

Centre Socio-Culturel

DES MINIMES

19, rue des Minimes

86100 Châtelleraut

Téléphone : 05 49 02 18 50

Télécopie : 05 49 02 18 51

E mail : accueil@minimes-esc86.org

Site : www.lesminimes-chatelleraut.org



LIVRET
D'ACTIVITÉS
PROPOSÉ PAR LE
CENTRE SOCIO
CULTUREL DES
MINIMES



GÂTEAU À L'ORANGE

INGRÉDIENTS:

GATEAU:

3 OEUFS,
150 G DE BEURRE
125 G DE SUCRE
GLACE,
175 G DE FARINE
1 SACHET DE LEVURE

FINITION:

100G SUCRE GLACE
LE JUS D'UNE
GROSSE ORANGE OU 2
MOYENNES.

TRAVAILLER EN CRÈME LE BEURRE ET LE SUCRE. AJOUTER LES OEUFS ENTIERS, PUIS LA FARINE ET LA LEVURE ET LE JUS DE L'ORANGE.

METTRE LE TOUT DANS UN MOULE À CAKE BEURRÉ. LAISSER CUIRE 40 MN A FOUR ASSEZ CHAUD (ENTRE 6 ET 7).

PENDANT LA CUISSON, FAIRE FONDRE 100 G DE SUCRE GLACÉ AVEC LE JUS D'UNE AUTRE ORANGE. ARROSER LE CAKE LORSQU'IL EST CUIT. DÉCORER AVEC DES TRANCHES D'ORANGE QUE L'ON CUIT QUELQUES MINUTES DANS LE JUS.



MERINGUES

INGRÉDIENTS:

4 ŒUFS

250 G DE SUCRE

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 100°.

SÉPARER LES BLANCS DES JAUNES.
MONTER LES BLANCS EN NEIGE ET
INCORPORER LE SUCRE.

METTRE LA PRÉPARATION SUR UNE
PLAQUE AVEC DU PAPIER CUISSON.

METTRE AU FOUR 30 À 45 MIN,
LAISSER LE FOUR ENTROUVERT POUR
QUE LES MERINGUES SOIENT BIEN
CROUSTILLANTES.



COOKIES

INGRÉDIENTS:

85G DE BEURRE
1 OEUF

150G DE FARINE
100G DE PÉPITES DE
CHOCOLAT

1 CUILLÈRE À CAFÉ
DE SEL

1 CUILLÈRE À CAFÉ DE
LEVURE CHIMIQUE

ÉTAPE 1 PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°
THERMOSTAT 6

ÉTAPE 2: DANS UN SALADIER METTRE 85 G DE
BEURRE, LE SUCRE, L'OEUF ENTIER, ET
MÉLANGER LE TOUT.

ÉTAPE 3: AJOUTER PETIT À PETIT LA FARINE
MÉLANGÉE A LA LEVURE LE SEL ET LE
CHOCOLAT

ÉTAPE 4: BEURRER UNE PLAQUE ALLANT AU
FOUR ET FORMER LES COOKIES SUR LA PLAQUE

ÉTAPE 5: ENFOURNER POUR 10 MINUTES DE
CUISSON



GÂTEAU YAOURT

INGRÉDIENTS:

1 SACHET DE LEVURE

2 YAOURTS NATURE

1 POT D'HUILE

4 POTS DE SUCRE

6 POTS DE FARINE
4 ŒUFS

ZESTE DE CITRON FACULTATIF

PRÉCHAUFFER LE FOUR À 180°

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS EN LES METTANT
CHACUN LEUR TOUR

BEURRER UN MOULE METTRE LA PRÉPARATION
ET METTRE AU FOUR 30 MIN

VÉRIFIER LA CUISSON AVEC UN COUTEAU



MUFFINS

INGRÉDIENTS:

150G DE FARINE

125G DE BEURRE FONDU

125G DE SUCRE

125G DE PÉPITES DE CHOCOLAT

3 OEUFS

1/2 SACHET DE LEVURE

2 CUILLÈRES À SOUPE DE
CRÈME FLEURETTE

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR THERMOSTAT 6 À 180°

METTEZ LES OEUFS ENTIERS ET LE SUCRE
DANS LE BOL D'UN MIXEUR ET MIXEZ JUSQU'À CE
QUE LE MÉLANGE GONFLE

AJOUTEZ LES PÉPITES DE CHOCOLAT, LE
BEURRE FONDU, LA CRÈME, LA FARINE ET LA
LEVURE, MIXER PAR A-COUP JUSQU'À CE QUE
TOUS LES INGRÉDIENTS SOIENT BIEN MÉLANGÉS

