

Dossier Gratuit

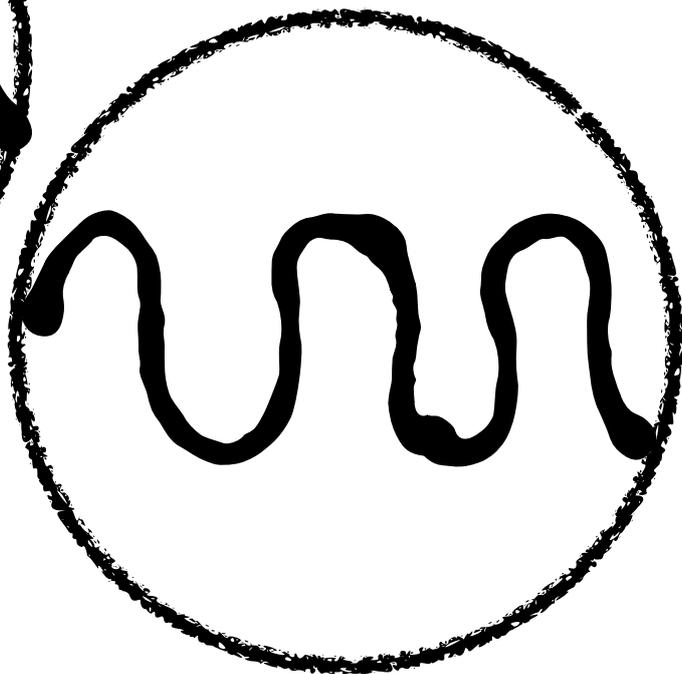
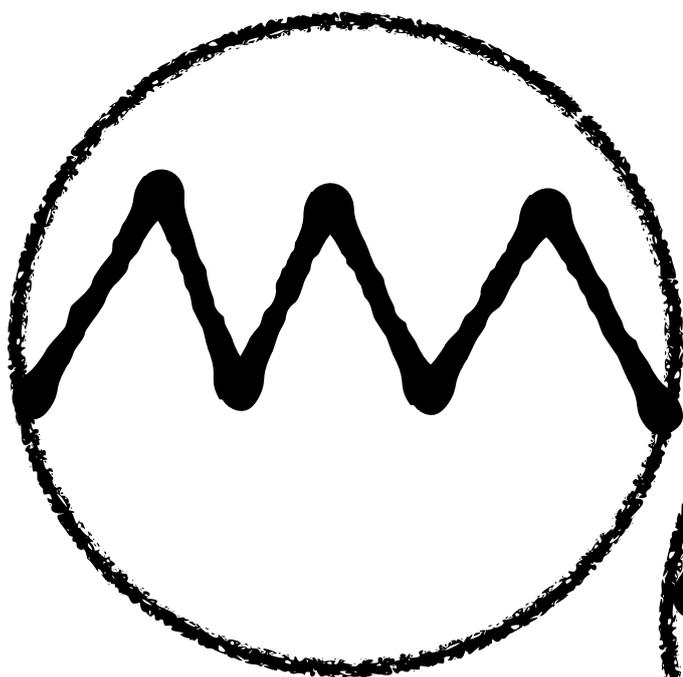
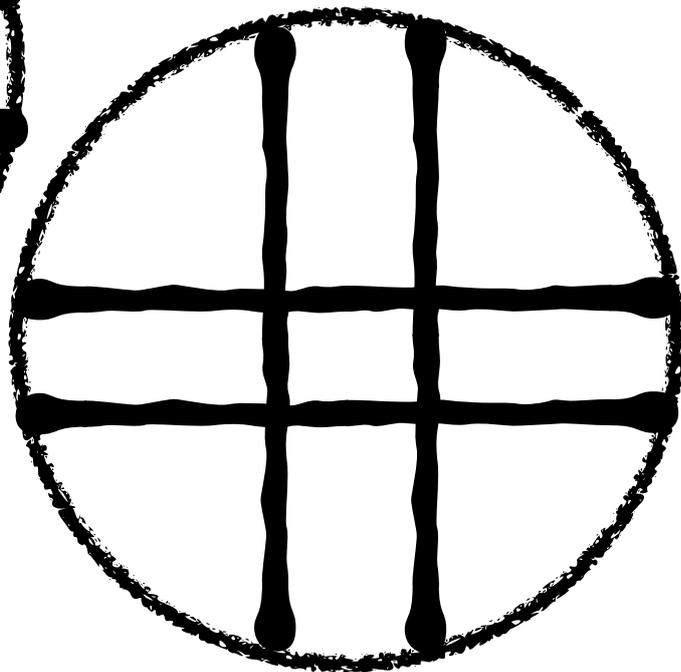
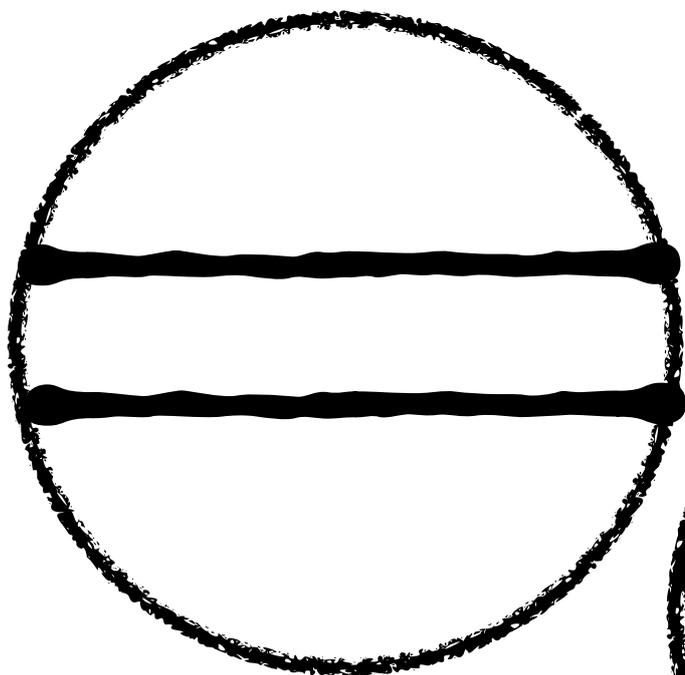
Les crêpes



www.didactecole.com

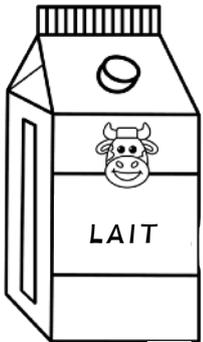
+ DE 5000 EXERCICES POUR LA MATERNELLE !
CLASSÉS PAR THÈMES ET PAR SECTIONS

Dépose de fins boudins de pâte à modeler pour réaliser les décorations sur les crêpes.

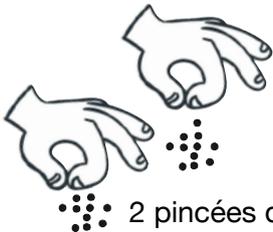
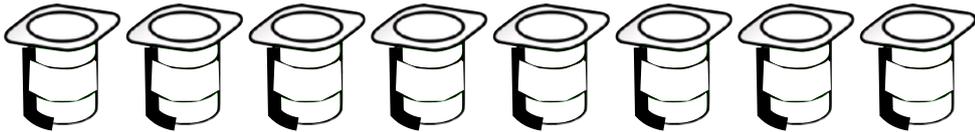


La recette ultra facile, pas besoin de balance !

Mélange tous les ingrédients au mixer et Hop ! La pâte est prête pour la cuisson !



