

Numéro 27

# Cahier d'activités

Le Grand jour du Lièvre

Au cinéma !

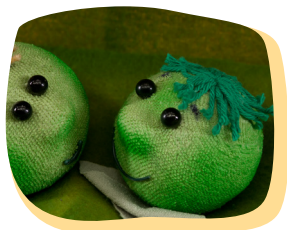


# Le programme

VERSION  
WEB !

Au ciné  
comme  
les grands

De Dace Rīdūze et Māris Brinkmanis - Lettonie



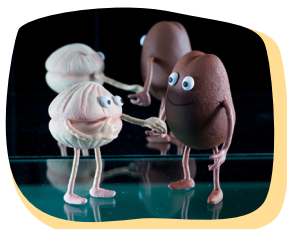
## Les Petits Pois - 14 min

Huit petits pois profitent de la chaleur de leur cosse toute douillette. Mais un ver affamé vient perturber leur tranquillité ! Pour éviter le danger, les petits pois n'ont d'autre choix que de prendre la fuite. Une fois dehors, ils découvrent le monde et les voisins qui les entourent.



## Le Grand jour du Lièvre - 10 min

Pâques approche à grands pas. Toute la famille lièvre travaille dur afin que les œufs soient prêts à temps ! L'un des levreaux est, lui, moins enthousiaste à l'idée de cette dure journée de labeur. Mais pour que la fête ait bien lieu, il va devoir surmonter sa paresse avec l'aide d'un peu de magie...



## Vaïkiki - 10 min

Un soir dans une pâtisserie, une truffe au chocolat tombe de son étagère et atterrit dans une assiette de sucreries. Elle y rencontre une petite meringue rose, qui, comme elle, a soif de découverte. Ensemble, elles partent explorer la vitrine du magasin !