RÉPARTISSEZ LA PÂTE DANS DES MOULES
SANS LES REMPLIR JUSQU'EN HAUT

POSEZ-LES SUR LA PLAQUE DE CUISSON EN LES
ESPAÇANT EN, ENFOURNEZ ET LAISSEZ CUIRE DE
10 À 15 MINUTES
LAISSER TIEDR AVANT DE DÉGUSTER



PEINTURE MOUSSE 3D

MATÉRIEL :

- DE LA MOUSSE À RASER
BLANCHE
- DE LA COLLE BLANCHE
- DU COLORANT ALIMENTAIRE
- DES BOLS
- DES PINCEAUX

- 1) MÉLANGEZ 1 PART DE COLLE BLANCHE À 1 PART DE MOUSSE À RASER DANS 5 BOLS
- 2) AJOUTEZ DE 10 À 15 GOUTTES DE COLORANT ALIMENTAIRE DANS 4 BOLS ET MÉLANGEZ BIEN , CONSERVEZ UN BOL DE PEINTURE BLANCHE
- 3) MÉLANGEZ BIEN
- 3) UTILISEZ COMME DE LA PEINTURE ORDINAIRE, AVEC UN PINCEAU
- 4) LAISSEZ SÈCHER TOUTE LA NUIT, LA PEINTURE RESTERA GONFLÉE



PÂTE À SEL

MATÉRIEL :

EAU

FARINE

SEL FIN

1. MÉLANGER 2 VERRES DE FARINE ET UN VERRE DE SEL FIN DANS UN SALADIER.
2. VERSER UN VERRE D'EAU TIÈDE (AVEC DU COLORANT SI VOUS LE SOUHAITEZ).
3. MALAXER JUSQU'À OBTENIR UNE BELLE BOULE DE PÂTE SOUPLE.
4. AJUSTER : SI ELLE EST TROP FRIABLE : RAJOUTER DE L'EAU, SI ELLE EST TROP MOLLE OU COLLANTE : AJOUTER DE LA FARINE.



MARQUE PAGE

MATÉRIEL :

FEUILLES
CARTONNÉES

DÉCORATION /
GOMMETTES

FEUTRES

RUBAN

DECOUPER UNE FEUILLE CARTONNEE EN HAUTEUR
DÉCORER SELON VOS GOÛTS ET COULEURS
PRÉFÉRÉES

FAITES UN TROU POUR Y GLISSER UN RUBAN



PLASTIQUE FOU

MATERIEL:

UN EMBALLAGE EN
PLASTIQUE
(DES BOÎTES DE
VIENNOISERIES)

UNE PAIRE DE CISEAUX

UNE PERFOREUSE

DES MARQUEURS
PERMANENTS

AVANT DE COMMENCER À TOUT DÉCOUPER ET COLORIER, NETTOYEZ BIEN L'EMBALLAGE PLASTIQUE. VOUS POUVEZ ENSUITE DÉCOUPER UN MORCEAU LARGE ET PLAT (LE DESSUS ET LE DESSOUS PAR EXEMPLE).

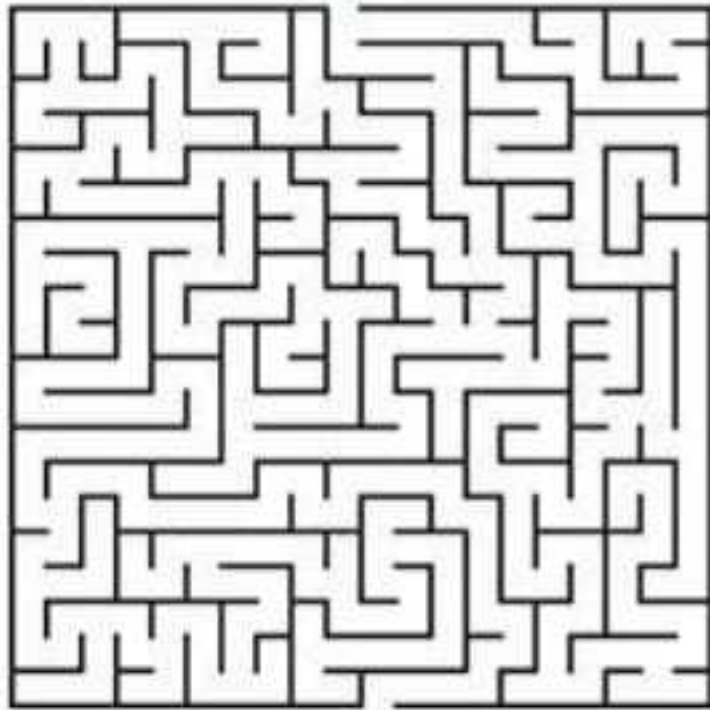
FAITES VOTRE DESSIN

GARDEZ EN TÊTE QUE VOTRE IMAGE VA SE RÉDUIRE DE 70% À LA SORTIE DU FOUR.