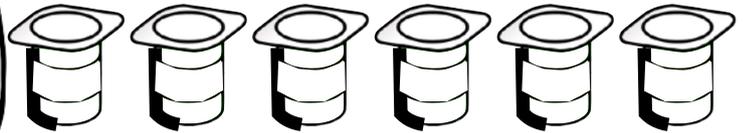
8 pots à yaourt de lait



2 pincées de sel



8 pots à yaourt de farine



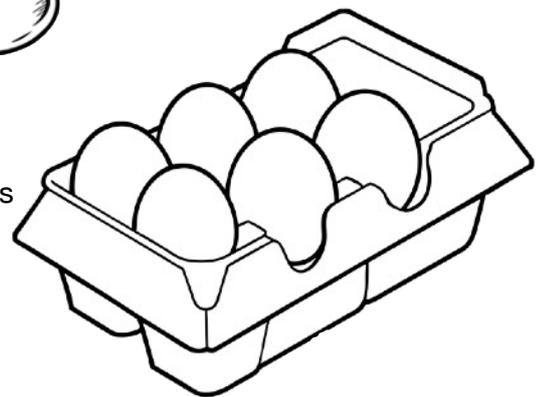
4 cuillères à soupe de sucre



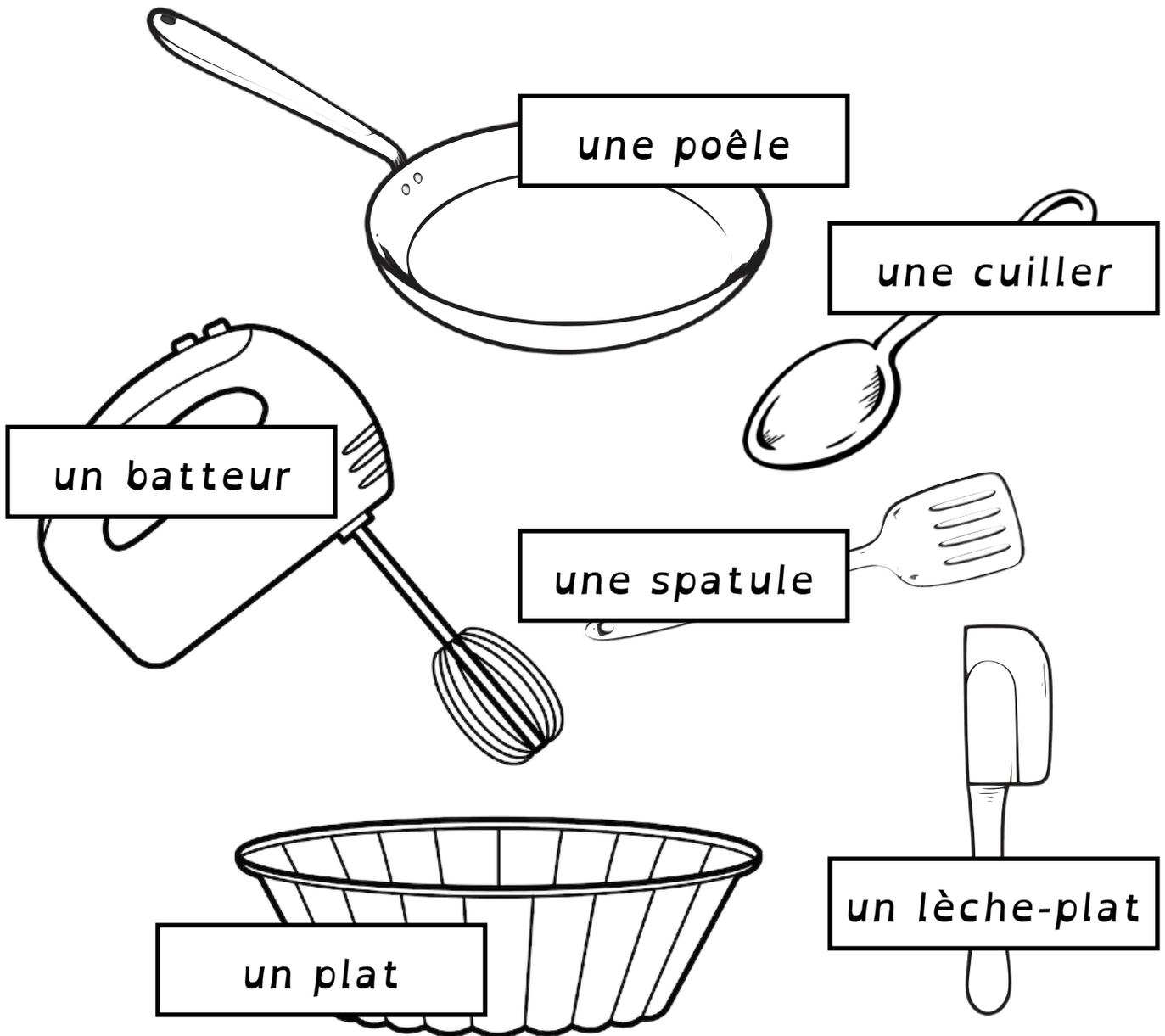
4 cuillères à soupe d'huile de tournesol



6 œufs entiers



Découpe les étiquettes et place les mots sur les ustensiles.



un batteur	une poêle	une cuiller
une spatule	un lèche-plat	un plat





Dans un grand saladier,
Mets la farine à danser,
Un peu de sucre, un peu de sel,
Pour des crêpes douces et belles !

Fais un nid tout au milieu,
Et casses-y les œufs
Avec ton fouet, tourne doucement,
Ça devient tout collant, lentement.

Petit à petit, verse le lait,
Et mélange bien, sans t'arrêter !
La pâte est lisse, fluide, légère,
Comme un ruisseau dans la clairière.

Ajoute un petit peu d'huile de tournesol
Sans la renverser sur le sol !
Ta pâte est prête, viens la cuire,
Les crêpes arrivent, à vous les sourires !

Dans la poêle, verse une louche de pâte,
Fais-la tourner, de manière délicate
Quand les bords deviennent dorés,
Hop ! On la retourne, à toi de jouer !

Une minute, pas plus, pas moins,
Et la crêpe est prête, c'est certain.
Continue ainsi, jusqu'à la fin,
Et régale-toi, c'est un festin !



Dans un petit village en bord de mer, vivait une mamy pétillante que tout le monde appelait Mamy Suzanne. Elle avait un talent incroyable : elle faisait les meilleures crêpes de la région. Tous les dimanches, les voisins et les enfants du quartier se retrouvaient dans son jardin pour partager ce festin.

Un matin, alors qu'elle préparait sa pâte à crêpes, une idée lui vint : "Et si je faisais une crêpe en forme de cœur ? Mais pour qui ?"

Elle se mit au travail avec soin. Une louche de pâte par ici, une petite touche par là, et hop !

Une crêpe parfaite en forme de cœur sortit de la poêle. Elle la déposa sur une assiette spéciale et l'orna d'une pointe de crème chantilly et de fraises fraîches.

Quand l'heure du goûter arriva, tout le monde se précipita autour de la table où trônaient déjà des piles de crêpes classiques. Mais celle en forme de cœur attira tous les regards.

— Oh, Mamy Suzanne, cette crêpe en cœur, elle est pour moi ? demanda Zoé, la petite voisine curieuse.

— Non, c'est pour moi ! s'écria Timéo, qui espérait l'avoir pour son goûter.