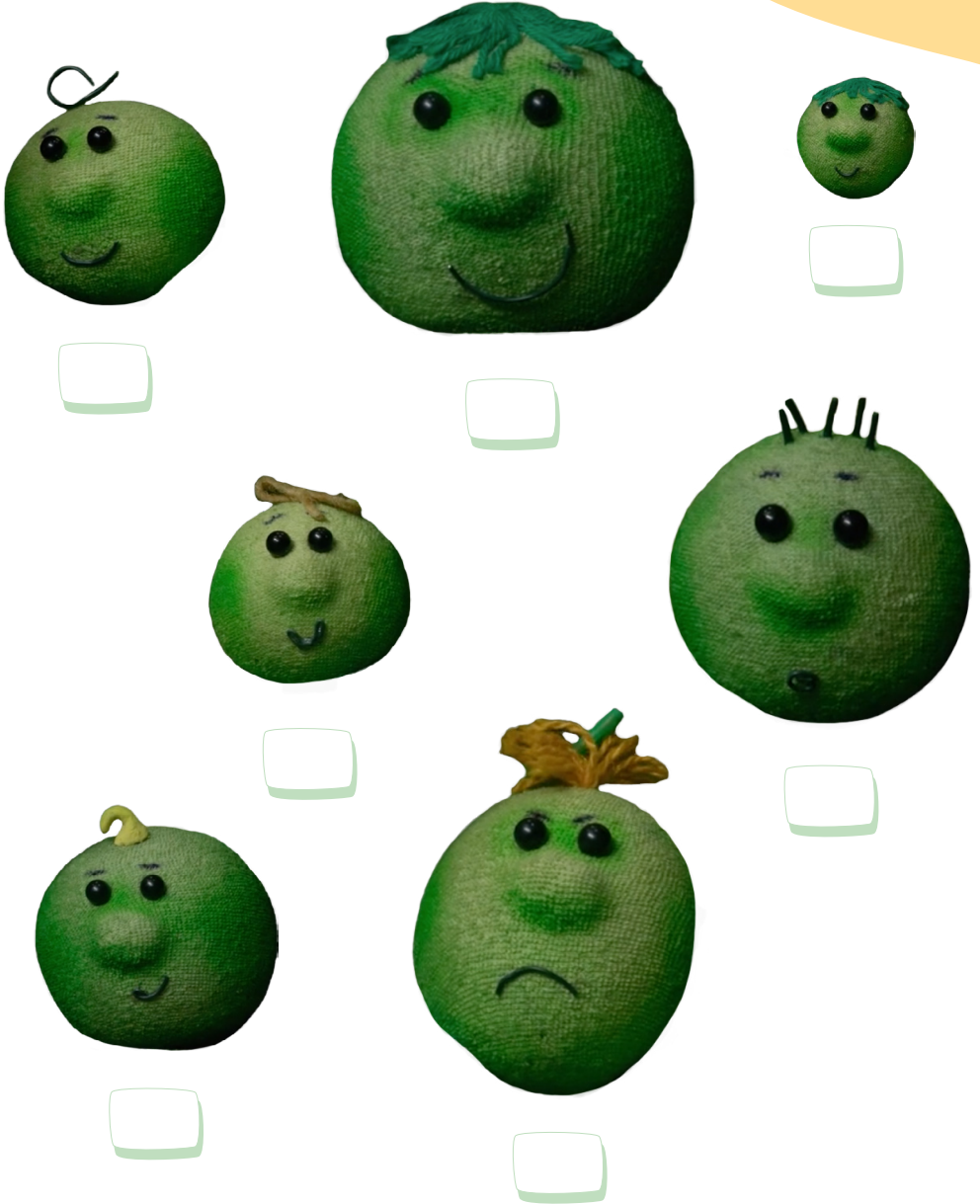
## Le Garde forestier - 13 min

Quand un garde forestier ne peut plus rien faire contre les pollueurs, ce sont les animaux de la forêt qui prennent la relève. Face à tant d'ingéniosité, certains vont regretter de ne pas avoir respecté la nature.

# Les Petits Pois

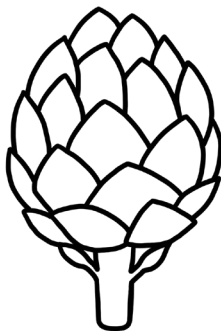
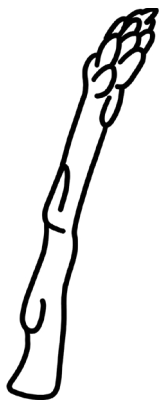
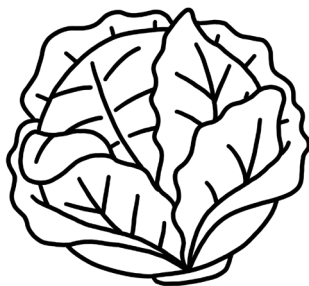
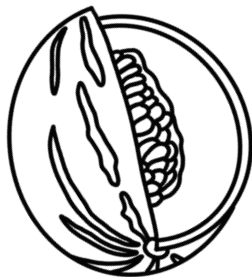
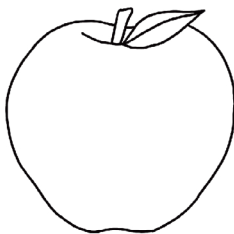
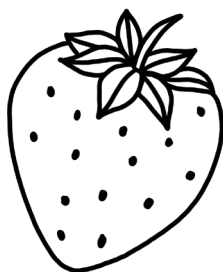
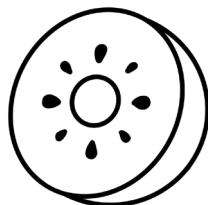
Dace Rīdūze  
Lettonie  
2020

Classe la famille petit pois du plus grand au plus petit.



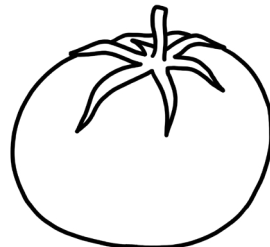
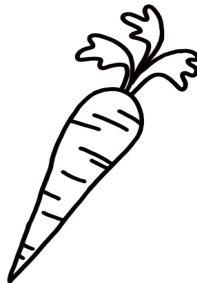
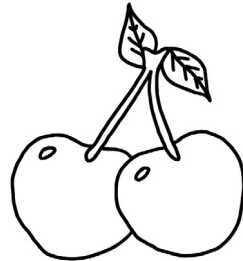
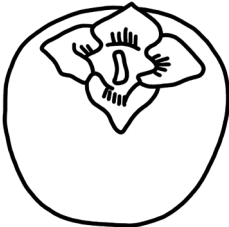
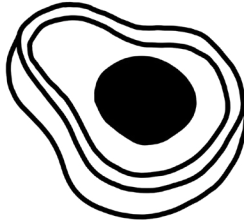
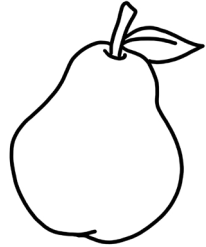
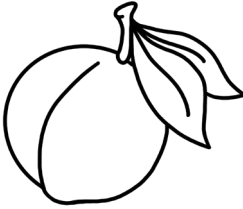
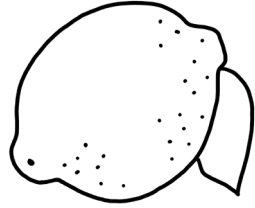
# Manger de saison

Trouve les 3 intrus parmi ces fruits et légumes du mois d'avril.