LORSQUE VOTRE DESSIN EST TERMINÉ, PERCEZ UN TROU AU-DESSUS AVEC LA PERFOREUSE ET DÉCOUPEZ ENSUITE TOUT AUTOUR DE VOTRE OEUVRE.

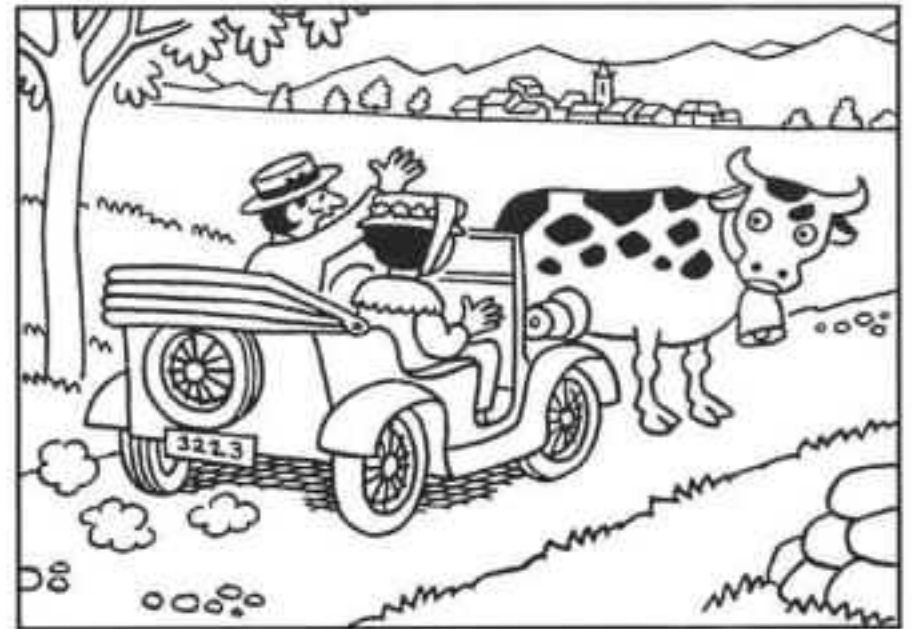
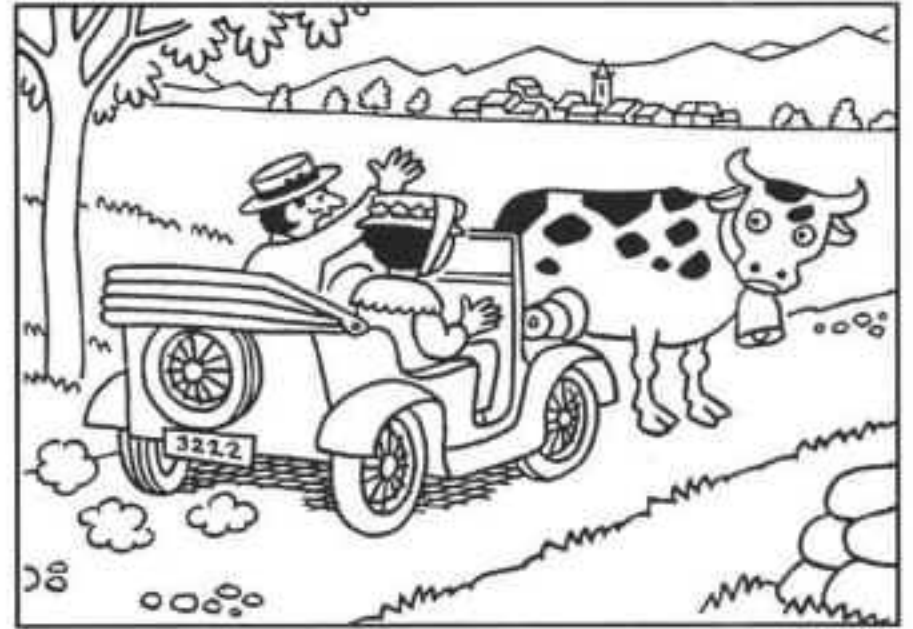
DÉPOSEZ VOS DESSINS SUR UNE FEUILLE DE PAPIER SULFURISÉ ET ENFOURNEZ PENDANT 2-3 MINUTES À 165°C. LE PLASTIQUE VA SE DÉFORMER, MAIS C'EST TOUT À FAIT NORMAL. IL VA S'APLATIR À LA FIN DE LA CUISSON. MAINTENANT, LE PLASTIQUE EST PLUS PETIT ET PLUS ÉPAIS. VOUS POUVEZ DÉSORMAIS L'ACCROCHER À UN BRACELET OU UN PORTE-CLES À LAIDE DE PETITS ANNEAUX.