Mamy Suzanne, malicieuse, sourit sans rien dire. Puis elle annonça d'une voix joyeuse :

— Cette crêpe en forme de cœur est pour la personne qui devinera pourquoi je l'ai faite.

Les suppositions fusèrent.

— Pour ton chat Pompon, parce qu'il t'a ramené une souris ce matin ?

— Pour le facteur qui chante toujours en déposant le courrier ?

— Pour toi-même, parce que tu fais les meilleures crêpes du monde ?

Mamy Suzanne éclata de rire et fit signe à tout le monde de se calmer.

— Personne n'a deviné ? Très bien, je vais vous le dire : cette crêpe est pour tous ceux qui m'aident à avoir un cœur rempli de joie !

Les enfants restèrent bouche bée.

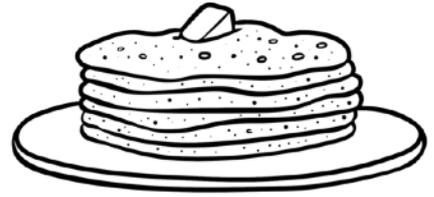
— Ça veut dire qu'on peut la partager ? demanda timidement Zoé.

— Exactement, répondit Mamy Suzanne. L'amour, c'est encore meilleur quand on le partage.

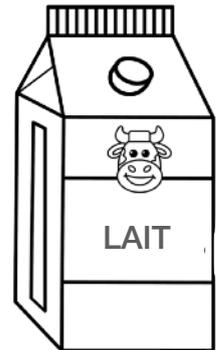
Et c'est ainsi que la crêpe en forme de cœur fut découpée en petits morceaux pour que chacun puisse en profiter. Entre les rires, les morceaux de fraises et la chantilly, tout le monde se sentit spécial ce jour-là, comme s'ils avaient une place unique dans le cœur de Mamy Suzanne.

DEVINETTES

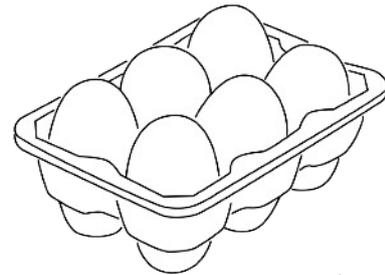
1. Je suis ronde comme le soleil,
Douce et dorée à merveille.
On me fait sauter dans la poêle,
Et on m'adore avec du miel. Qui suis-je ?
> Une crêpe !



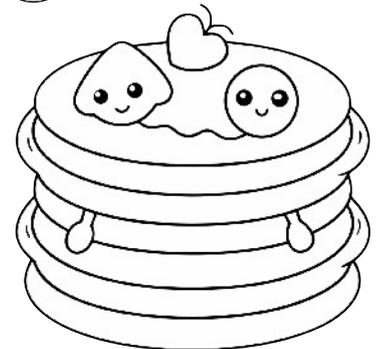
2. Je suis liquide et blanc,
Je sors d'une bouteille ou d'un berlingot,
On m'ajoute à la farine et aux œufs,
Pour faire une pâte, c'est bien mieux. Qui suis-je ?
> Le lait !



3. Je suis jaune et souvent cassant,
Dans la pâte, je suis important.
On me bat pour tout mélanger,
Qui suis-je, peux-tu deviner ?
> Un œuf !



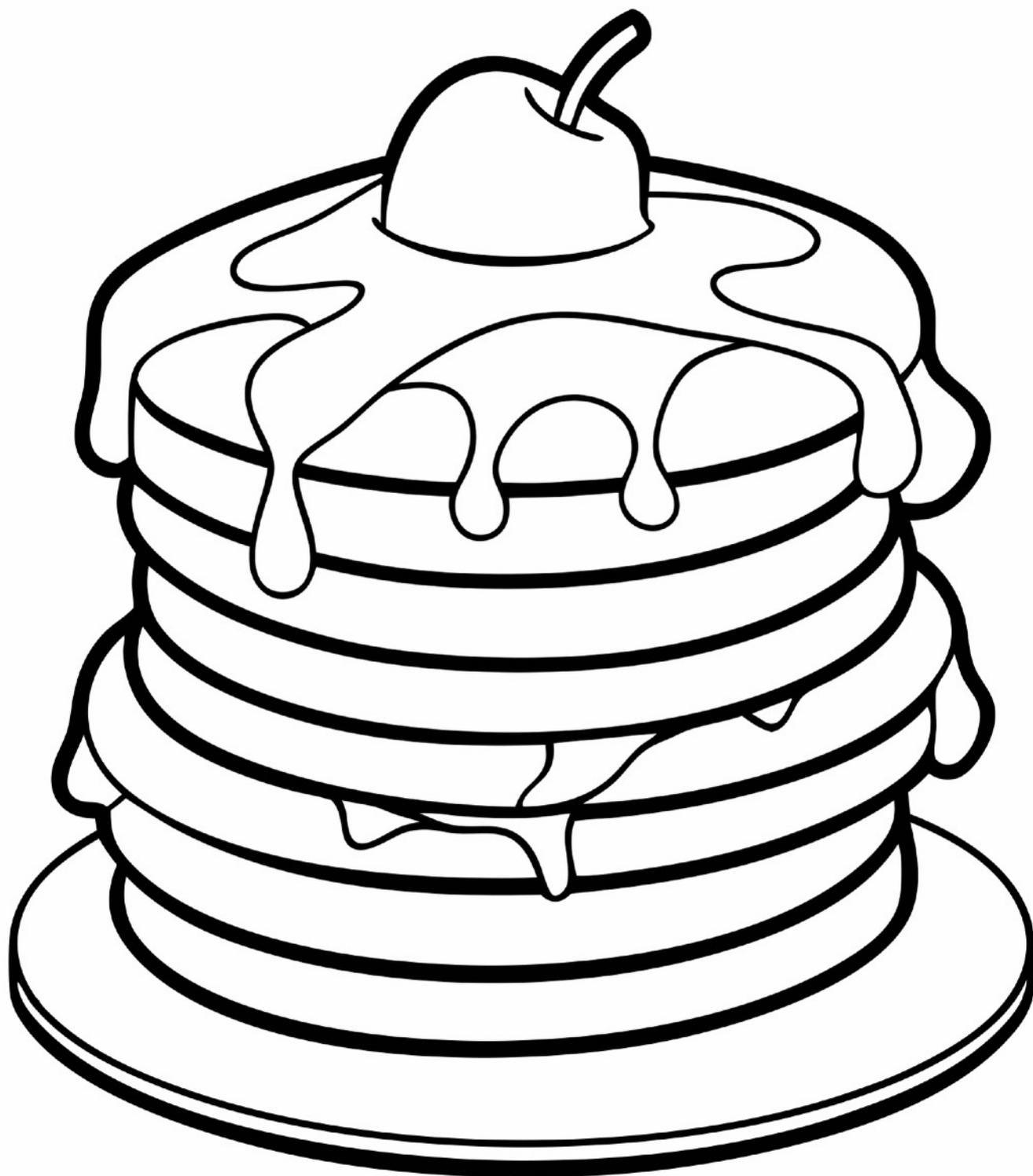
4. Quand je tourne dans la poêle,
Je fais rêver les gourmands.
Avec du chocolat ou du sucre,
Je rends les enfants contents. Qui suis-je ?
> Encore une crêpe !



5. Je suis petit, doré ou blanc,
Parfois en poudre, parfois en grains
Je rends la crêpe bien sucrée,
Qui suis-je ? Tu as deviné ?
> Le sucre !