# Fruit ou légume ?

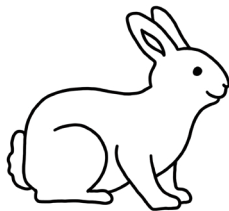
Colorie d'une couleur les fruits et d'une deuxième couleur les légumes.



# Le Grand jour du Lièvre

Dace Rīdūze  
Lettonie  
2020

Entraîne toi à écrire ces mots en t'aidant des lignes.

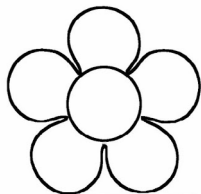


## Lièvre

---

---

---

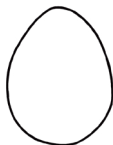


## Printemps

---

---

---

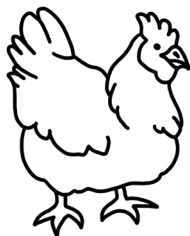


## Oeufs

---

---

---

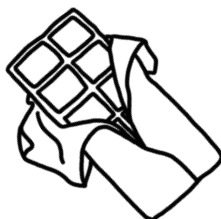


## Poule

---

---

---



## Chocolat

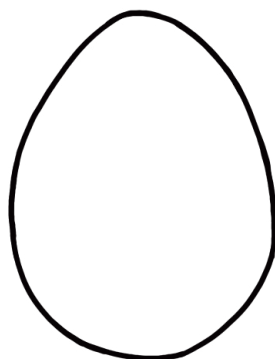
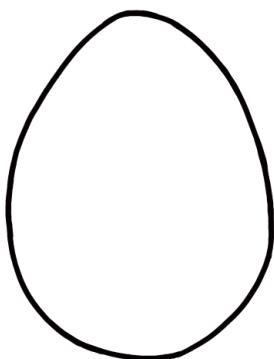
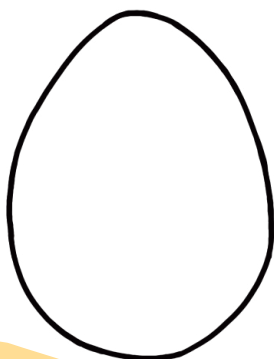
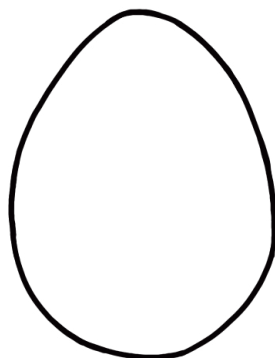
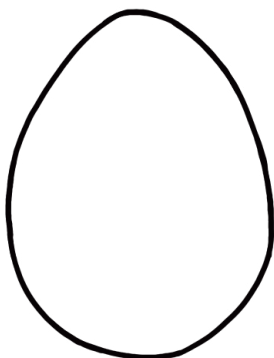
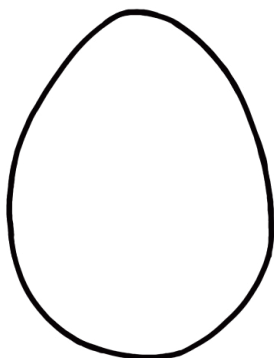
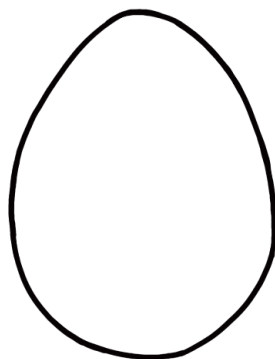
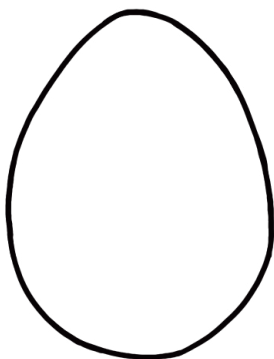
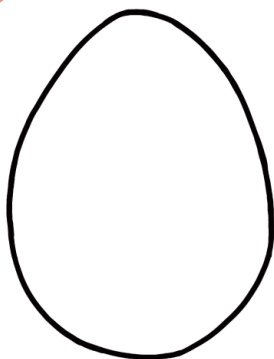
---

