

BIENVENUE EN



ACTIVITÉS POUR FÊTER THANKSGIVING AVEC
LES AMÉRINDIENS



POUR LA MATERNELLE

Merci d'avoir téléchargé États-Unis pour la maternelle.

Ce matériel gratuit est destiné à usage personnel ou éducatif. Vous pouvez imprimer autant de copies que vous le souhaitez. Ces documents appartiennent à maman des fauves.

Vous avez le droit de:

Télécharger les fichiers et les utiliser chez vous ou dans l'école.

Partager le lien du blog ou site quand vous échangez avec d'autres personnes.

Vous n'avez pas le droit de:

Changer les documents.

Garder les documents sur vos sites web ou blogs.

Vendre les fichiers ou partir des fichiers.

Vendre fichiers imprimés entiers ou en parties

Si vous en servez et que vous publiez sur les réseaux sociaux n'oubliez pas d'écrire @mamandesfauves et/ou #mamandesfauves pour que je puisse voir vos réalisations!

N'hésitez pas à me contacter pour toutes questions ou si vous avez vu des erreurs.

Clipart venu de:



Index

Idées lecture	page 4	Puzzle mots	page 32-37
Idées activités	page 5		
STEAM	page 6		
Info États-Unis	page 7		
Thanksgiving	page 8		
Comptine	page 9		
Graphisme ps-gs	pages 10-16		
Trier en ordre croissant	page 17		
Trier en ordre décroissant	page 18		
Suite logique	page 20		
Finir la dinde	page 21		
Coloriage magique	page 23		
Trouver l'intrus	page 24		
Relier les ombres	page 25		
Cycle de vie d'une citrouille	page 26-27		
Tarte à la citrouille	page 28		
Puzzles deux pièces	page 29-31		

Idées lecture

Petit indien Terre-de-Neige – Géraldine Elschner

Petite indienne Feuille-qui-Danse – Géraldine Elschner

Tchico – Jean-Pierre Idatte

Petite indienne – Jean-Pierre Idatte

Les maisons du monde – Stéphanie Ledu

Contes des Indiens d'Amérique – Françoise Guillaumond

Les indiens – Stéphanie Ledu

10 fat turkeys – Tony Johnston

The first Thanksgiving – Kathryn Lynn Davis

Les indiens – Collectif

Idées d'activités

Activité sensorielle pâte à modeler tarte de citrouille / tarte aux pommes:

120 grammes sel

250 grammes farine

150 grammes eau chaude

2 CS huile végétale

1 1/2 CS épice pour tarte de citrouille ou de la cannelle ou de la vanille

Tout mettre dans une casserole puis faire chauffer jusqu'à obtention d'une pâte, retirer puis laisser refroidir avant de pétrir à la main.

Activité physique:

De dé motricité sur le thème des États-Unis disponible [ici](#).

Arts visuels:

Faire une empreinte de la main entière en marron puis coller des plumes de couleur rouge, jaune et orange sur les doigts afin de créer la dinde de Thanksgiving.

STEAM POPCORN QUI DANSE

1 verre avec 250 ml d'eau

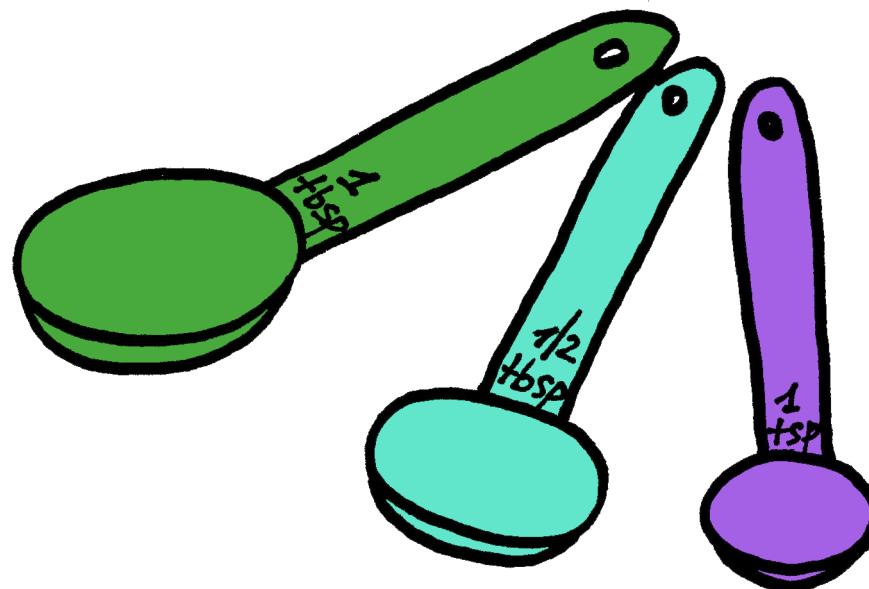
2 CS bicarbonate

vinaigre blanc à volonté

2 CS maïs à éclater

Verser le bicarbonate dans l'eau et mélanger jusqu'à que tout soit dissolu. Verser le maïs à éclater, verser un peu de vinaigre puis regardez le maïs danser!

C'est la réaction chimique entre le vinaigre et le bicarbonate qui créait du dioxyde de carbone qui fait danser le maïs.





États-Unis

Capitale: Washington

Superficie: 9,834 millions km²

Population: 327,2 millions



Les États-Unis sont un pays constitué de 50 États.

C'était interdit de fêter Noël jusqu'à 1836.

Les Américains mangent 3 billions de pizzas par an!

Le drapeau a été dessiné par a garçon de 17 ans.

Il n'y a pas de langue officielle mais la langue plus courante est l'anglais suivie par l'espagnol.

★ GRACIAS ★ HVALA ★ MAHALO ★ SHUKRAN ★ GRAZIE ★ DIOLCH ★

THANKS ★ DANKE ★ TAKK ★ MERCI ★ KITOS

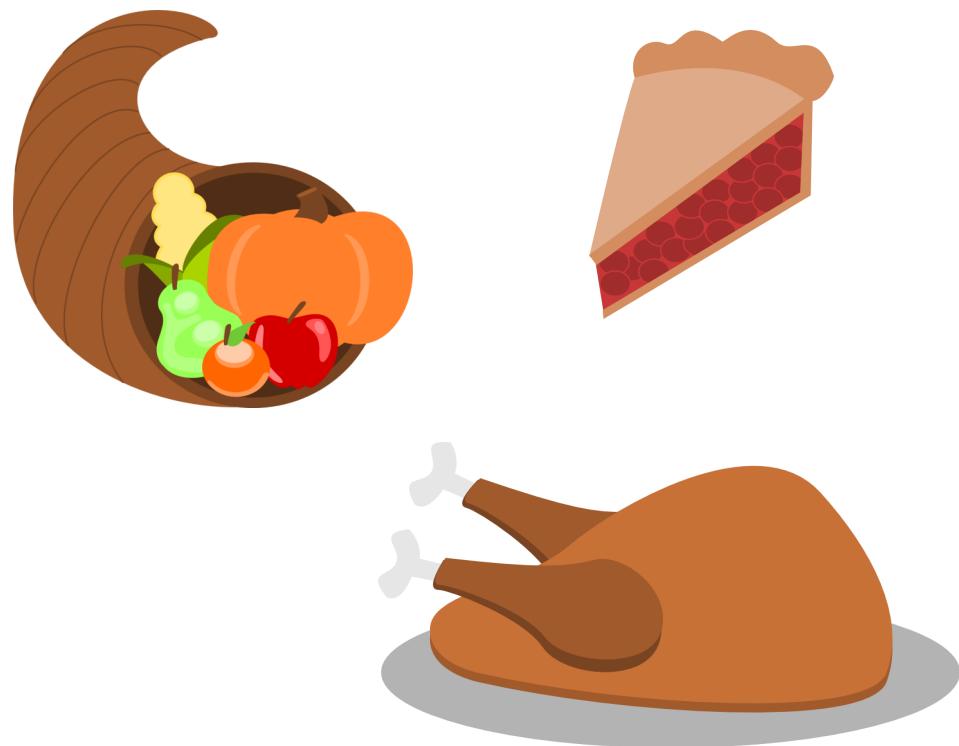
Thanksgiving

Les Américains fêtent la récolte de l'automne en reconnaissance des Amérindiens qui ont aidé les premiers pèlerins dans leur nouveau monde. Car sans les Amérindiens les pèlerins n'auraient pas survécu.

Thanksgiving se fête toujours le quatrième jeudi du mois de novembre.

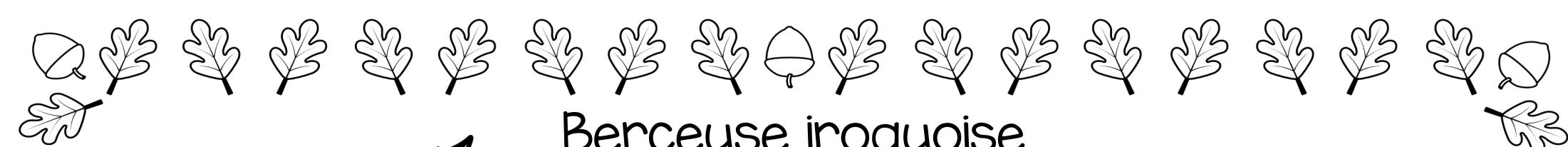


On fête Thanksgiving en famille et on mange de la dinde, de tarte à la citrouille, de la tarte aux pommes, de la purée de patate douce, de la sauce de canneberges et des haricots verts.

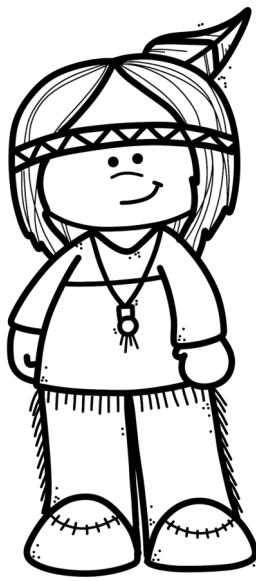


★ GRACIAS ★ HVALA ★ MAHALO ★ SHUKRAN ★ GRAZIE ★ DIOLCH ★

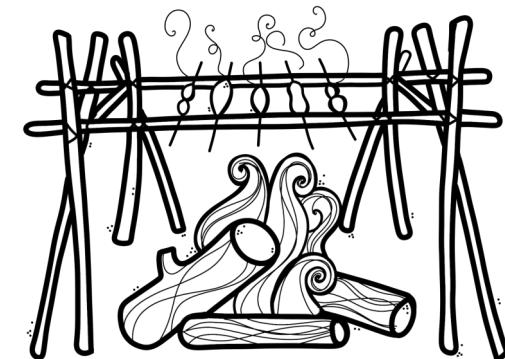
THANKS ★ DANKE ★ TAKK ★ MERCI ★ KITOS



Berceuse iroquoise



Ani couni chaouani
Ani couni chaouani
Awawa bikana caïna
Awawa bikana caïna
E aouni bissini
E aouni bissini