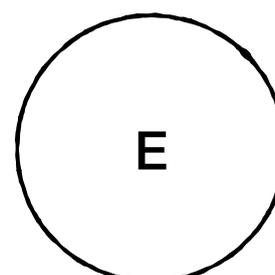
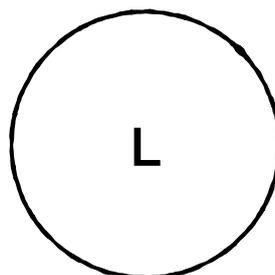
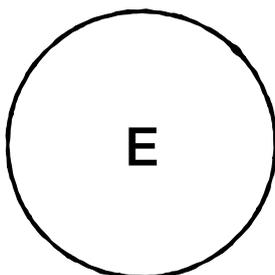
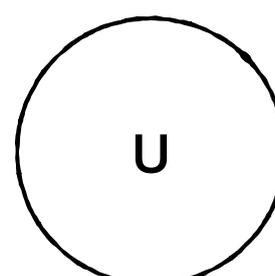
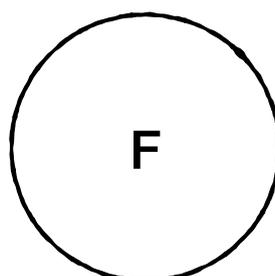
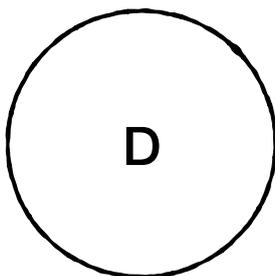
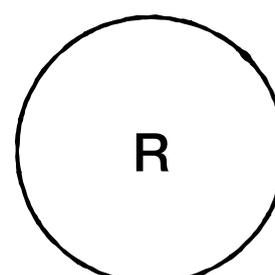
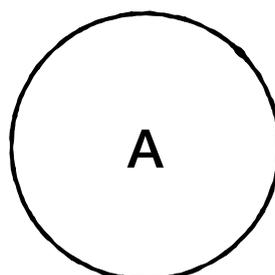
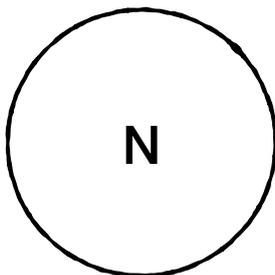
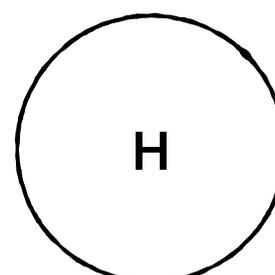
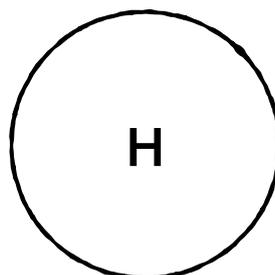
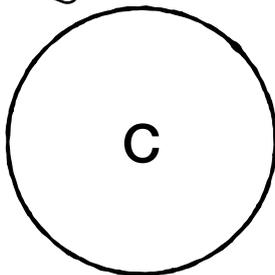
Colorie. 2 mêmes couleurs ne peuvent pas se toucher.



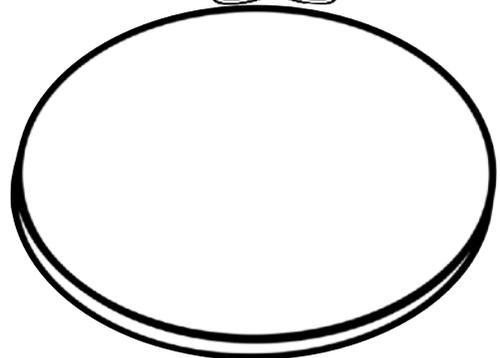
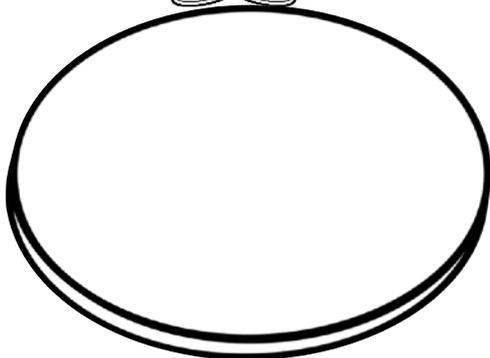
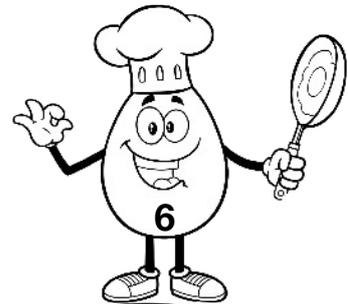
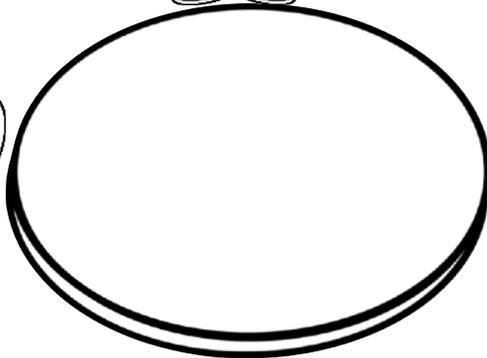
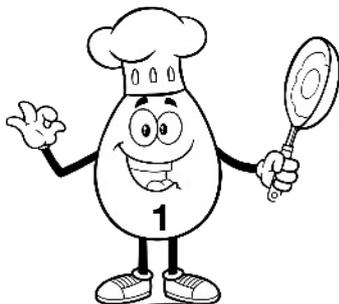
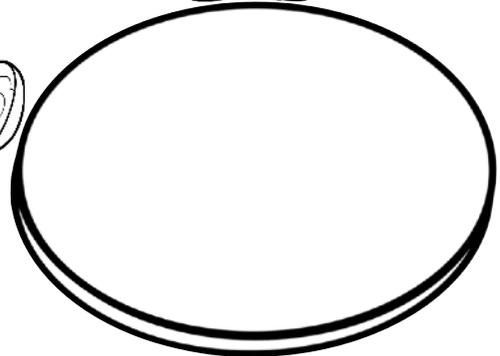
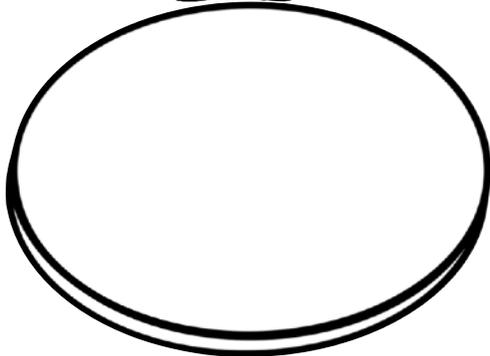
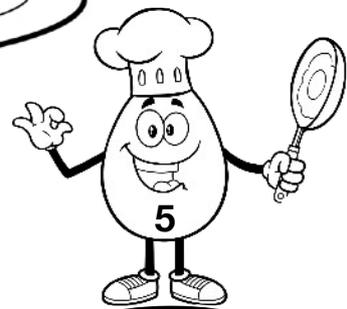
Passer par toutes les lettres du mot **CHANDELEUR**, dans le bon ordre.

Trace le trajet à l'aide d'un fin feutre.