---

---

# Coloriage

Décore les oeufs de Pâques



# Teins tes oeufs naturellement

Choisis l'aliment en fonction de la couleur que tu souhaites obtenir :



**Bettrave**  
Rouge/Rose



**Épinards**  
Vert



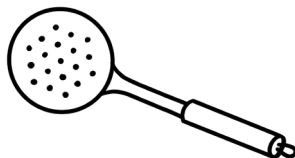
**Pelures d'ognions**  
Brun



**Chou rouge**  
Bleu



**Curcuma**  
Jaune



## Étape 1 :

Place l'ingrédient correspondant à la couleur de ton choix dans une casserole puis ajoute les œufs et recouvre d'eau. Porte à ébullition et laisse mijoter 10 minutes.

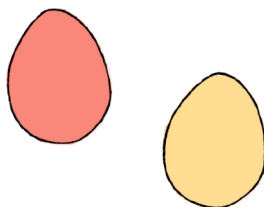
## Étape 2 :

Retire ensuite avec délicatesse les œufs de la casserole à l'aide d'un écumoire et place les dans un pot ou un bocal résistant à la chaleur.



## Étape 3 :

Couvre les œufs avec le liquide de teinture, ajoute une cuillère à soupe de vinaigre blanc et laisse reposer à température ambiante pendant au moins 4 heures ou toute la nuit. Plus les œufs tremperont longtemps dans le bain de teinture, plus leur couleur sera intense.



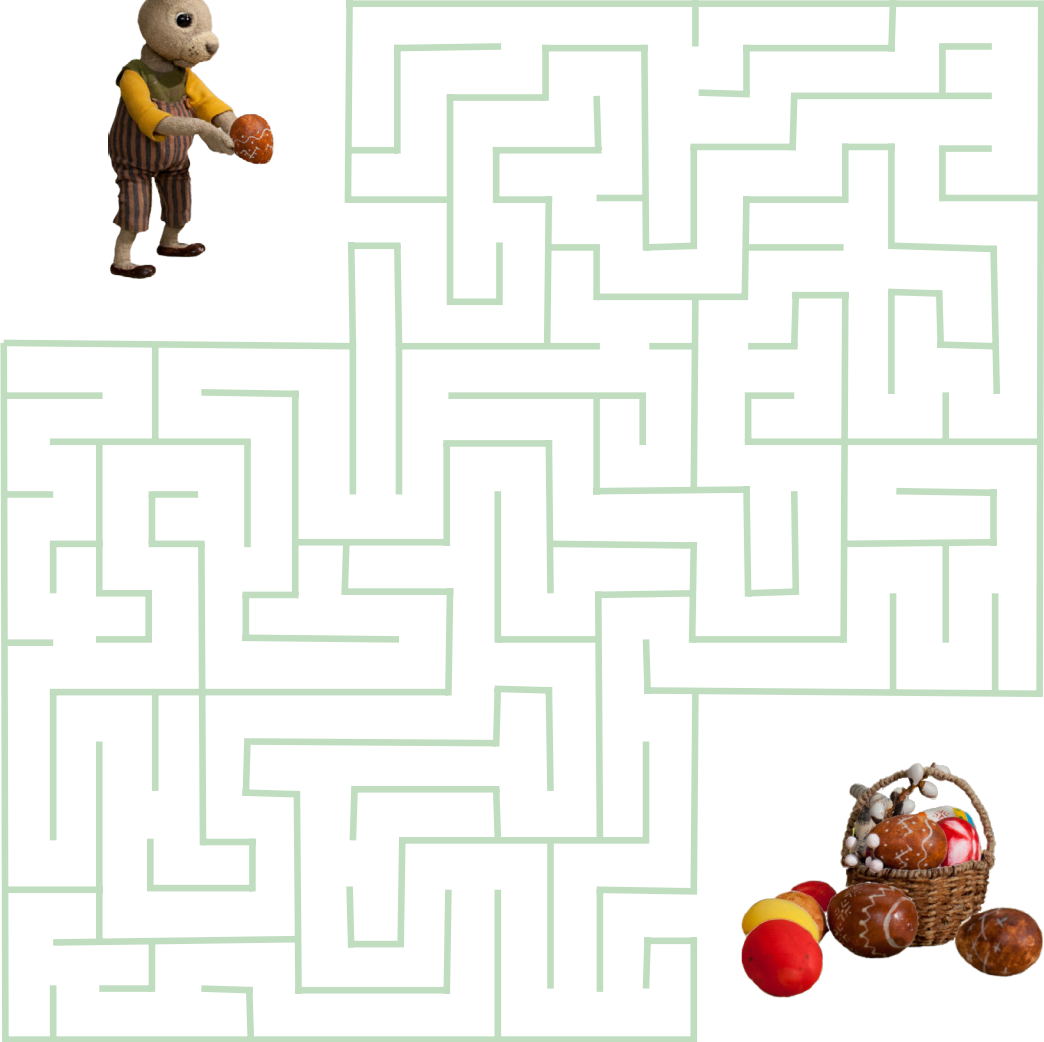
## Étape 4 :