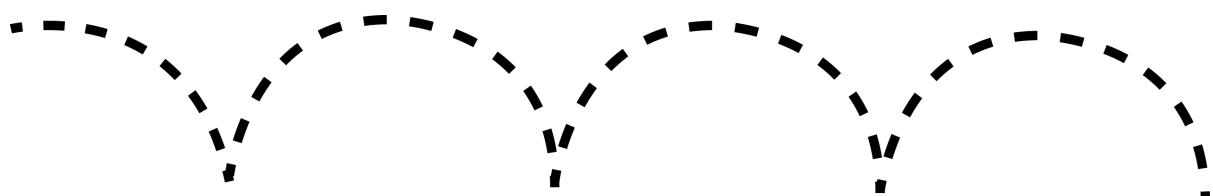
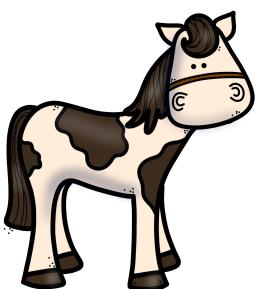
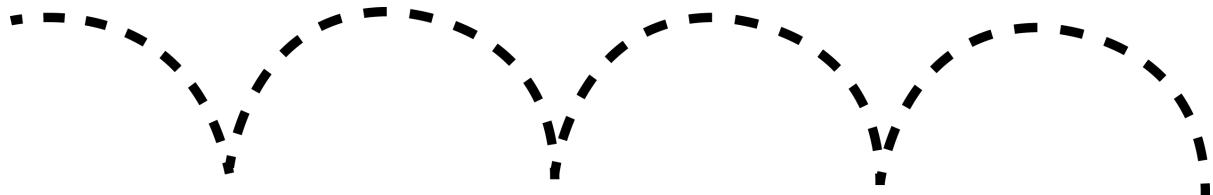
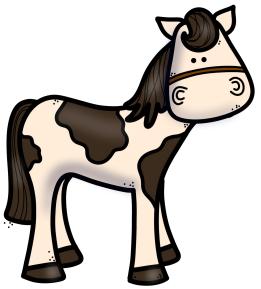
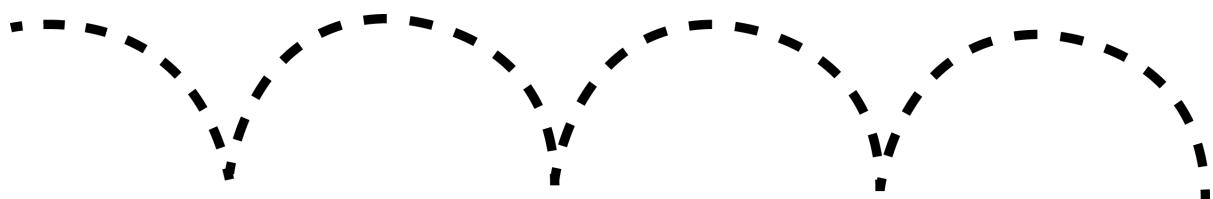
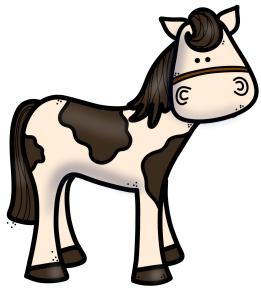
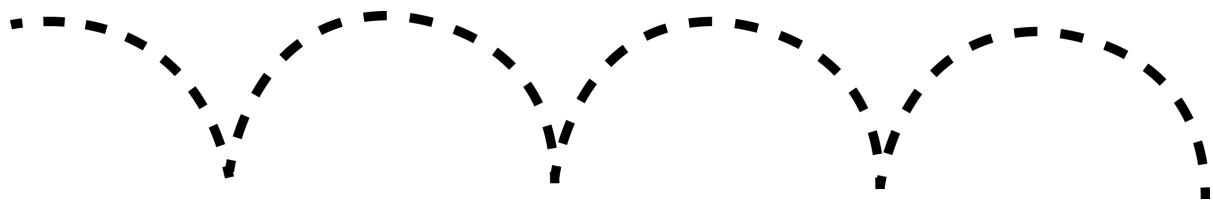
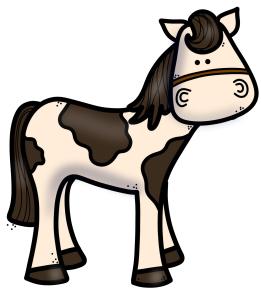
Tous les soirs les indiens sont autour du feu
Tous les soirs les indiens sont autour du feu
Ils écoutent la chanson de la nuit
Ils écoutent la chanson de la nuit
Pour aller coucher leurs petits
Pour aller coucher leurs petits

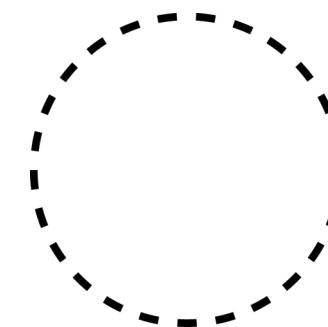
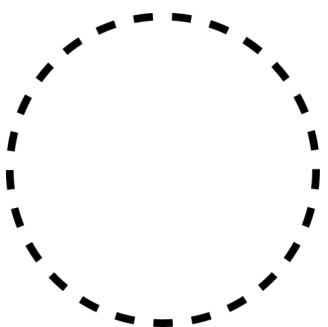
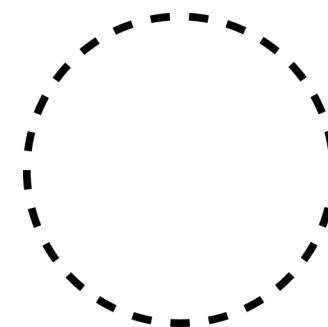
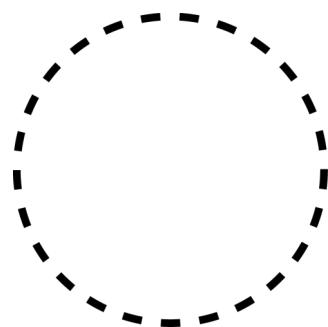
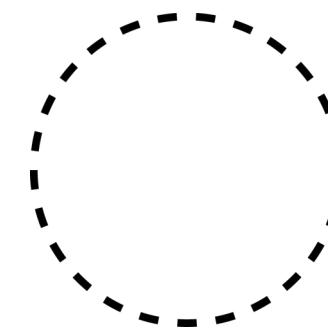
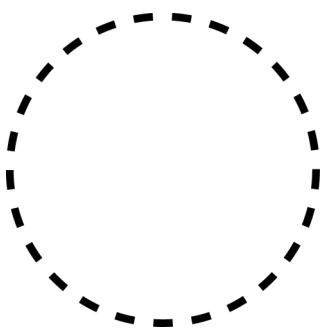
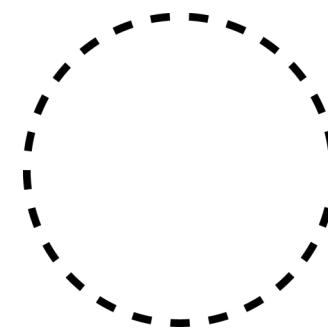
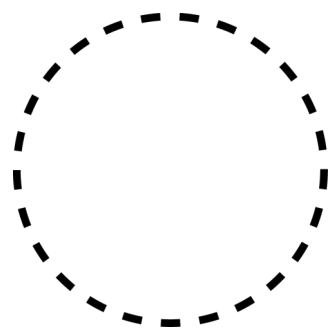
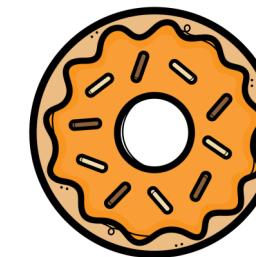