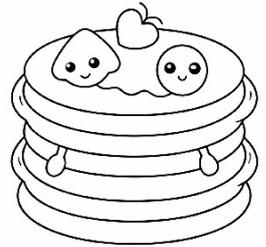
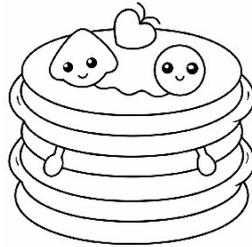
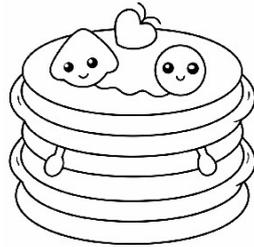
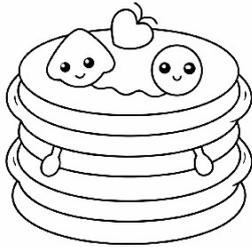
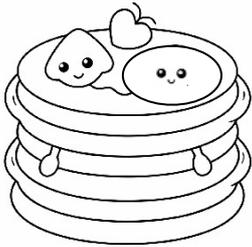
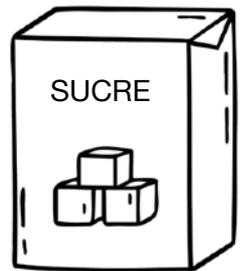
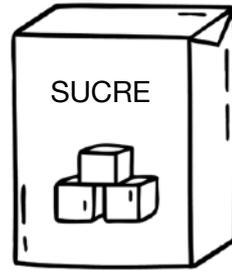
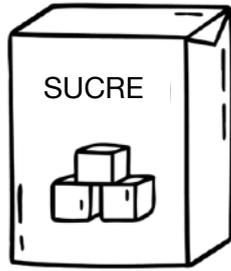
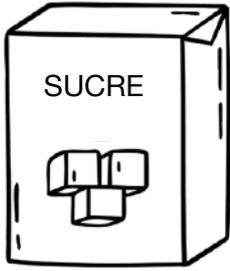
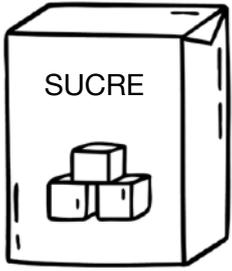
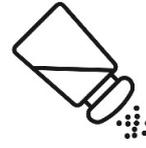
Rondes et dorées, bien sucrées,
Les crêpes, c'est pour la Chandeleur,
On les retourne, on les fait sauter,
Pour faire revenir le bonheur!



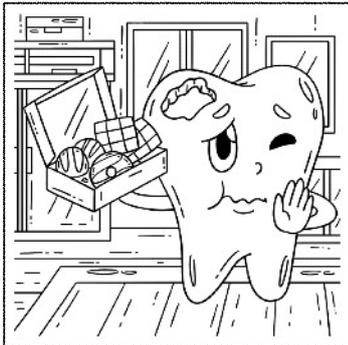
Sur chaque assiette, dessine le nombre de crêpes demandé.



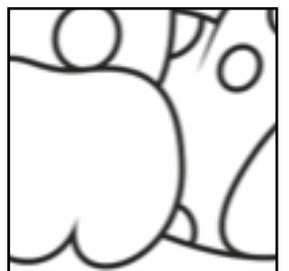
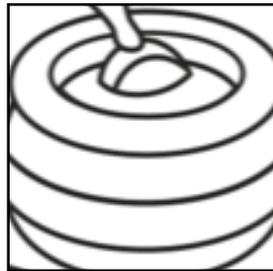
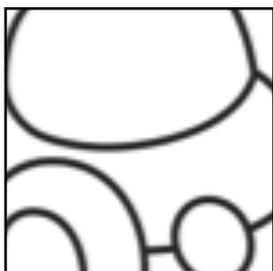
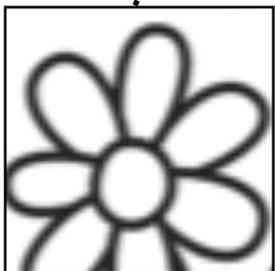
Dans chaque série, colorie l'intrus.



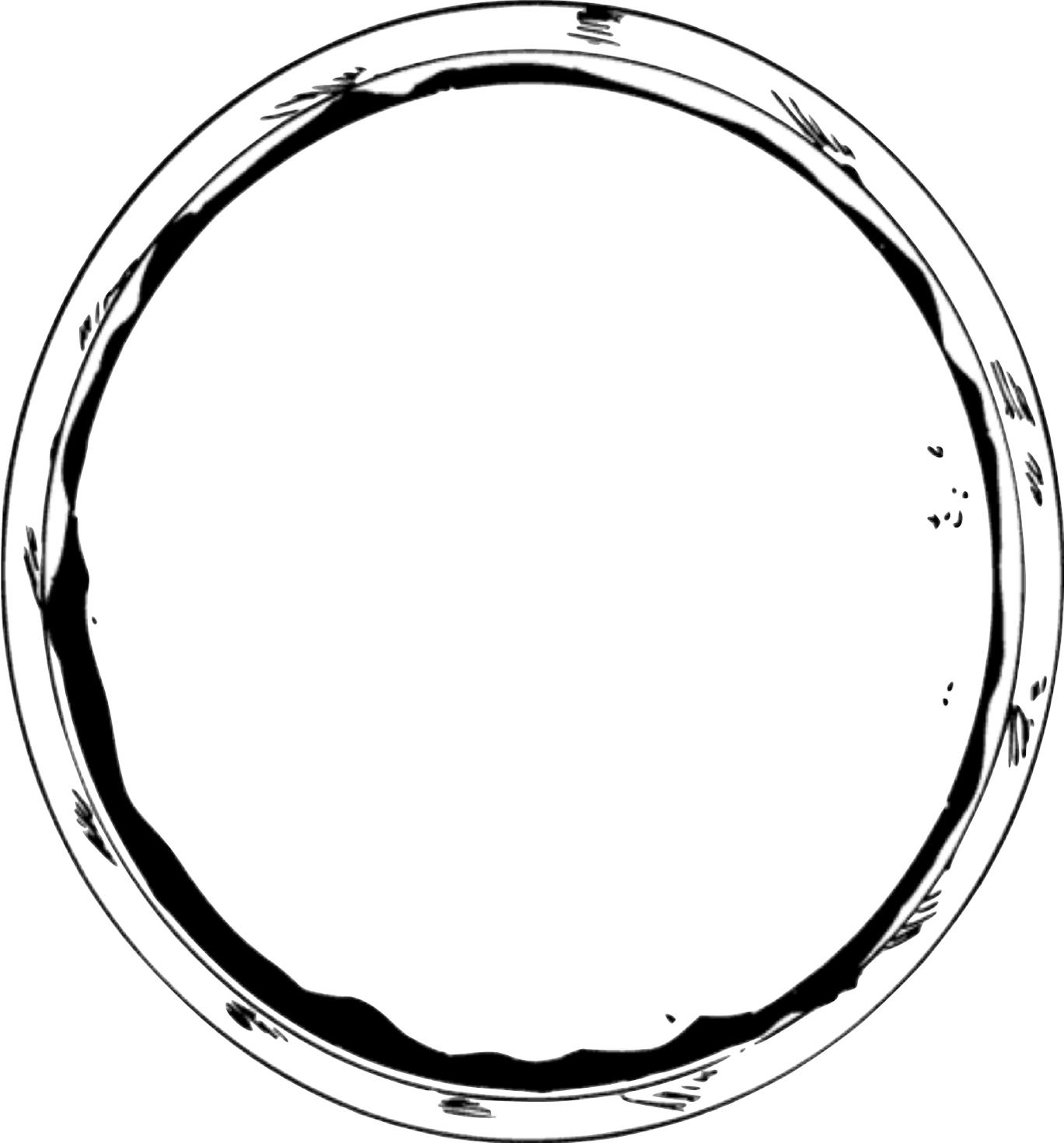
Dessine tous les aliments sucrés que tu connais.
Que se passe-t-il si tu manges trop de sucre ?