Retire les œufs du bain de teinture et laisse les sécher. Quand ils sont secs, badigeonne les si tu le souhaites avec une goutte d'huile afin d'en intensifier la couleur.



# Labyrinthe

Aide le lièvre à retrouver les oeufs.



Au ciné  
comme  
les grands



# Le Grand jour du Lièvre





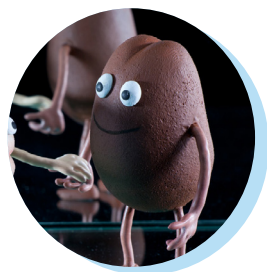
# Un programme de 4 courts métrages d'animation du Studio AB

réalisés par Dace Rīdūze et Māris Brinkmanis



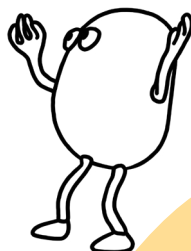
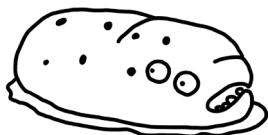
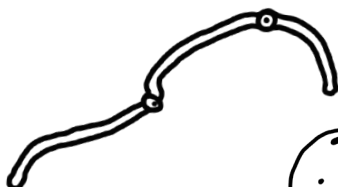
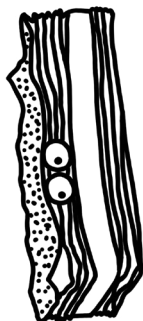
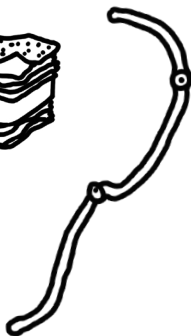
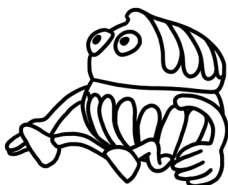
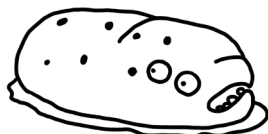
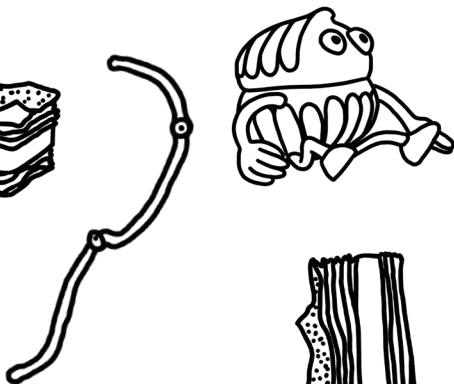
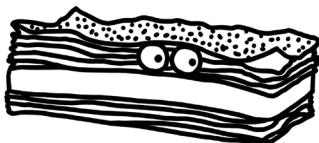
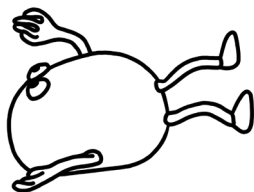


**Meringue** est une pâtisserie très légère et très fine composée uniquement d'un mélange de blancs d'œufs et de sucre. Pâtisserie toute en légèreté, mélange de douceur et de complexité.



**Truffe au chocolat** est une confiserie au chocolat inventée par Louis Dufour, un pâtissier de Chambéry, en décembre 1895. Elle est souvent offerte à Noël.