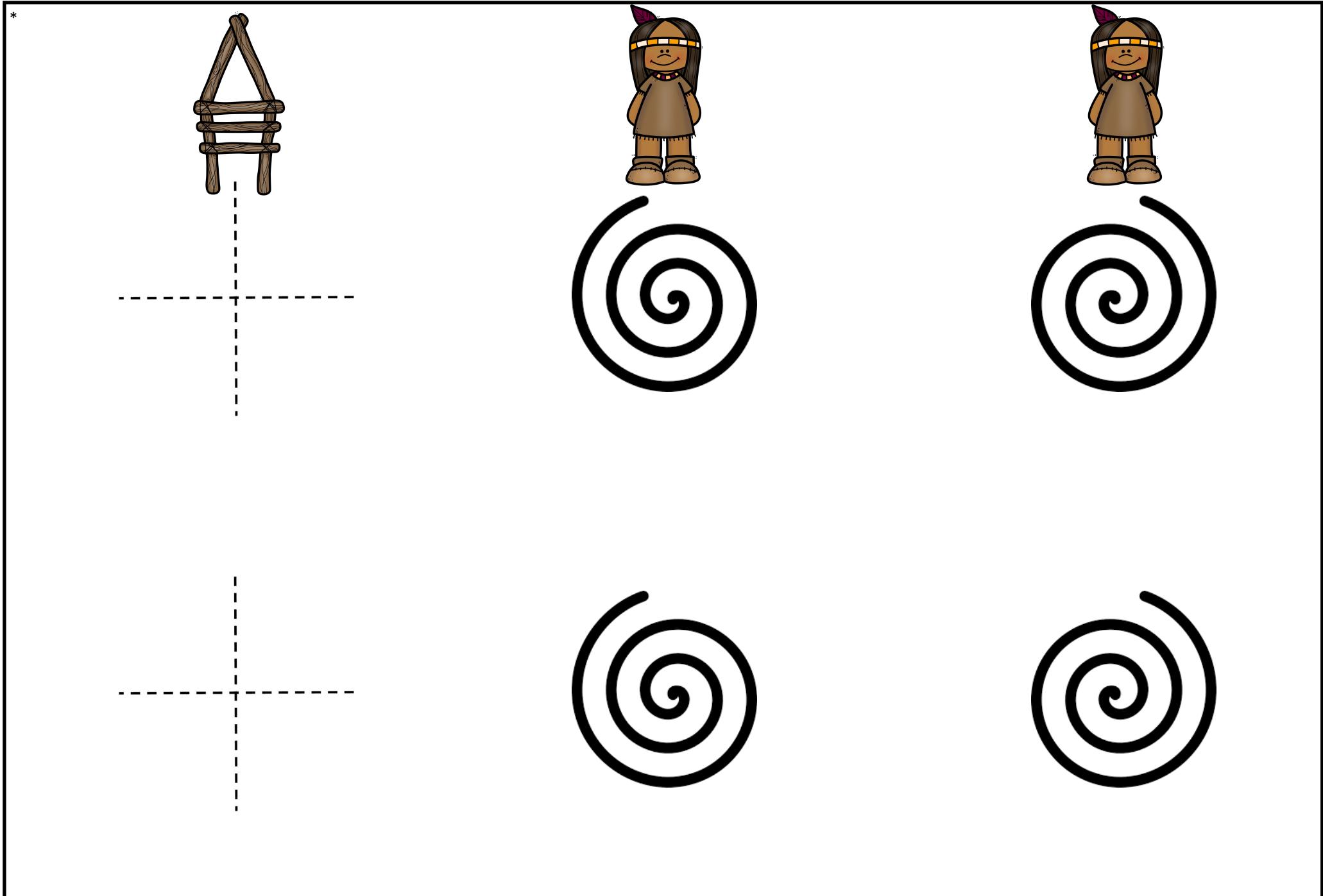
GRAPHISME

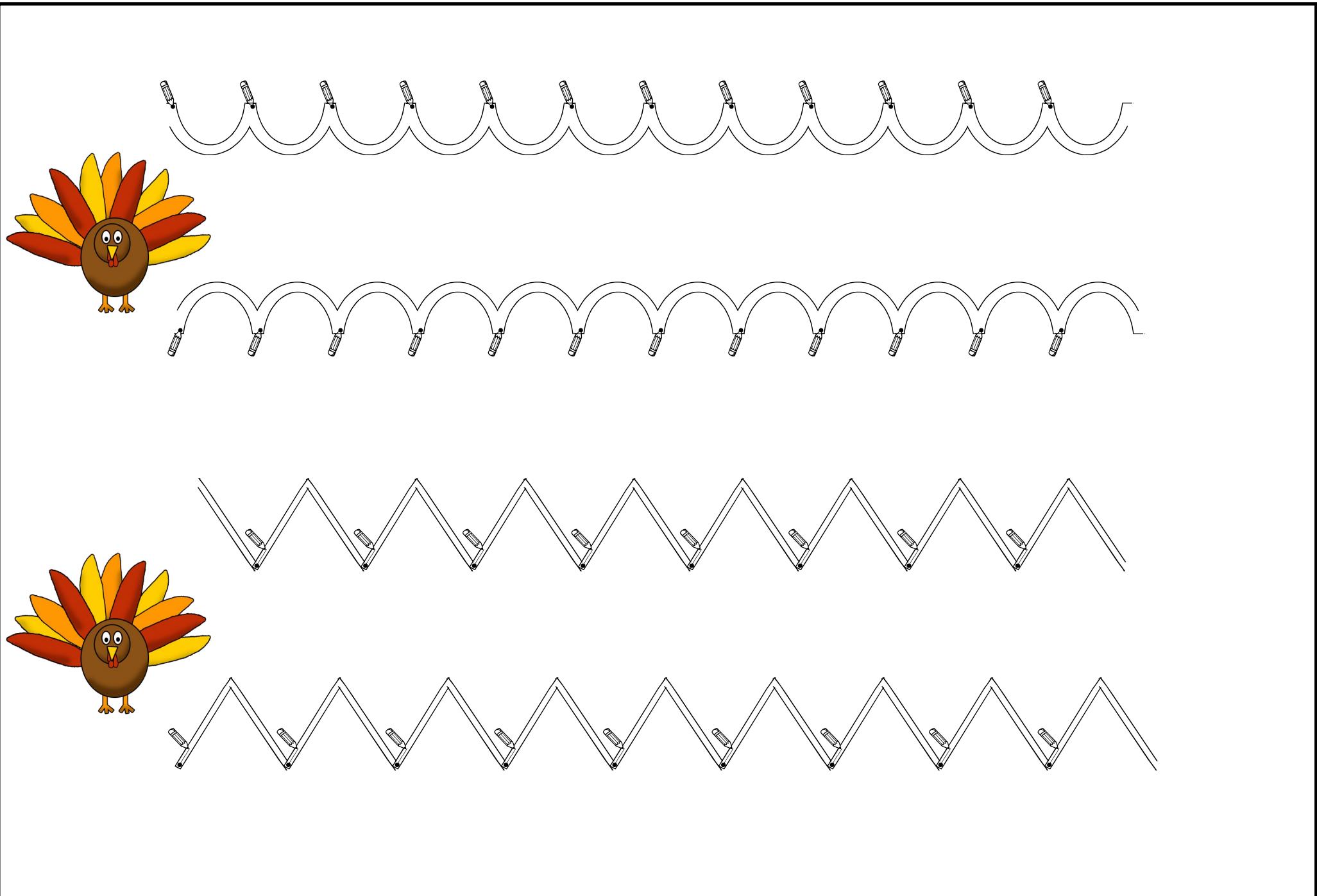


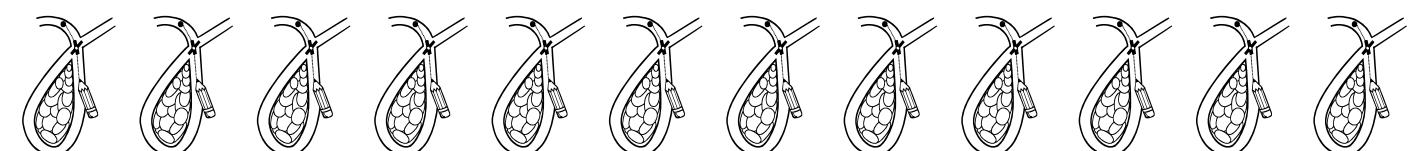
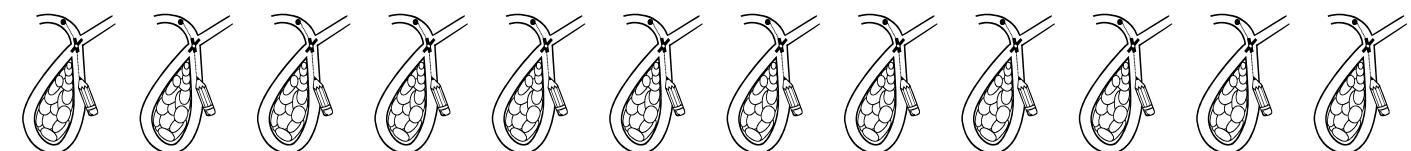
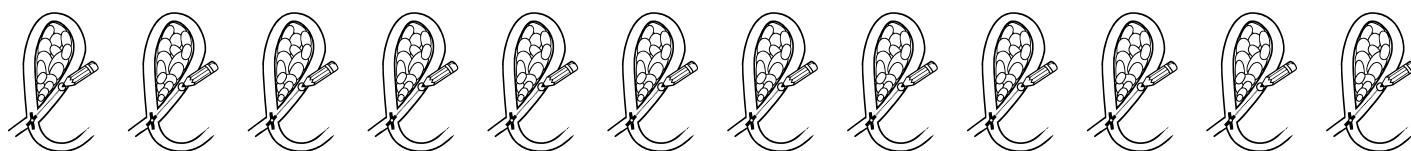
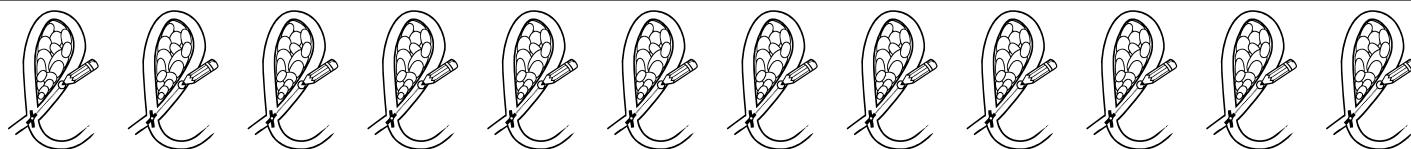