JEUX

Ces deux dessins semblent identiques. En fait, ils ne le sont pas.
A toi de trouver les 7 différences qui les séparent.



8	1	3	9		5	7		6
	5							
4	7	2	3	6	1	8		5
6		4		1		5		
	9	5		3	8		2	1
					2			
	3			7	4			9
5	4			8		1		3
	6	7	5	9				4

SLIME

MATÉRIEL

COLLE TRANSPARENTE
(CLÉOPÂTRE)

LESSIVE LIQUIDE (EXTRA)

EAU

BOL

COLORANT

: DANS UN RÉCIPIENT, VERSEZ 20 CL DE COLLE TRANSPARENTE ET 10 CL D'EAU ET MÉLANGEZ

AJOUTEZ SOIT QUELQUES GOUTTES DE COLORANT ALIMENTAIRE POUR TEINTER LA COLLE ET MÉLANGEZ À NOUVEAU.

VERSEZ MAINTENANT 20 CL DE LESSIVE LIQUIDE DANS LE MÉLANGE COLORE ET REMUEZ TRÈS DOUCEMENT.

PENDANT QUE VOUS MÉLANGEZ LA PÂTE COLLANTE ET GLUANTE VA DEVENIR DE PLUS EN PLUS SOLIDE ET LE SLIME VA TRÈS VITE SE FORMER.

PRENEZ-LE DANS VOS MAINS ET FINISSEZ LE MÉLANGE.

RANGÉZ LE SLIME DANS UN RÉCIPIENT EN PLASTIQUE HERMÉTIQUE. À MOINS QUE VOUS NE CONTINUEZ À LE PÉTRIR AU CHAUD DANS VOS MAINS, LE SLIME DOIT ÊTRE CONSERVÉ À L'ABRI DE L'AIR. PLACEZ LE RÉCIPIENT AU FRIGO POUR PROLONGER LA CONSERVATION DE VOTRE SLIME.



LIENS UTILLES

- ALLONS SOUS TERRE VISITER LA GROTTTE CHAUVET EN ARDÈCHE:

[HTTPS://ARCHEOLOGIE.CULTURE.FR/CHAUVET/FR/VISITE-VIRTUELLE](https://archeologie.culture.fr/chauvet/fr/visite-virtuelle)

- POUR LES PETITS VOICI UNE LECTURE D'UN ALBUM POUR ENFANTS.

[HTTP://CRAIEOUCRAYONEKLABLOG.COM/LECTURE-D-ALBUM-LES-RAMEURS-A183974164](http://craieoucrayoneklablog.com/lecture-d-album-les-rameurs-A183974164)

- VOUS SOUHAITEZ DÉCOUVRIR UN NOUVEAU MUSÉE ? ALORS ALLONS VISITER LE MUSÉE GUGGENHEIM DE BILBAO EN ESPAGNE

[HTTPS://ARTSANDCULTURE.GOOGLE.COM/STREETVIEW/MUSEUM-GUGGENHEIM-BILBAO](https://artsandculture.google.com/streetview/museum-guggenheim-bilbao)

- N'OUBLIONS PAS LE SPORT, VOUS TROUVEREZ ICI DES IDÉES POUR FAIRE BOUGER VOS ENFANTS QU'ILS SOIENT PETITS OU ADOS ET BIEN SUR VOUS POUVEZ FAIRE LES SÉANCES EN FAMILLE.

[HTTPS://PAPAPOSITIVE.FR/14-FACONS-DE-FAIRE-BOUGER-LES-ENFANTS-EN-CONFINEMENT/](https://papapositive.fr/14-facons-de-faire-bouger-les-enfants-en-confinement/)

Le Centre Socio Culturel des Minimés



05-49-02-18-50



lesminimes.centres-sociaux.fr



accueil@minimes-csc86.org



Centre socioculturel des Minimés



[localjeunesminimes](https://www.instagram.com/localjeunesminimes)