Retrouve les paires de pâtisseries en les coloriant de la même couleurs.

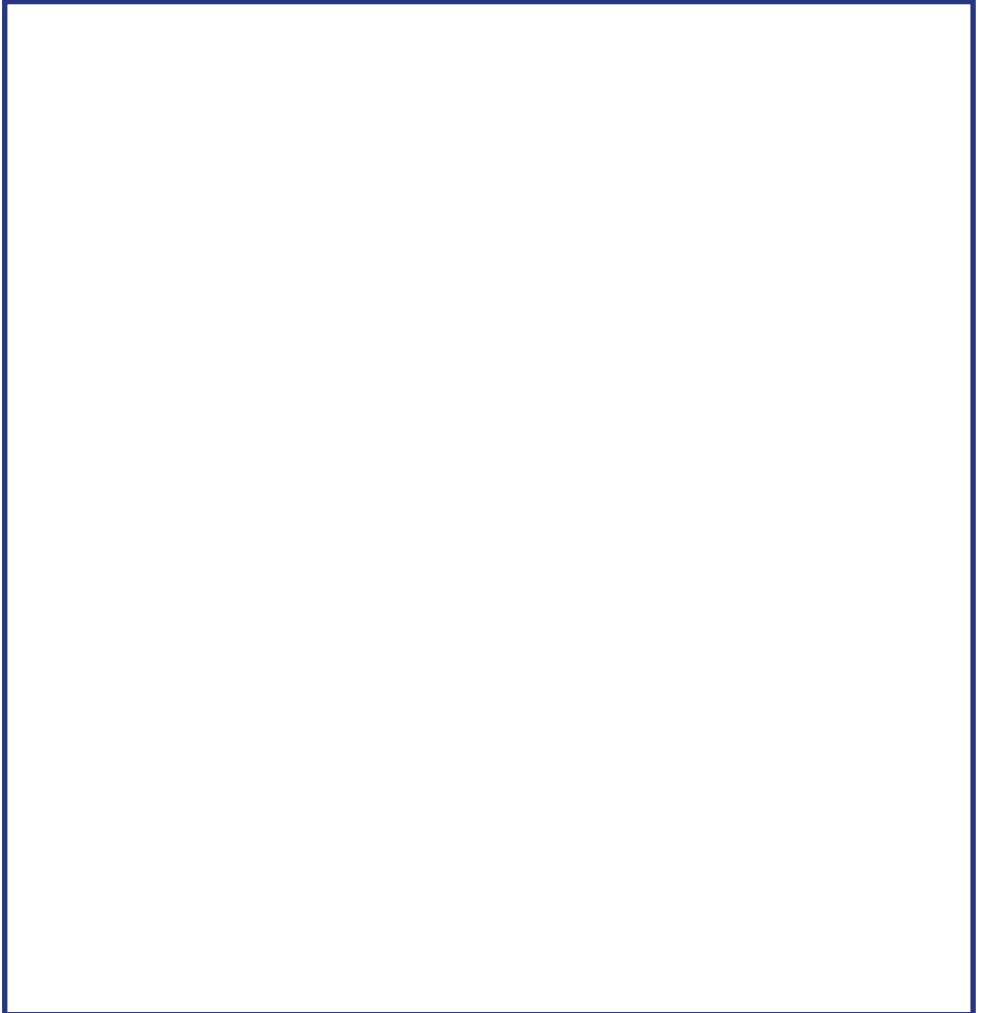


# Le Savais-tu ?

## Origine de la pâtisserie

Elle daterait de plus de 7 000 ans, trouvant son origine chez les grecs. Un mélange de farine, de lait et de miel chauffé sur une pierre chaude, appelé « obélias » (qui veut dire « offrande ») était l'ancêtre du gâteau. Le premier véritable gâteau officiellement reconnu comme tel est l'« oublié », créé au 13<sup>e</sup> siècle par Monsieur Régnaud-Barbon (gaufre très fine enroulée).