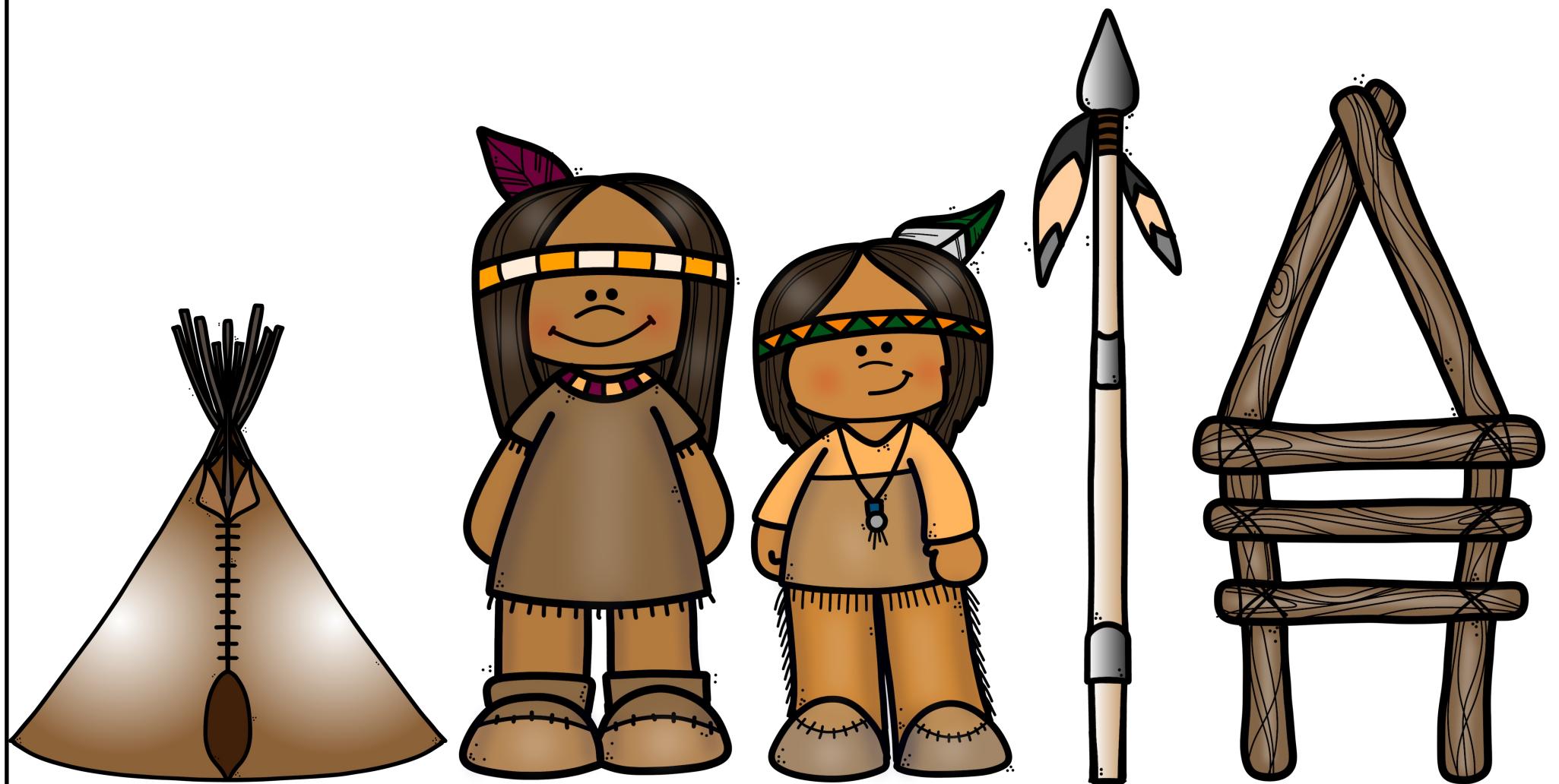
TRIER EN ORDRE CROISSANT



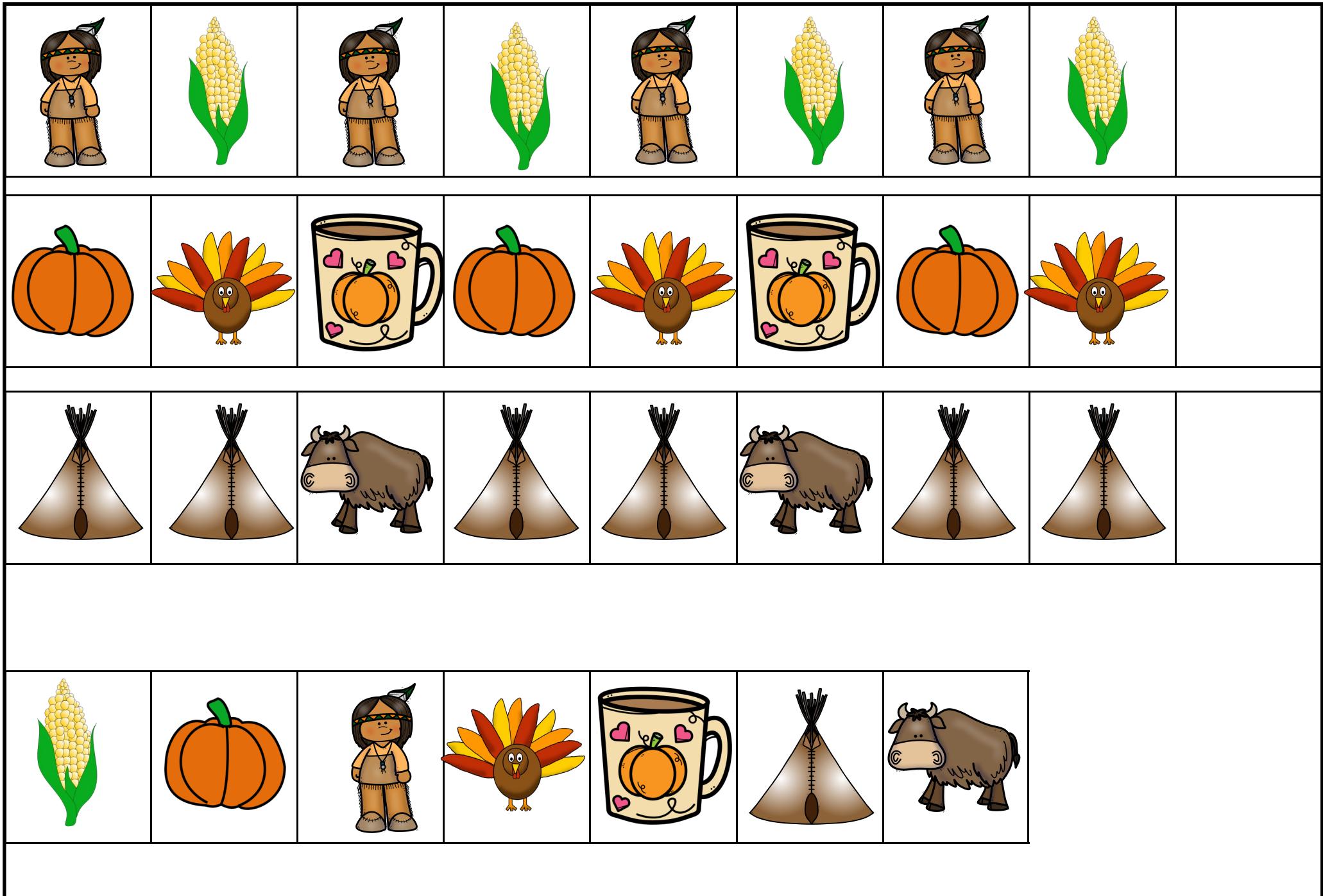
TRIER EN ORDRE DECROISSANT



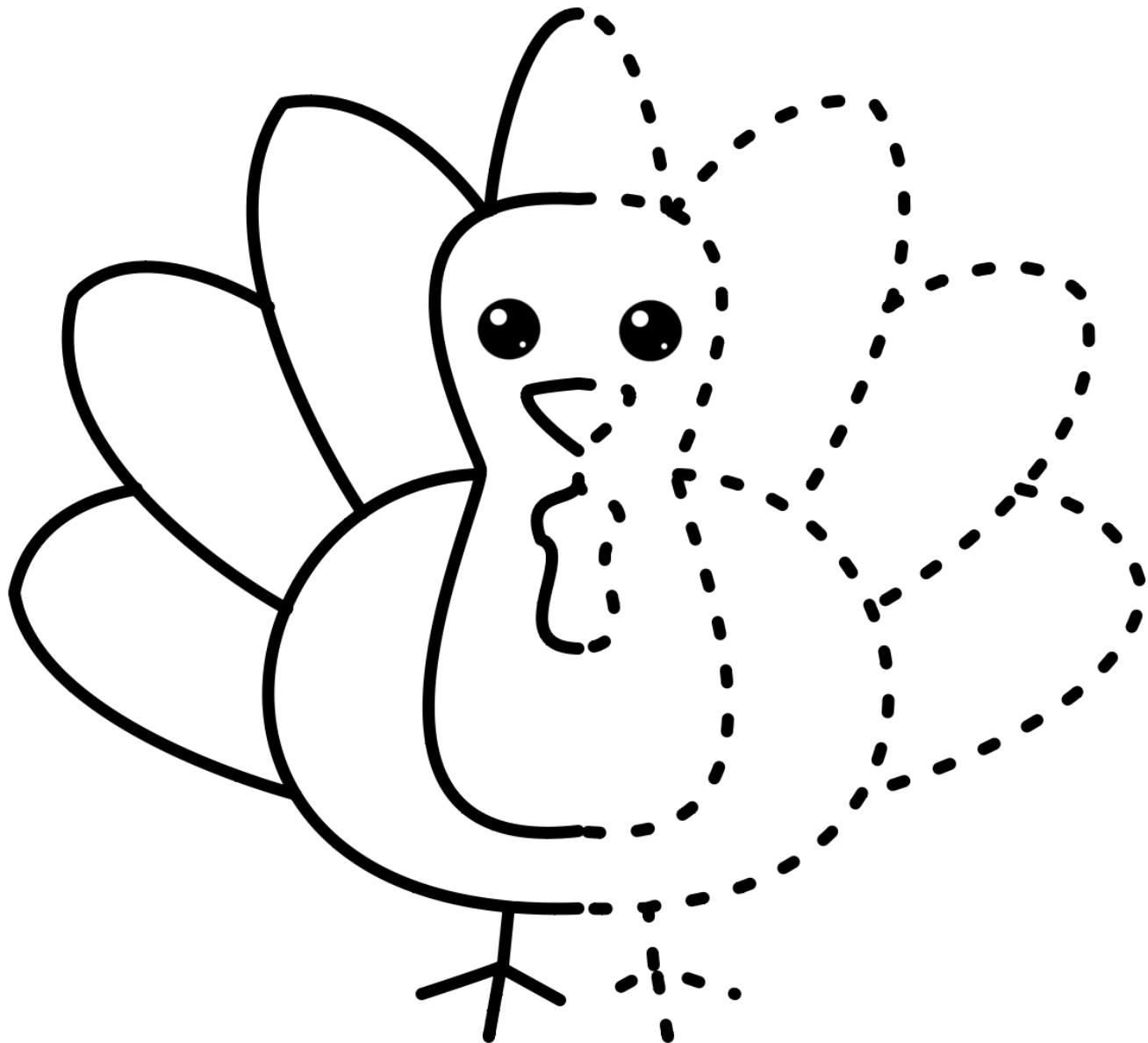
Imprimez, plastifiez si vous le souhaitez puis encouragez l'enfant de les trier en ordre croissant puis en décroissant