Relie les détails à la grande image.



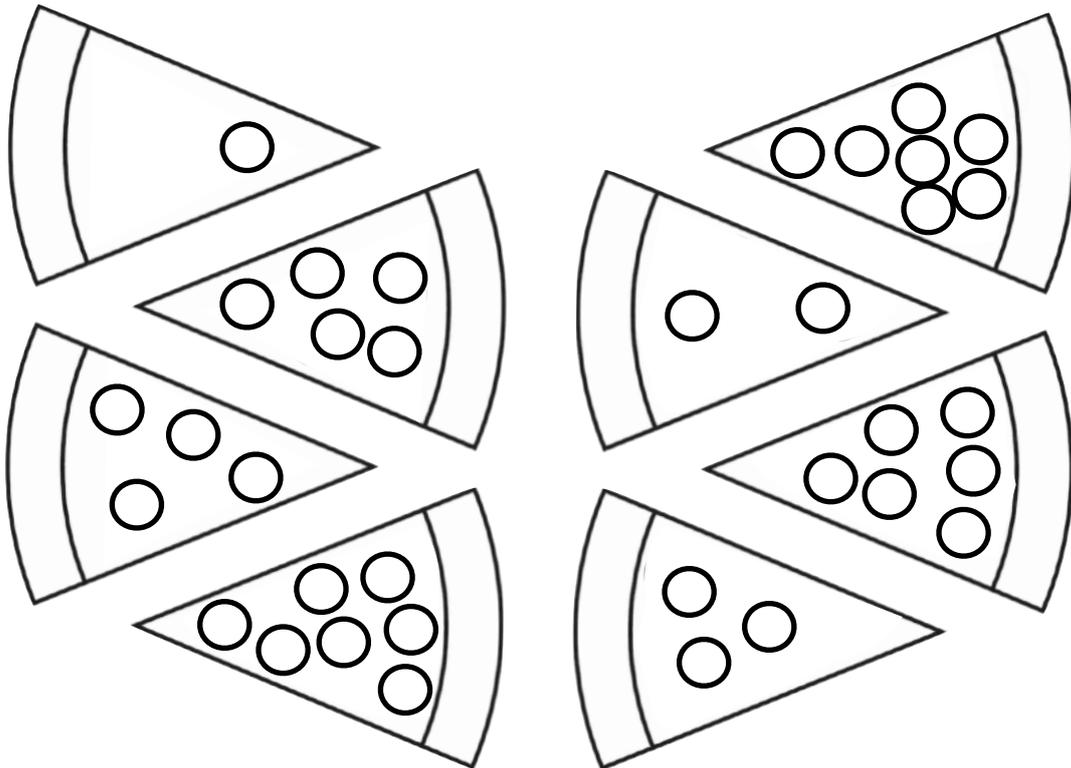
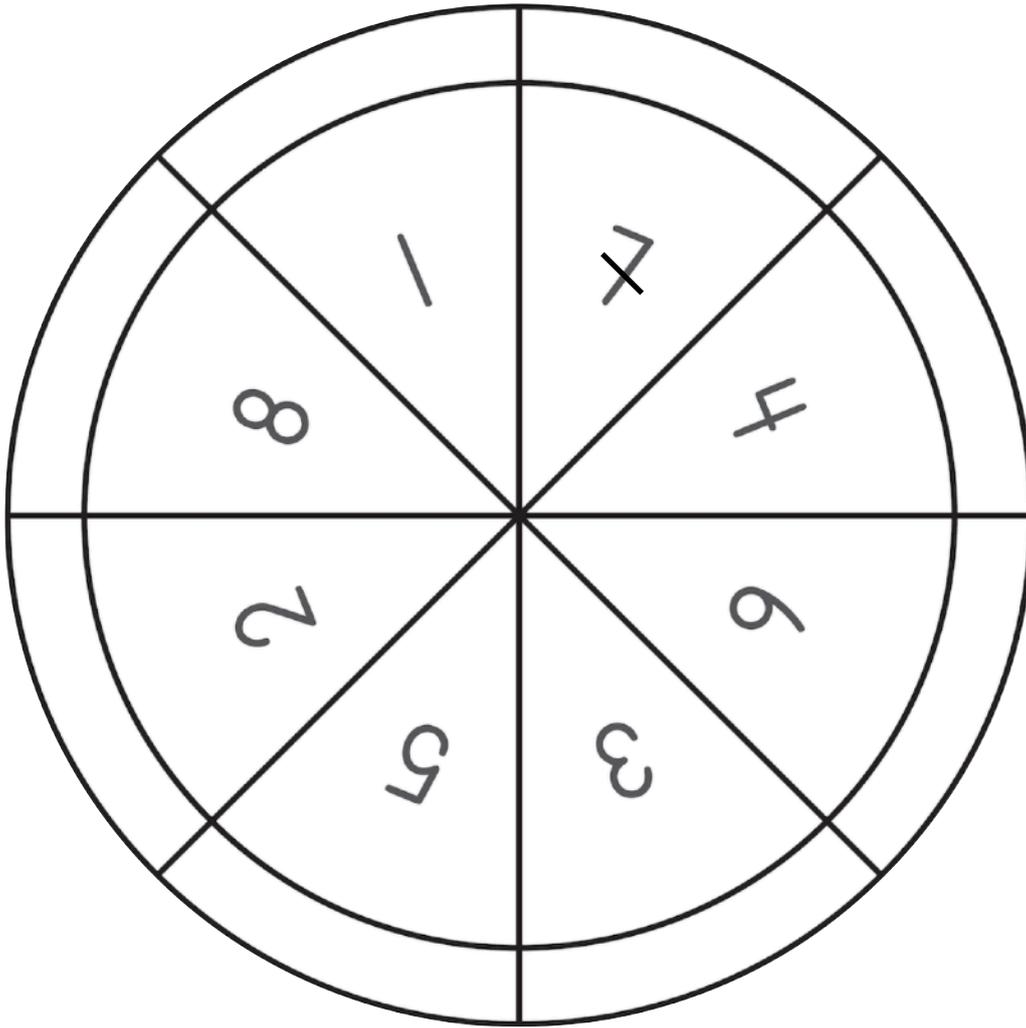
Colorie et dessine ta garniture préférée pour la crêpe.