**Dessine ta pâtisserie préférée.**

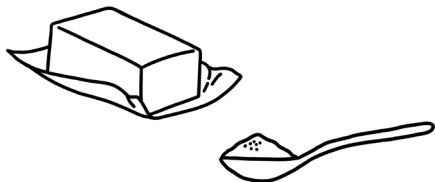


# Recette de pâtisserie lettone

## Biscuits au cumin

Ce dont tu auras besoin :

- 100g de beurre
- 225g de sucre
- 1 oeuf
- 2 c. à soupe de graines de cumin
- 300g de farine
- une orange bio



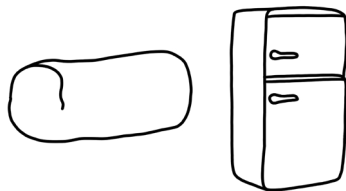
### Etape 1 :

Bats bien le beurre et le sucre dans une terrine jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



### Etape 2 :

Incorpore l'oeuf, le cumin, le zeste d'orange, et deux c. à soupe de jus d'orange et mélange bien.

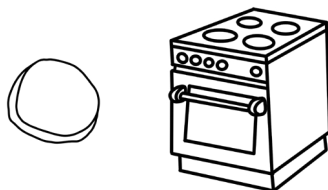


### Etape 3 :

Passes la farine dans un tamis et incorpore la délicatement au mélange à base de beurre, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Sors la pâte de la terrine et pose la sur un morceau de papier sulfurisé de 30 cm de long.

### Etape 4 :

Forme un boudin, referme le papier et roule le tout jusqu'à l'obtention d'un boudin de pâte de 25 cm de long et de 5 cm de diamètre. Enveloppe bien dans le papier et place le au réfrigérateur jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme.

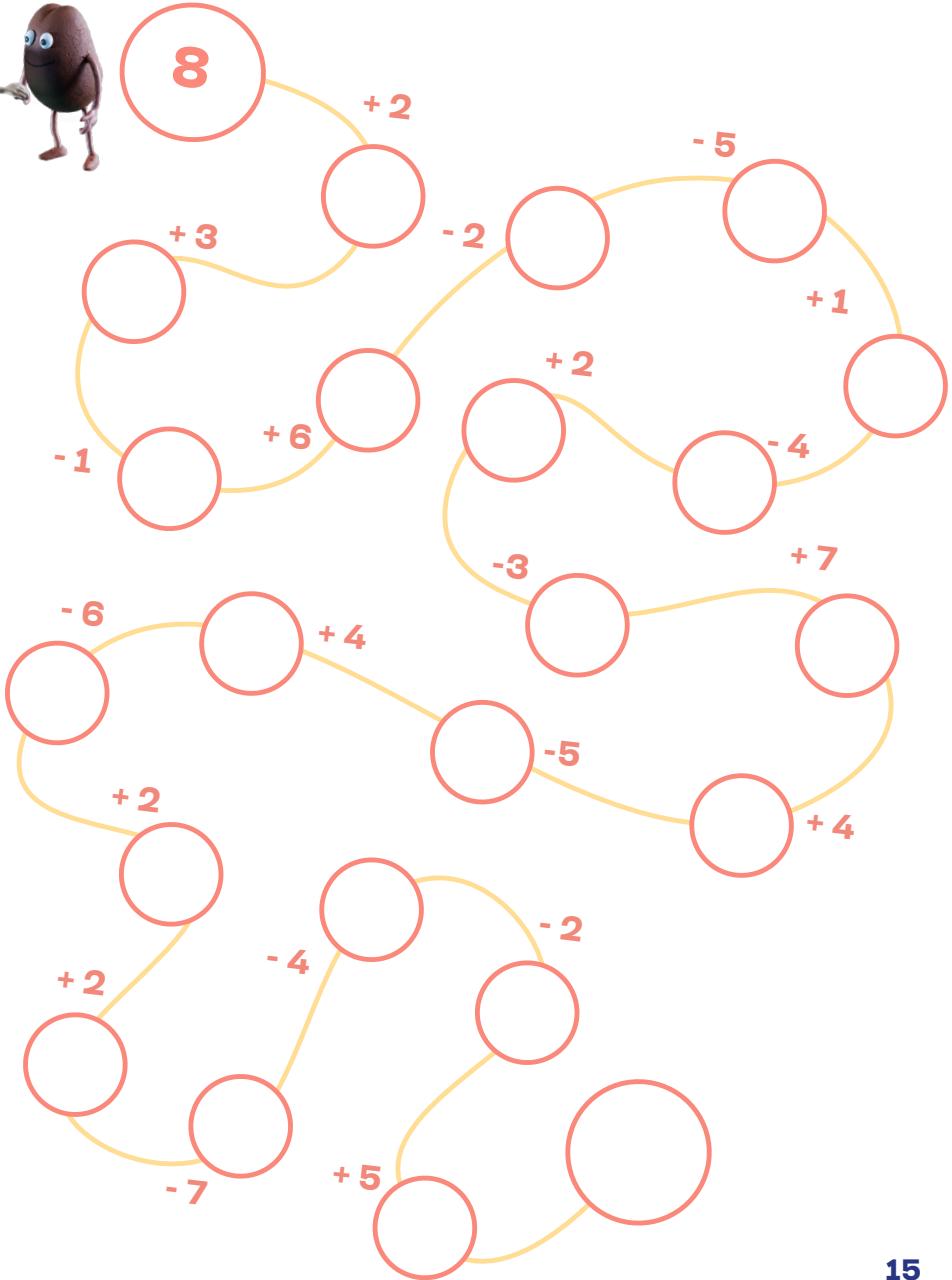
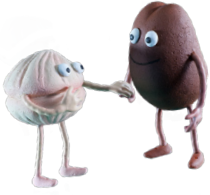