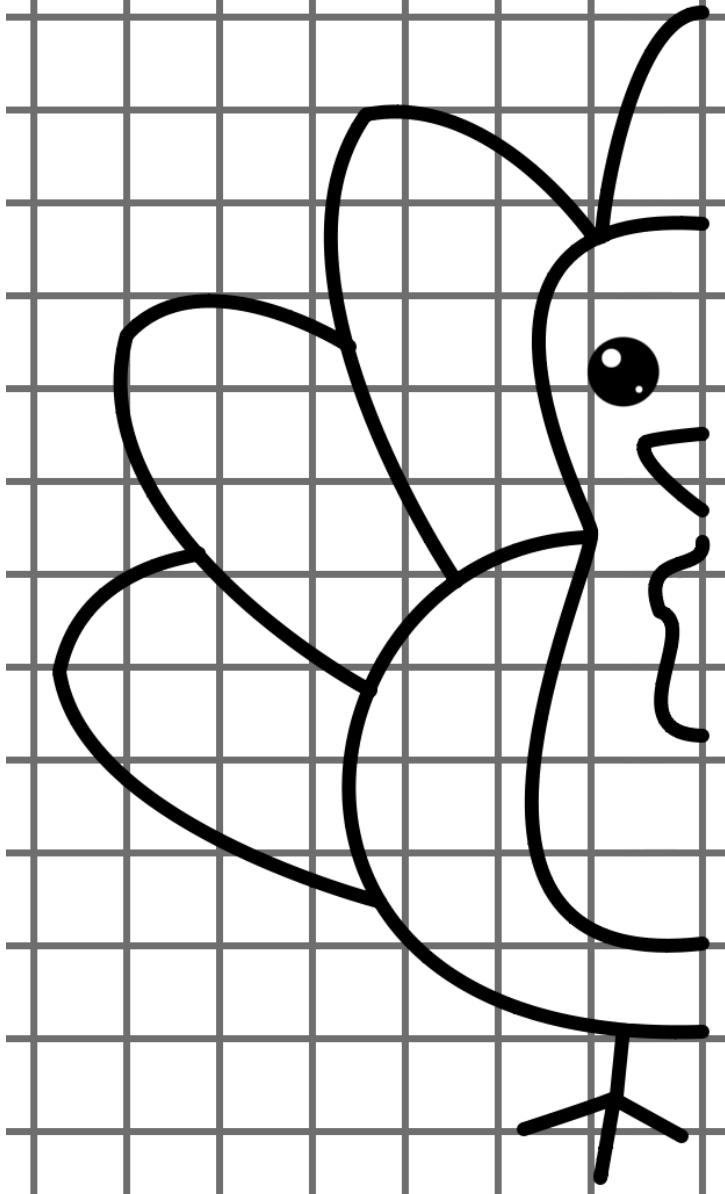
SUITE LOGIQUE



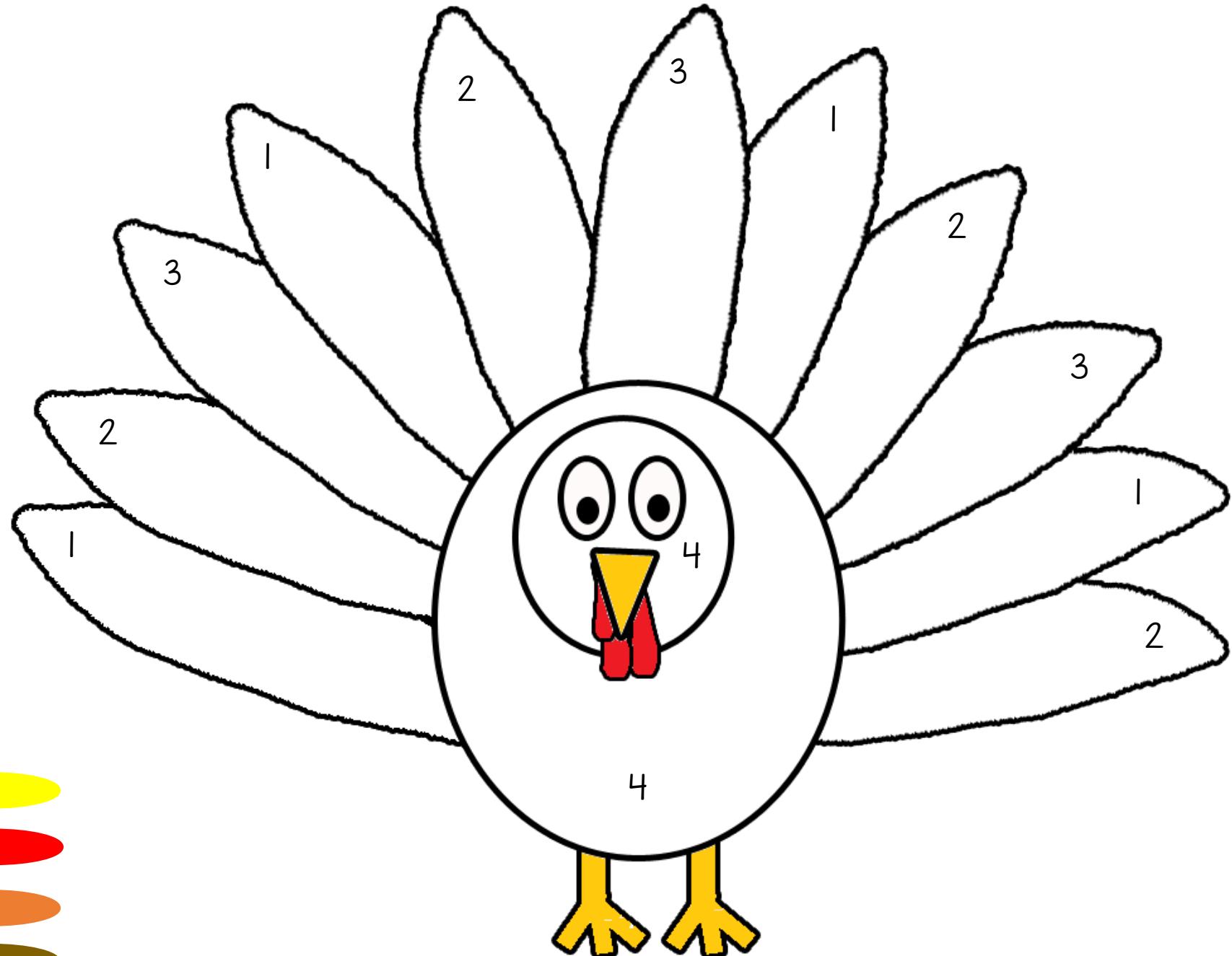
FINISSEZ LA DINDE



FINISSEZ LA DINDE



COLORIAGE MAGIQUE

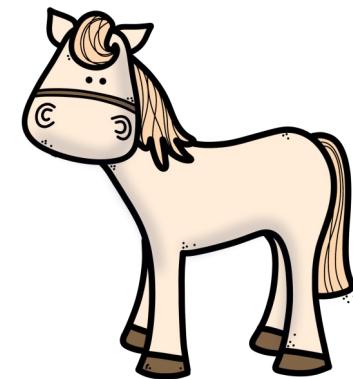
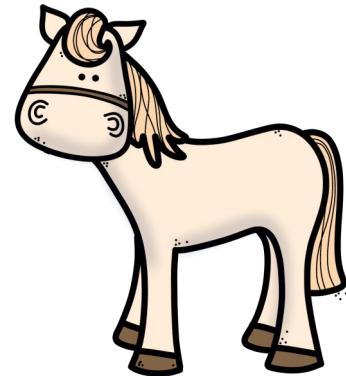


TROUVER L'INTRUS

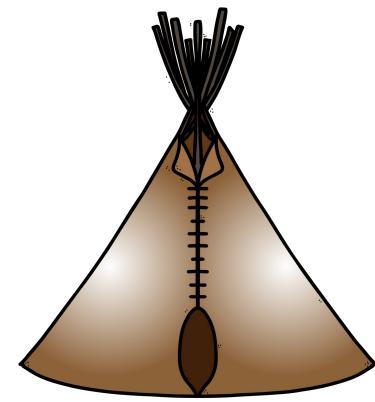
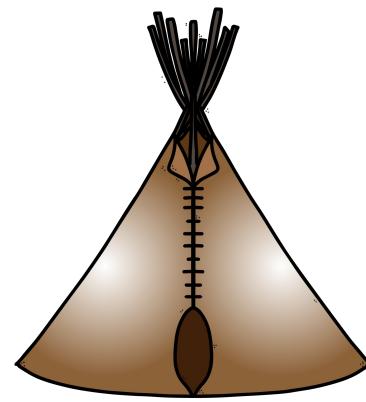
1



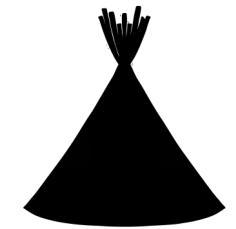
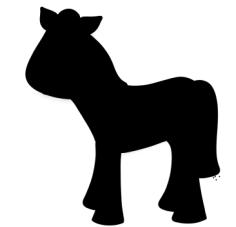
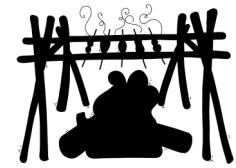
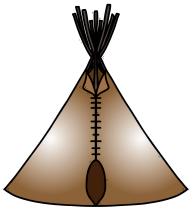
2

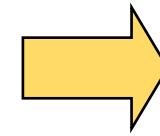


3

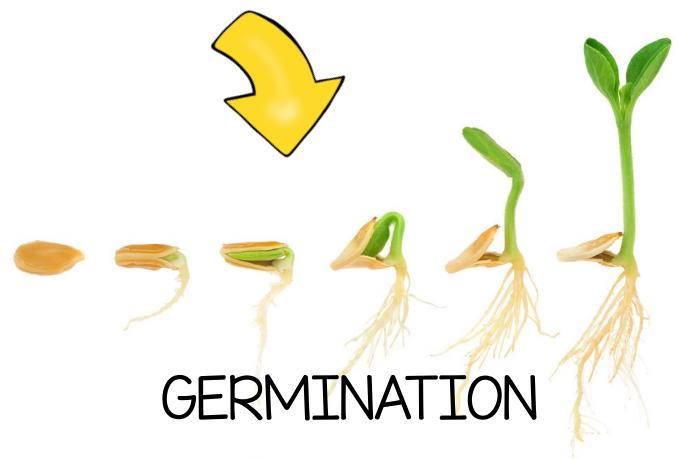


RELIER LES OMBRES





GRAINES



GERMINATION



CITROUILLE VERTE



FLORAISON



VIGNE



CYCLE DE VIE D'UNE CITROUILLE



GRAINES

graines

graines



GERMINATION

germination

germination



FLORAISON

floraison

floraison



VIGNE

vigne

vigne



CITROUILLE VERTE

citrouille verte

citrouille verte

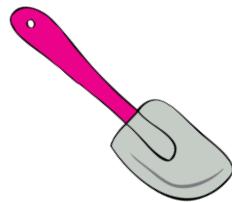


CITROUILLE

citrouille

citrouille

TARTE A LA CITROUILLE



Ingrédients :

3 gros œufs

1 pâte brisée

230 g de sucre

100 g de beurre

500 g de potiron

1 cuillère à café de cannelle

1 cuillère à café de muscade

1 cuillère à café de quatre épices

Sel

Préchauffer le four à 180 c (th 6)

Placez la pâte brisée dans le moule

Recouvrez d'une feuille de papier sulfurié et de haricots secs ou de billes en céramique

Faites cuire la pâte pendant 15 minutes

Faites cuire à la vapeur le potiron et égouttez le puis mixez le potiron ou réduisez le en purée.

Dans un bol, battez les œufs avec 150 g de sucre, rajoutez le sel et les épices puis mélangez. Faites fondre le beurre et ajoutez la moitié du beurre au mélange, ajoutez le potiron dans le mélange et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

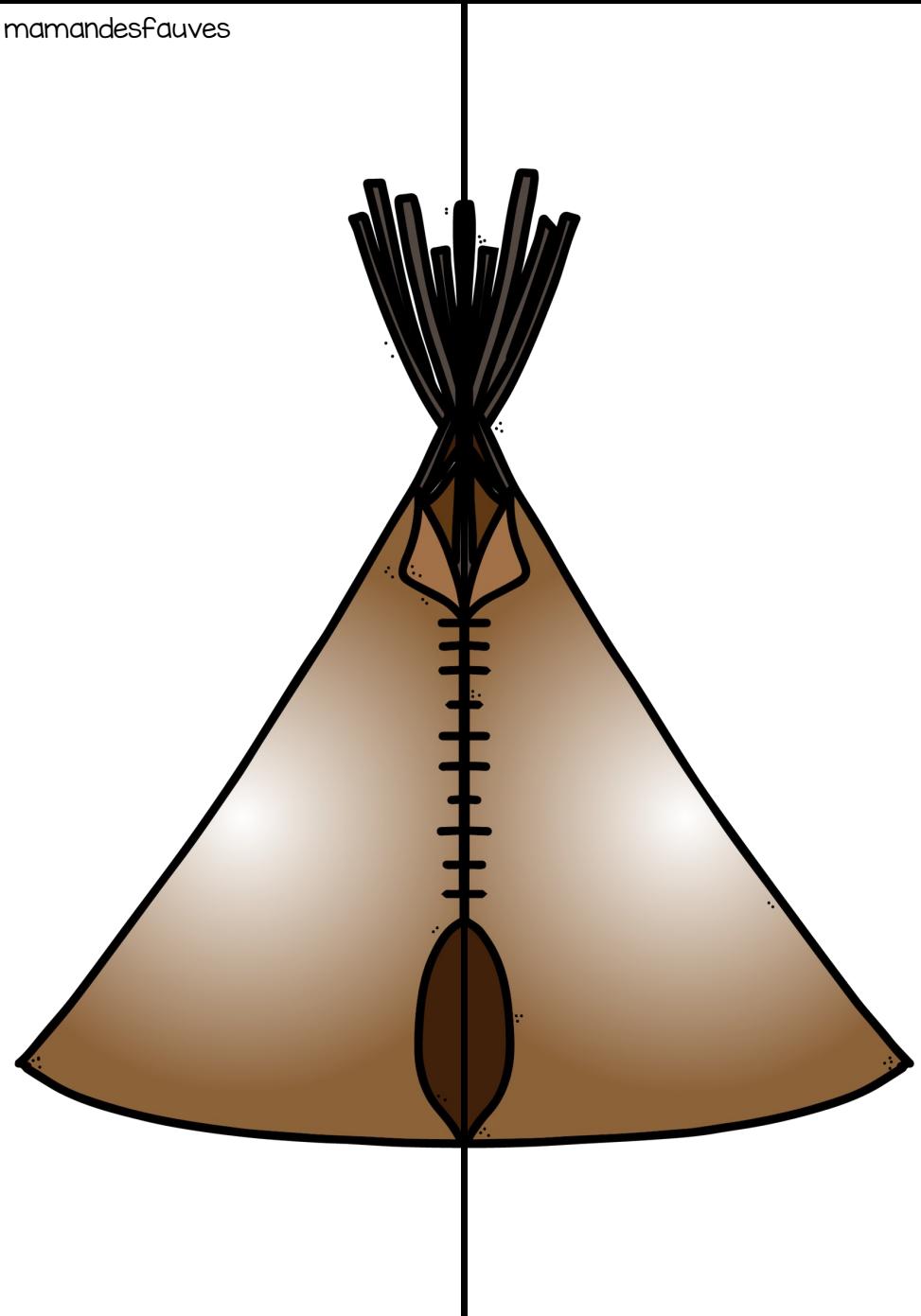


Versez la préparation dans le moule avec la pâte puis répartissez le reste du sucre sur le dessus.