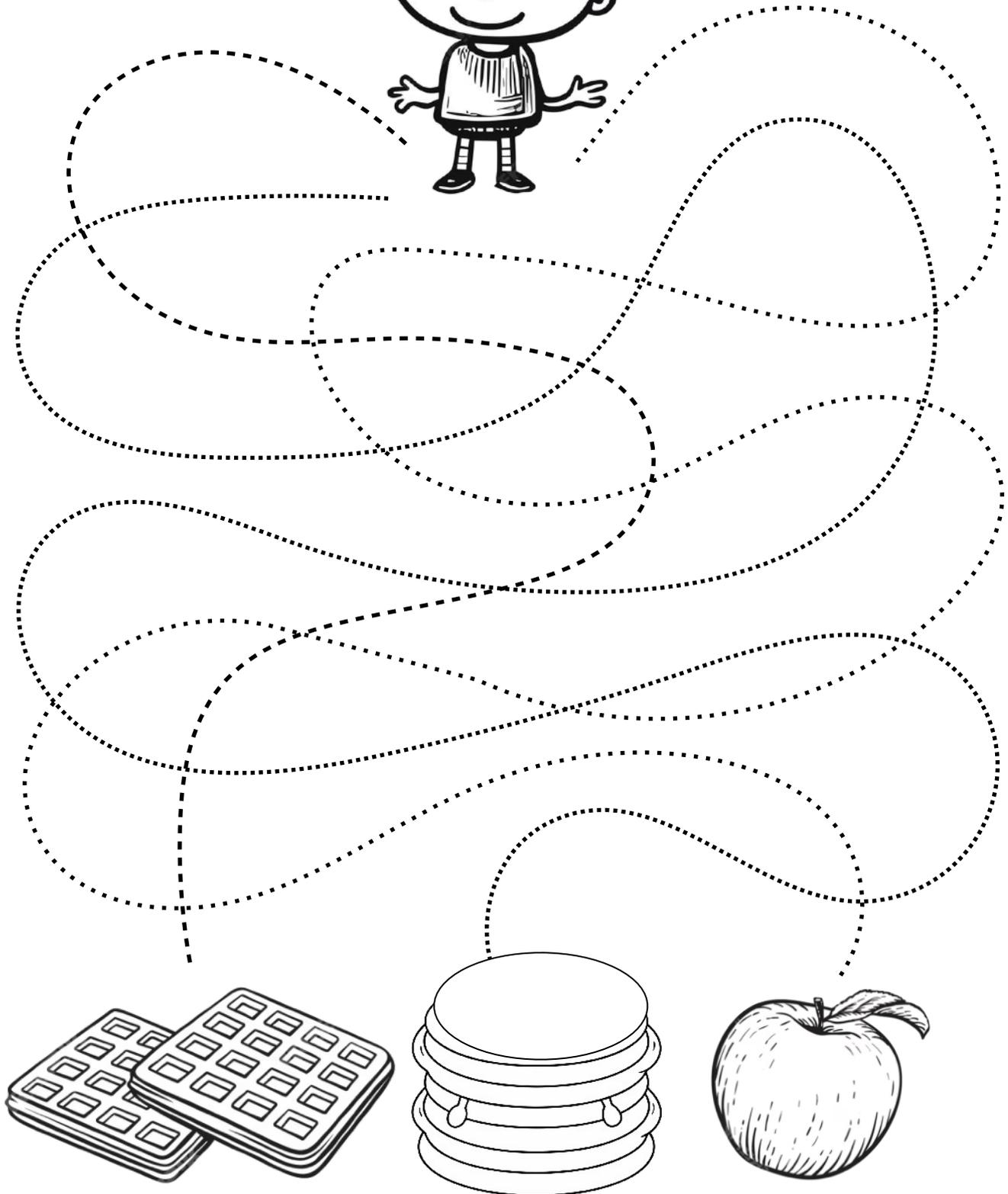
Compte les mûres sur les parts.

Par un trait, relie chaque part au bon chiffre sur la grande crêpe .

Utilise une couleur différente pour chaque part.

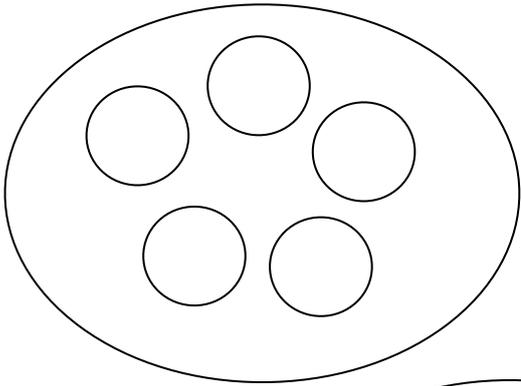


Trouve et colorie le chemin que doit prendre ce petit garçon pour trouver l'assiette de crêpes.

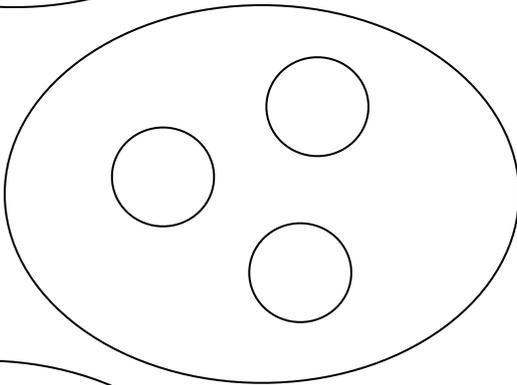


Combien comptes-tu de crêpes dans chaque ensemble ?

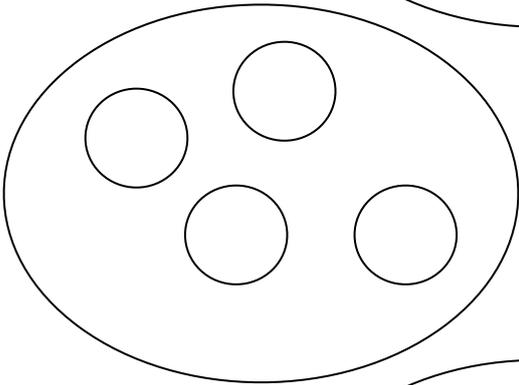
Relie-les au bon chiffre et à la bonne main.



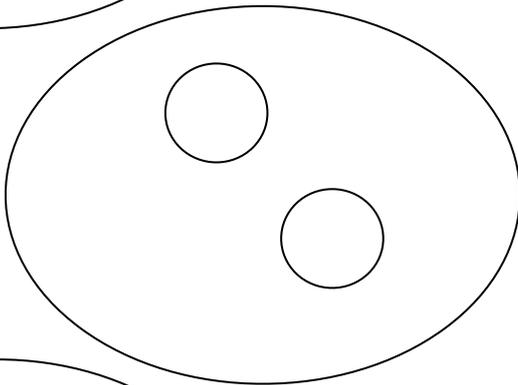
5



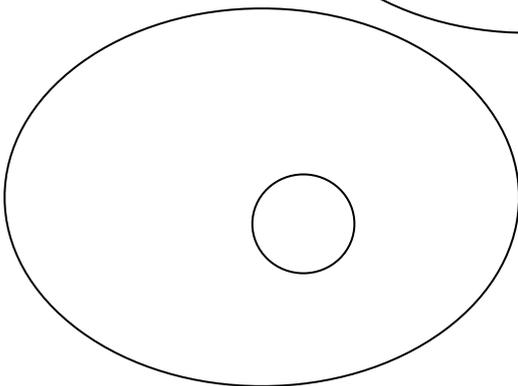
2



1



4



3

Psychomotricité

Le parcours d'adresse

Matériel : une poêle et une crêpe en tissu ou en carton.

Les enfants doivent réaliser un parcours en tenant la poêle sans faire tomber la crêpe. Pour rendre le jeu plus drôle, ils peuvent devoir retourner la crêpe à un moment du parcours.