### Etape 5 :

Préchauffe le four à 180°C, coupe le boudin de pâte en rondelles de 1.5 cm d'épaisseur, et enfourne 10 à 12 min, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

# Calcule !

Aide Meringue et Truffe à retrouver leurs chemin en résolvant les calculs.



# Le Garde Forestier

Māris Brinkmanis  
Lettonie  
2015

Relie les personnages à la bonne description.w



**Le Gardien**

Grâce à sa petite taille, elle se faufile partout. Son plat préféré est une assiette de fromage.



**Le Chien**

Il est issu d'une grande lignée de félin. Il passe son temps à dormir mais quand il s'agit de chasser, il peut s'avérer être très rusé !



**Le Chat**

Il tient beaucoup à sa forêt, grâce à l'aide de ses compagnons il prends soin la faune et de la flore de celle-ci.



**La Souris**

Il est considéré comme le meilleur ami de l'homme. Il est fidèle, loyal et courageux.



# Qui est passé par là?

Retrouve à qui sont ces traces de pas.

A. La Souris

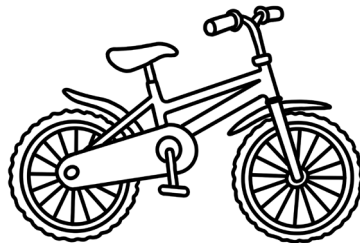
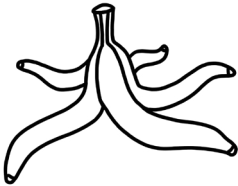
B. Le Chien

C. Le Gardien

D. Le Chat



Classe ces objets du plus polluant au moins polluant :



# Recycle !

Colorie les déchets en fonction de la bonne poubelle :



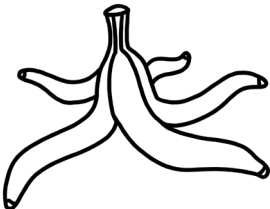
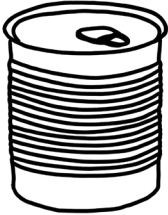
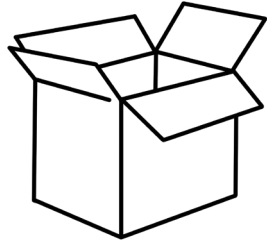
Composte

Papier

Verre

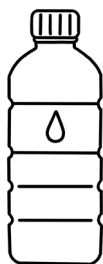
Plastique

Métal



# Alternative écologique

Relie le déchet à son alternative écologique.



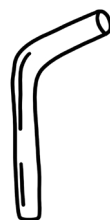
Bouteille  
en plastique



Cabas



Savon liquide



Paille en inox



Paille en plastique



Gourde



Sac en plastique



Savon solide

**Au ciné**  
comme  
les grands

# Au Ciné Comme les Grands

te propose de savourer le cinéma sur grand écran pour rêver et t'amuser. Accompagné·e de tes parents, de ta famille ou de tes ami·es, tu découvriras chaque mois un nouveau film qui te fera grandir et t'aidera à mieux comprendre le monde qui t'entoure.

Nos cahiers d'activités ludiques te permettront de préparer ou prolonger ton expérience à la maison. Rejoins-nous vite !

Rendez-vous en septembre pour la nouvelle saison  
Au Ciné Comme les Grands !