Faites cuire pendant 45 minutes, sortez une fois le dessus de la tarte au potiron caramélisé.

PUZZLES DEUX PIECES

mamandesfauves

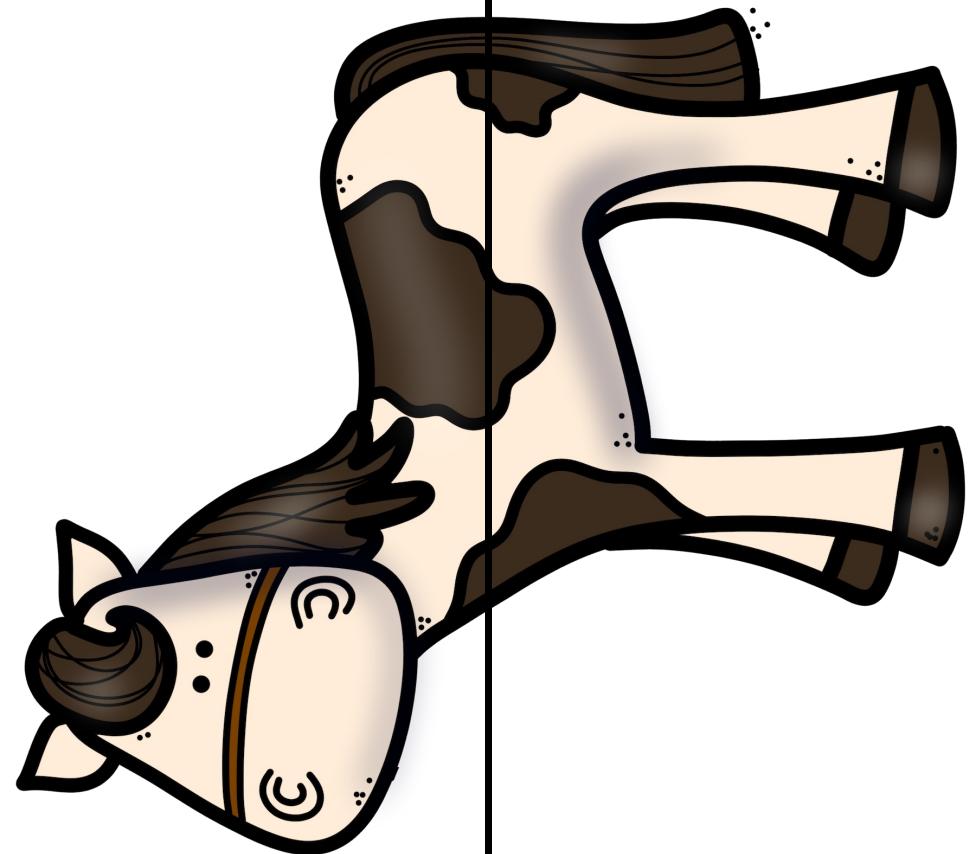


mamandesfauves

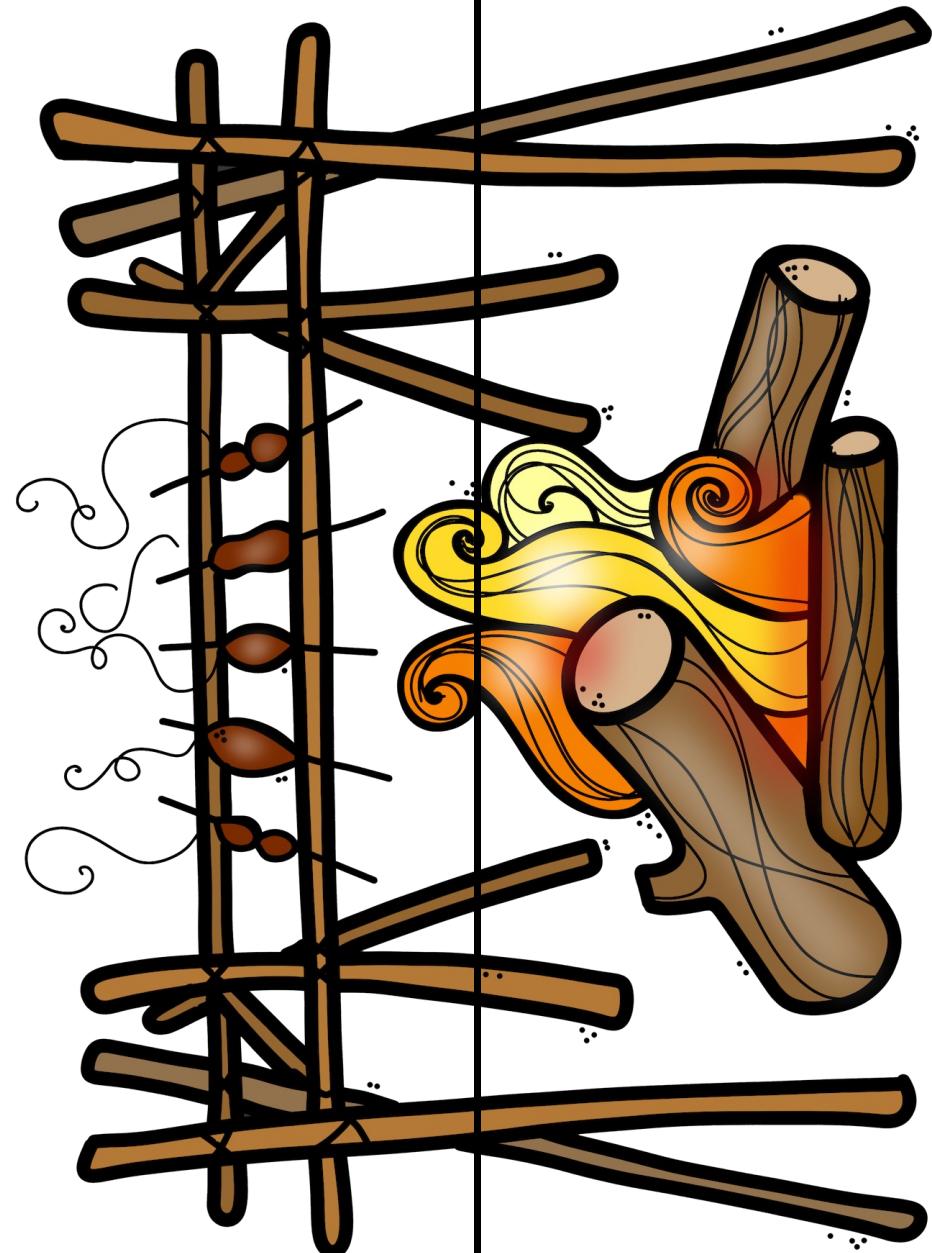


PUZZLES DEUX PIECES