La course relais

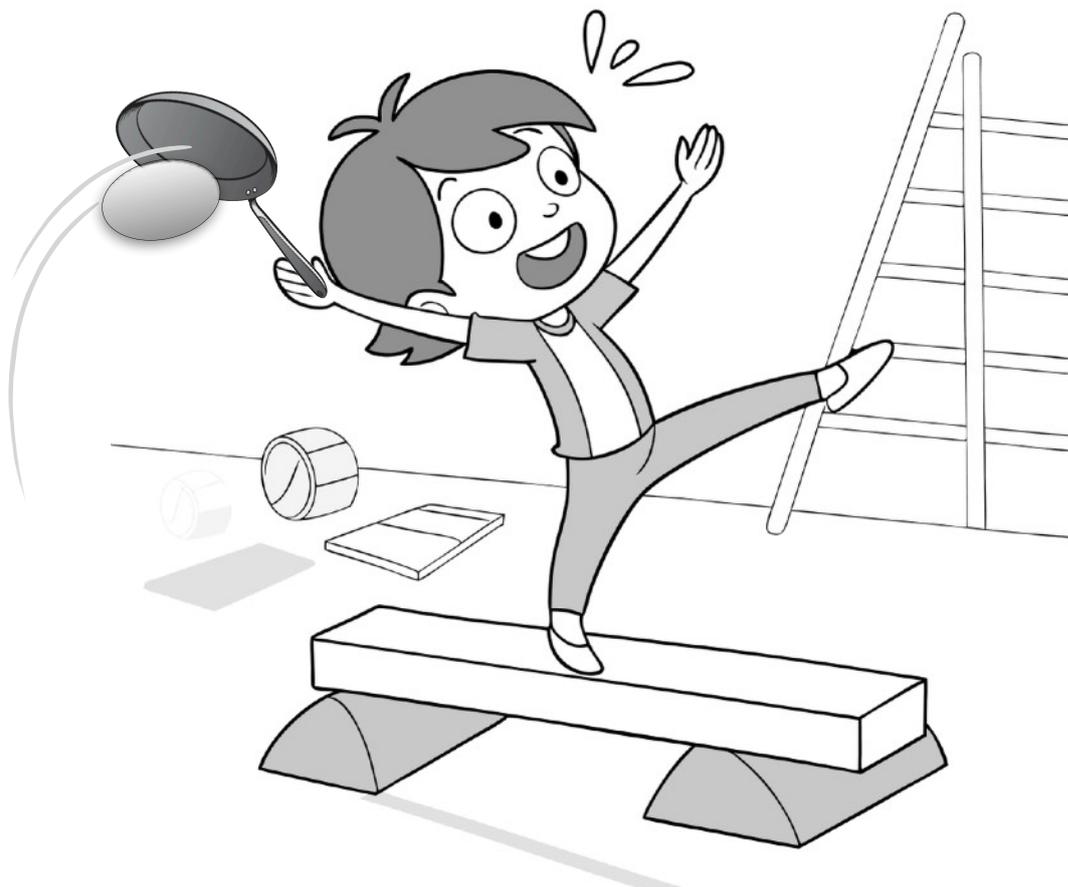
Matériel : une poêle et une crêpe en tissu ou en carton par équipe.

Les enfants passent la crêpe à leur coéquipier en courant, comme dans une course de relais.

La danse des crêpes

Matériel : musique entraînante et cercles en carton représentant des crêpes.

Les enfants dansent autour des crêpes, et lorsque la musique s'arrête, ils doivent vite se placer sur une crêpe. Réduisez le nombre de crêpes à chaque tour.





Séance de relaxation : « La crêpe magique »

Installez les enfants confortablement, assis ou allongés, les yeux fermés.

Dites-leur doucement :

"Vous êtes une petite crêpe qui se repose dans une poêle bien chaude. Vous êtes tout doux, tout tranquilles.»

Demandez-leur de respirer lentement :

"Inspirez par le nez, comme si vous sentiez l'odeur sucrée d'une crêpe qui cuit... et soufflez doucement par la bouche, comme si vous souffliez sur une crêpe pour la refroidir.»

Invitez-les à s'étirer doucement :

"Imaginez qu'on étale la pâte. Étirez vos bras vers le haut, vos jambes vers le bas... Vous êtes une belle grande crêpe maintenant.»

Faites-les bouger lentement en disant :

"On retourne la crêpe. Tournez-vous doucement sur le côté... et Hop, revenez sur le dos.»

Terminez en les aidant à imaginer leur crêpe préférée :

"Sentez une pluie de sucre ou un filet de chocolat qui vous rend tout doux et heureux. Vous êtes une crêpe magique.»

Laissez-les se détendre encore un moment avant de leur demander d'ouvrir les yeux doucement.

Petite crêpe dans la poêle,

Sautille et fait la belle !

Hop ! Elle veut voler !

Mais sur mon nez, elle est tombée !

Je la pose sur mon assiette,

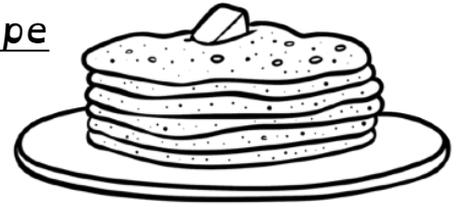
Du sucre dessus, et c'est la fête !

Un, deux, trois... dans mon petit bedon !

Miam, la crêpe, c'est trop bon !



Vocabulaire autour de la crêpe



- **Les ingrédients**
 - Crêpe, farine, œuf, lait, sucre, beurre, sel, huile, miel,...

- **Les actions**
 - Mélanger, verser, cuire, retourner, étaler, battre,...

- **Les ustensiles**
 - Poêle, spatule, louche, bol, fouet, plat, taque de cuisson, batteur,...

- **Les formes et textures**
 - Ronde, fine, dorée, lisse, souple, chaude, petite, grande, épaisse,...

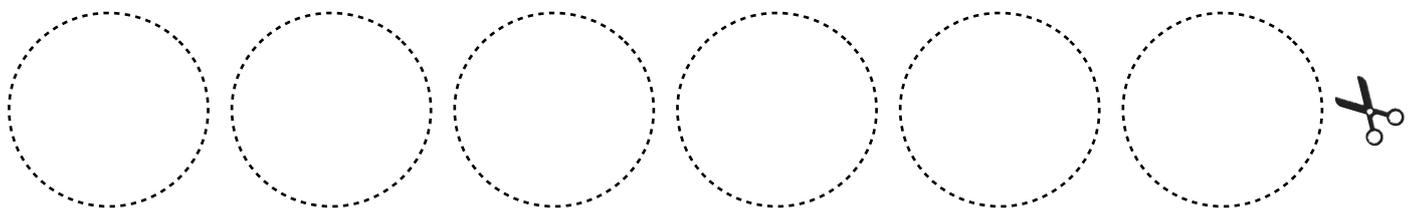
- **Les garnitures**
 - Pâte chocolatée, confiture, sucre, miel, fruits, cassonade,...

À partir du vocabulaire, vous pouvez réaliser de nombreuses activités....

- Les ingrédients sont-ils solides ou liquides ?
- Utiliser les verbes d'action dans des jeux de rôle ou des mimes.
- Réaliser des paires de cartes avec l'objet et sa fonction.
- Trier des objets par rapport à leur texture ou à leur forme.
- Déguster différentes garnitures et les associer à des adjectifs (doux, sucré, amer, fruité, salé,...)
- Les yeux bandés, reconnaître les aliments que l'on fait goûter.

Colorie et découpe soigneusement les crêpes.

Fais-les danser au-dessus de la poêle.



Ce dossier vous a plu ?

Envie de faire un chouette petit geste ?

Pensez à laisser votre avis sur la page Facebook, un petit mot sympa, pensez à partager... Visitez aussi le site sécurisé www.didactecole.com

Vos retours sont comme le sucre glace sur une crêpe : indispensables et délicieux ! 😊 Ça me fait chaud au cœur... et ça me motive pour continuer à vous régaler d'idées !

Et n'oubliez pas : les meilleures crêpes sont celles qu'on partage...

Merci d'avance !

Florence.

