à faire du bazar et...

Maintenant, vous êtes prêts, écoutez bien, je vais vous lire cette histoire en vous montrant les images, et on en parle après. »

2. Les crêpes

Colin et Béa font des crêpes. Alors, nous aussi ! À l'école, avec beaucoup d'enfants, il est préférable de demander à des parents de venir vous aider. Chaque adulte prendra en charge un groupe de 5 enfants et chaque petit pourra ainsi mener à bien une étape de la recette (casser les oeufs - mélanger - mettre la farine - ajouter le lait - puis le sucre et l'huile).

Nous vous donnons donc les quantités pour ce petit groupe d'enfants. Vous rassemblerez ensuite les pâtes à crêpe dans une grande jatte. Pour faire les crêpes devant les petits (mmh ! la bonne odeur dans la classe !), vous pouvez demander aux familles de vous prêter une crêpière sur laquelle six petites crêpes peuvent cuire en même temps. Prendre la précaution de barrer l'espace de cuisson avec des bancs, pour que personne ne vienne se brûler. Et place aux gourmands, petits et grands !

VOS ANNOTATIONS

© www.ecoledesmax.com D.R.
mis à jour le 26/09/2019

VOS ANNOTATIONS

Recette des crêpes

Ingrédients pour un groupe de 5 enfants

1 petit verre de farine (100g)
2 œufs
1/4 de litre de lait
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillerée à café d'huile

Ustensiles pour un groupe de 5 enfants

1 petit saladier
1 petit fouet
1 cuillère

Dans le saladier, fouetter les œufs en omelette. Verser en remuant sans cesse la farine en pluie. Ajouter le lait doucement pour éviter la formation de grumeaux. Ajouter le sel, le sucre et l'huile. Réunir toutes les pâtes à crêpe dans une grande jatte et laisser reposer une heure.

3. Pollock

Oh là là, que ce livre donne envie de faire de terribles gribouillages, d'en mettre partout ! À la maison ou à l'école, ce n'est pas vraiment possible. En revanche, vous pouvez proposer aux enfants de réaliser des peintures à la manière du célèbre peintre américain **Jackson Pollock** (1912-1956).

Cet artiste est l'inventeur du «**dripping**», technique qui consiste à faire couler de la peinture sur une toile posée au sol, au moyen de boîtes percées de trous. Après avoir montré **quelques œuvres** de l'artiste, il vous faudra préparer l'activité :

© www.ecoledesmax.com D.R.

VOS ANNOTATIONS

- Remplir quelques flacons ou tubes percés (les emballages de produits pharmaceutiques seront parfaitement rincés) de gouache liquide (choisissez plutôt les couleurs primaires, le noir ou le blanc)
- Placez au sol, sur une toile cirée, une feuille de papier épais et de grande taille, autour de laquelle les enfants, par deux, pourront se déplacer.
- Mettez un tablier aux enfants puis laissez-les faire des éclaboussures et des gouttes de peinture à leur guise.
- Attendez que la peinture soit sèche avant d'afficher les feuilles verticalement.
- Demandez aux enfants de donner un titre à leurs œuvres.

Enfin, exposez tous ces travaux à l'école, en y mêlant des reproductions de toiles du vrai Pollock.

«**Dripping**»
https://www.nga.gov/collection/artist-info.1793.html#works

Quelques œuvres
https://www.google.com/search?q=oeuvres+jackson+pollock&client=firefox-b-d&sxsrf=ACYBGNRBjtA86mwpWbt5mlyUnxNKkLAx4w:1569504566357&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwjsrZqRzO7kAhXDy4UKHYyNB2EQ_AUIESgB&biw=1920&bih=944

4. Le lait

Le plus complet de nos aliments mérite d'être mieux connu des enfants. Ce n'est pas seulement une brique en carton ! Avec vos élèves, organisez une sortie dans une ferme pédagogique au cours de laquelle ils pourront traire une vache. Cherchez ensuite avec eux tous les aliments faits à partir du lait. Poursuivez cette étude par un travail pratique : **la fabrication en classe de beurre !**

Attention tout de même aux conditions d'hygiène. Il ne faut utiliser que des ustensiles très propres, et on doit s'être tous bien lavé les mains…

© www.ecoledesmax.com D.R.

VOS ANNOTATIONS

Recette du beurre

- Placer dans un récipient en verre muni de couvercle (type petit pot de bébé) deux cuillerées de crème fraîche crue, sortie du réfrigérateur une ou deux heures auparavant.

- Fermer le récipient et l'agiter vigoureusement pendant deux ou trois minutes, en effectuant un mouvement de bascule

- Ouvrir le pot et en verser le contenu au travers d'une passoire dans un bol. Un liquide blanc s'écoule et une petite boule jaune de beurre reste au fond de la passoire. Vous pouvez la humer, le parfum est caractéristique.

- Il est ensuite possible de rincer cette boule de beurre sous l'eau claire, en la malaxant légèrement avec le dos d'une cuillère. Cette étape de lavage du beurre permet d'améliorer la durée et la qualité de sa conservation.

Cette recette est issue d'un site très complet mais dans lequel on se perd vite, à cause du nombre d'informations qu'il donne. Les ressources pédagogiques sont plutôt destinées à des enfants de cycle III.

Vous pouvez en revanche agrémenter vos découvertes de photos concernant toute la filière laitière (attention, ne vous y noyez pas, il y en a beaucoup !).

Un site très complet
https://www.bienvenue-a-la-ferme.com/decouvrir-et-s-amuser-ferme-pedagogique

Des photos
http://www.imagesdelait.com/

5. Sur le même thème, à *l'école des loisirs*

Riri dans le gros chat, de Benoît Charlat
Je mangerais bien une souris, de Claude Boujon
Le bel œuf, de Marie Wabbes
Teuteu et Zeuzeu, d'Alan Mets
Bon appétit, Catimini !, d'Elzbieta

© www.ecoledesmax.com D.R.