mamandesfauves

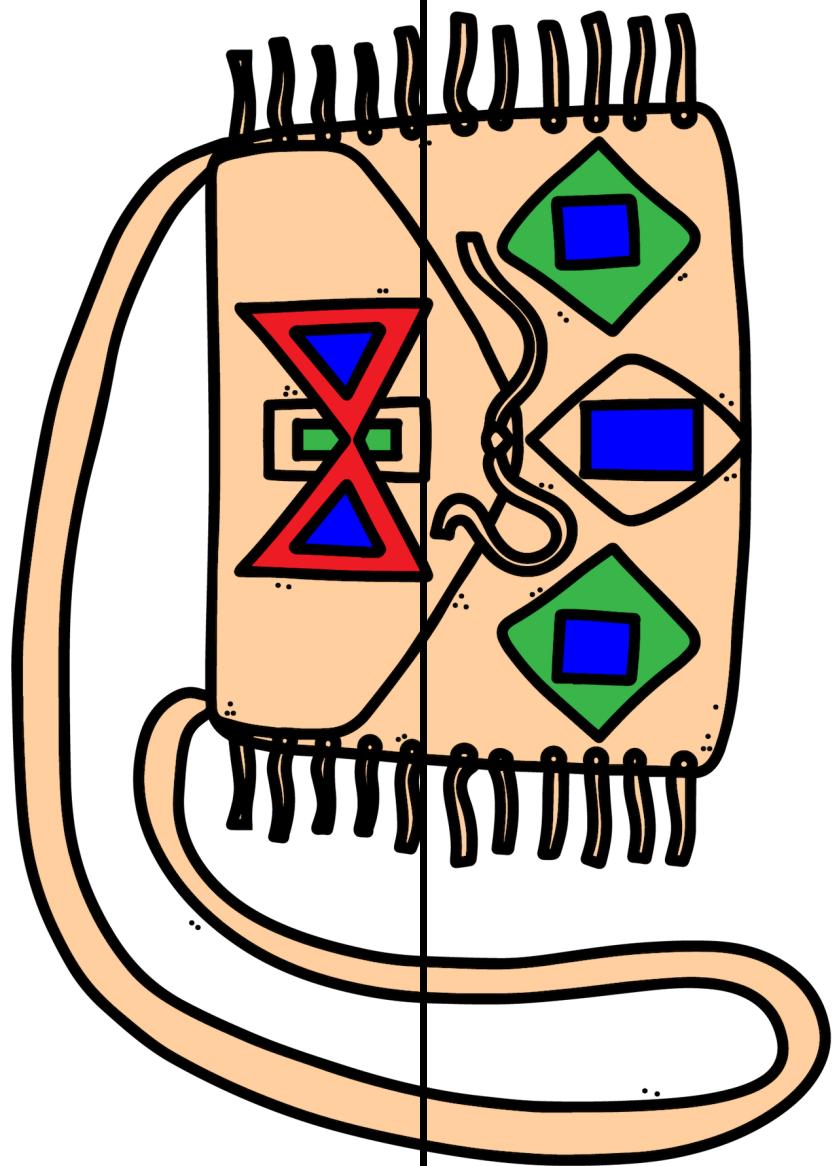


mamandesfauves

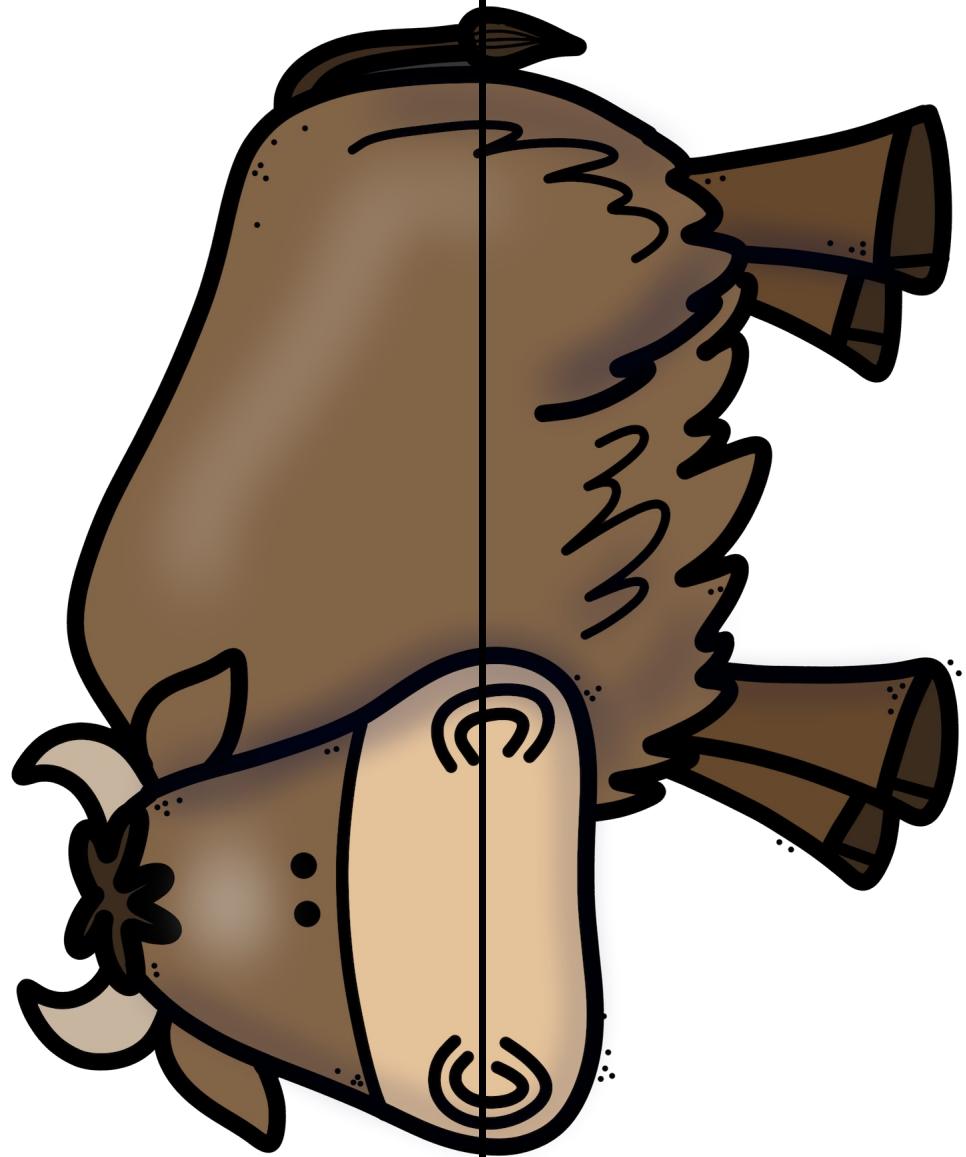


PUZZLES DEUX PIECES

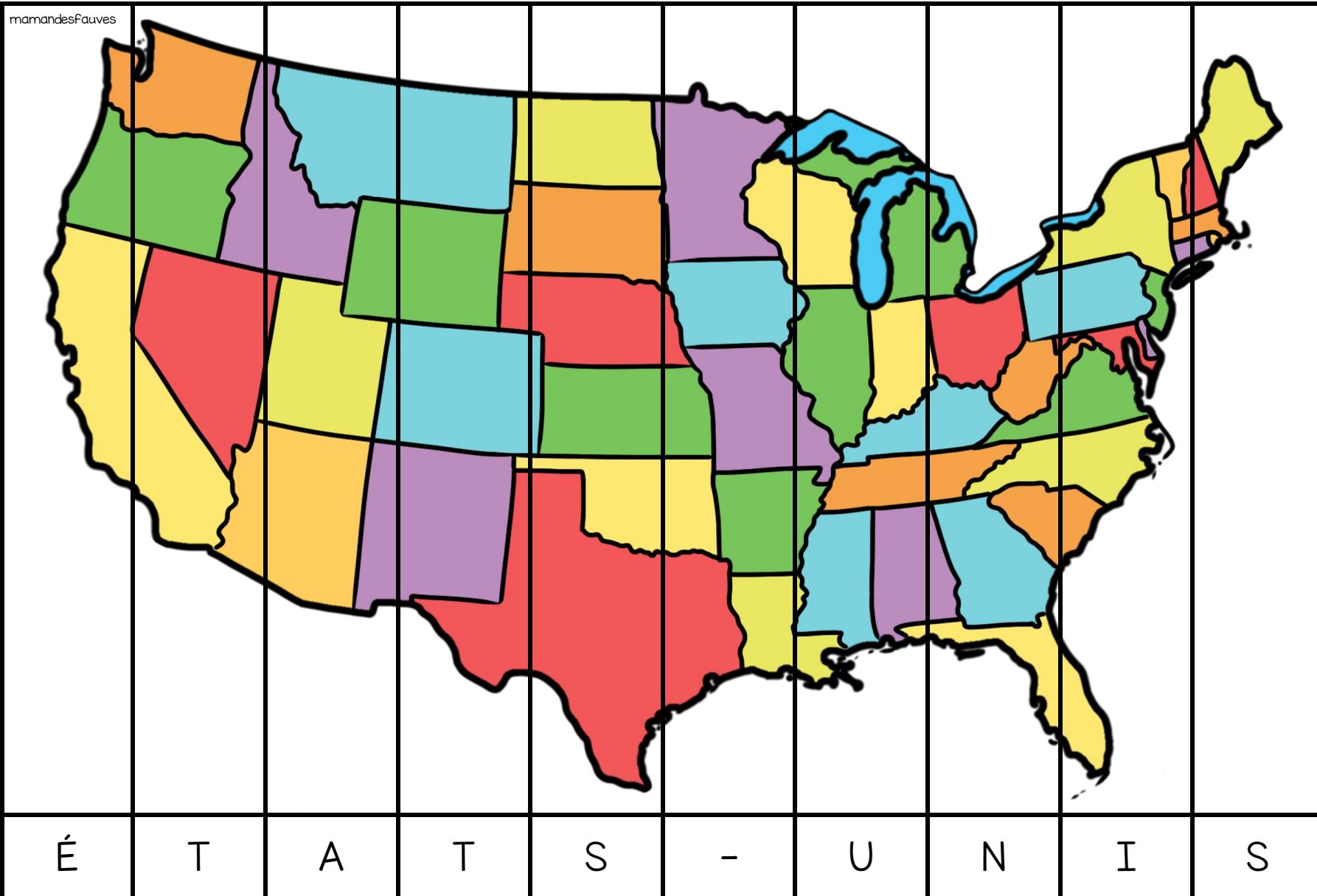
mamandesfauves

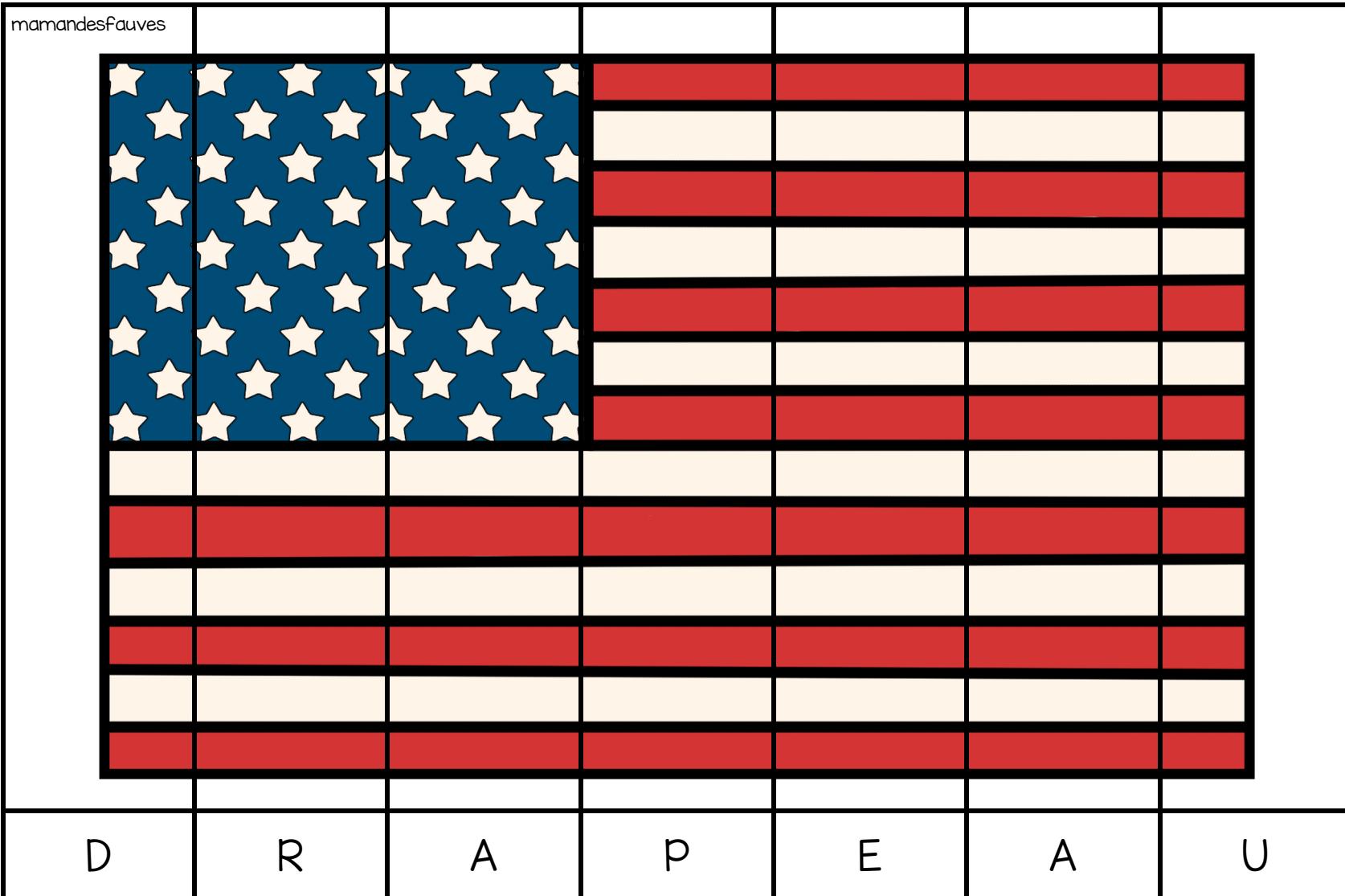


mamandesfauves

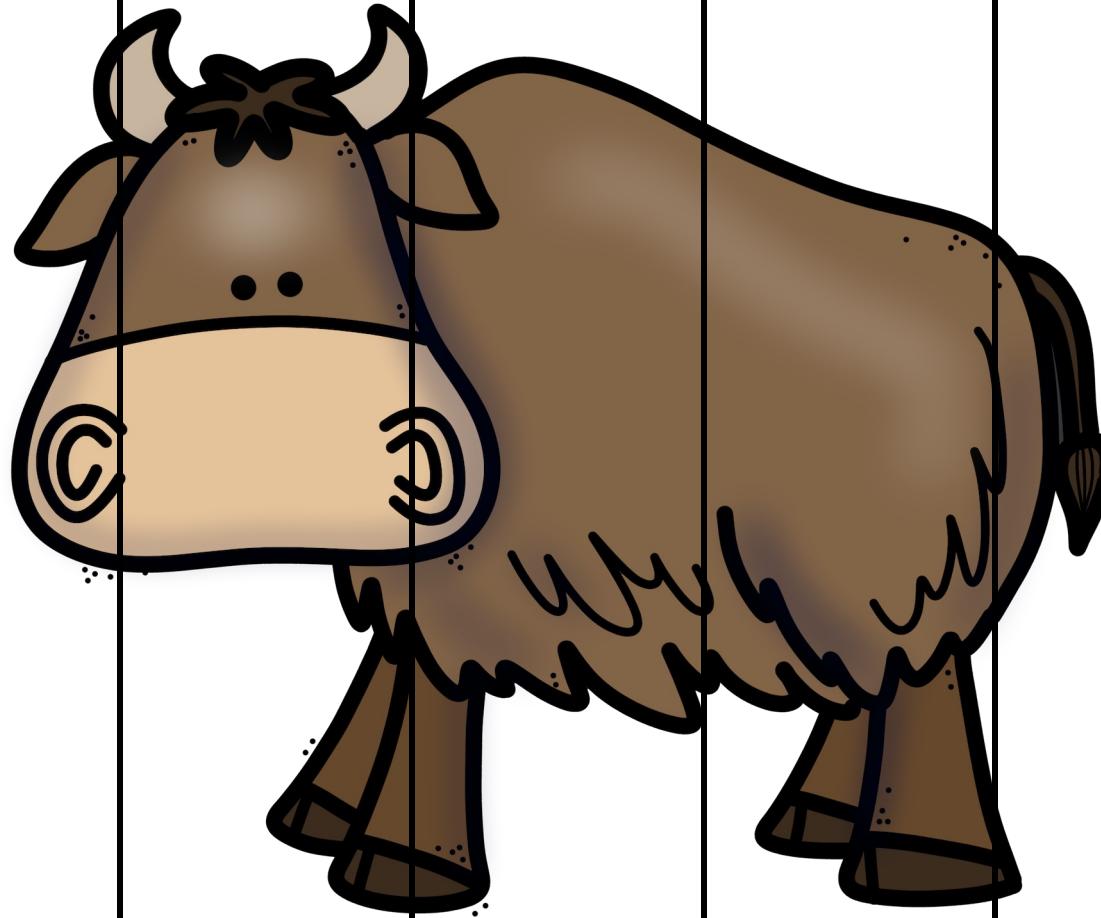


PUZZLE LETTRES





mamandesfauves



B

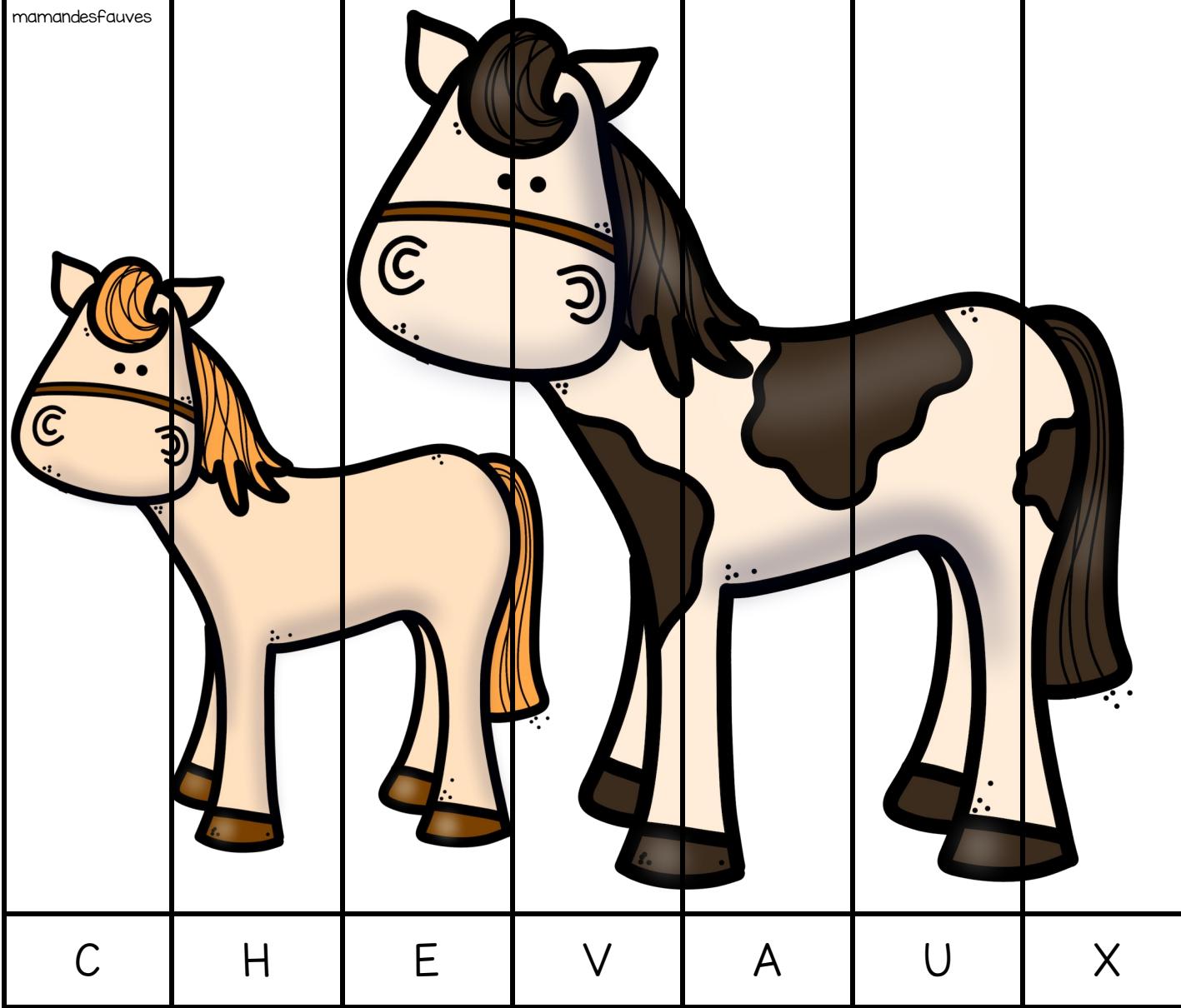
I

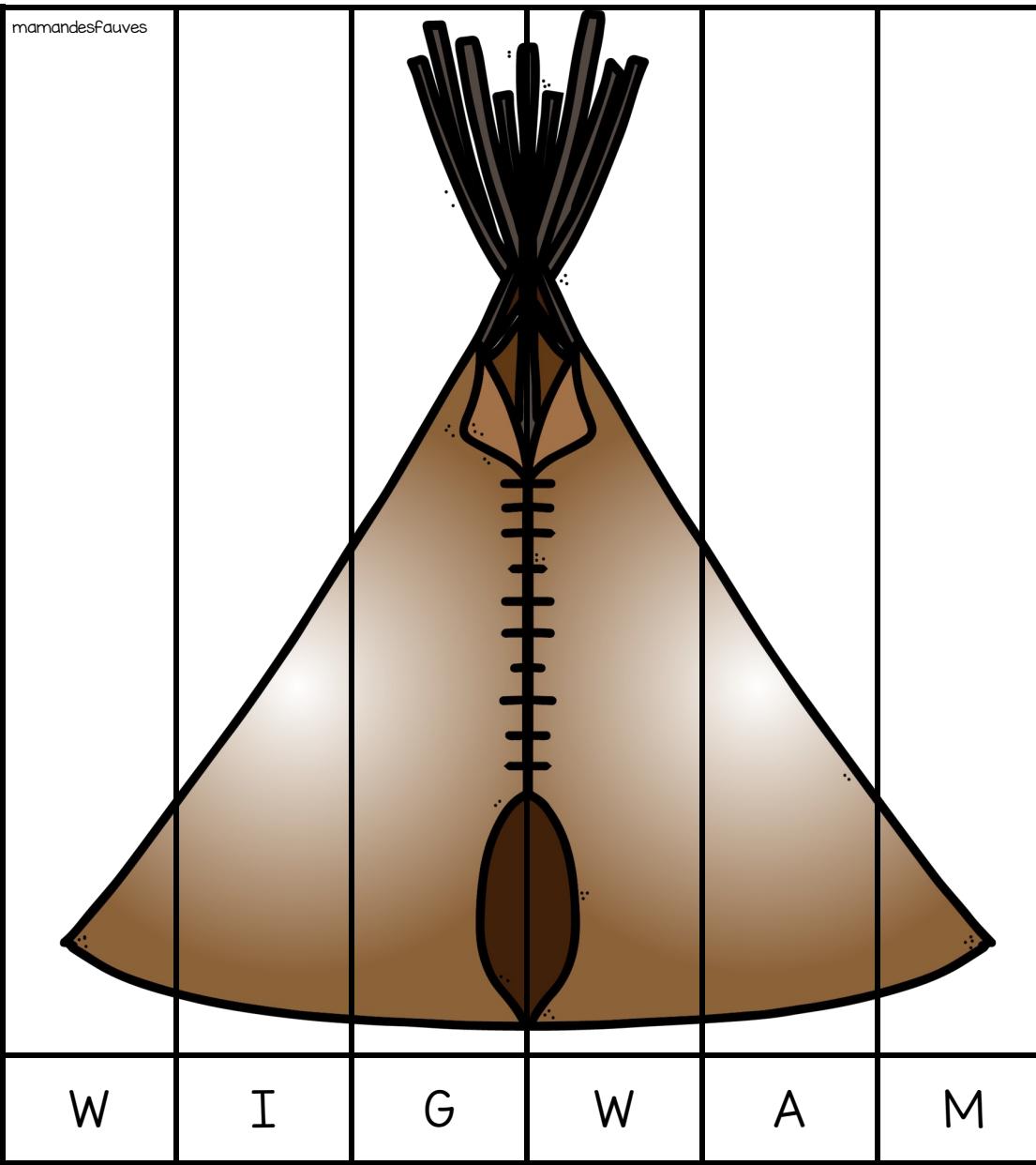
S

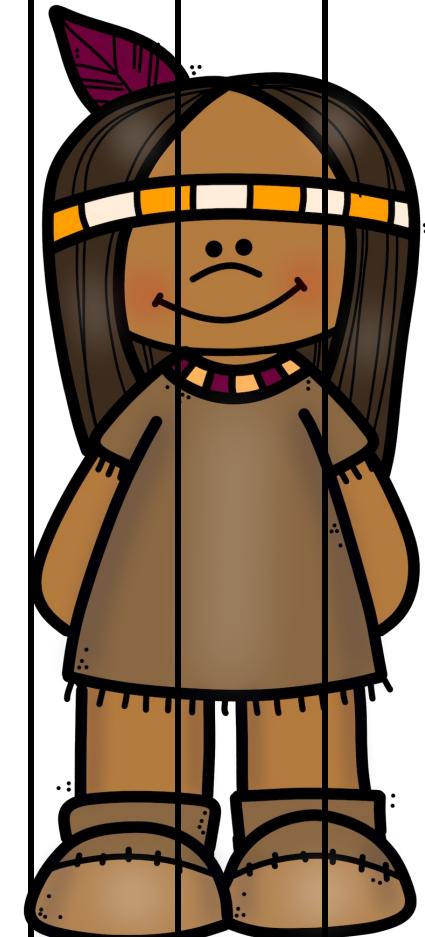
O

N

mamandesfauves







A M É R I N D I E N S