

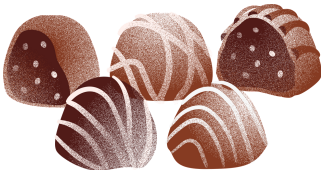

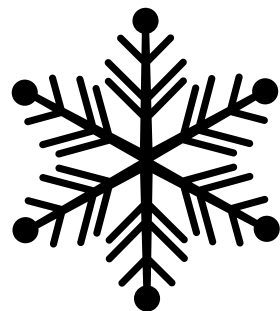
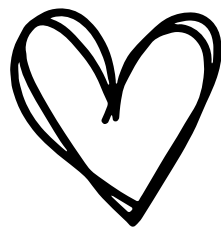


MA LISTE DES VACANCES

- ☐ Se reposer. 
- ☐ Lire et choisir son extrait.... 
- ☐ Cuisiner. 
- ☐ Faire un jeu de société en famille.
- ☐ Découvrir ses cadeaux et en profiter.
- ☐ Faire une jolie randonnée. 
- ☐ S'amuser, rire, profiter des gens qu'on aime.
- ☐ Faire le tri dans son cartable !
- ☐ Écrire sa wish-list de Noël (liste de vœux).





MA WISH LIST DE NOËL

**Écris ta liste de vœux pour la nouvelle année...
Pense à ce que tu voudrais comme biens matériels
mais surtout immatériels.**

A large, blank, cream-colored rectangular area with a red border, intended for writing a wish list. A red rectangular box is placed at the top center of this area.





Les petits champions de la lecture



Étape 1 : Choisir son livre

Si tu n'y arrives pas, suis la méthode des 5 doigts :

- Choisis un livre attrayant, que tu penses que tu aimeras.
- Ouvre le livre à n'importe quelle page et commence à lire.
- Lève un doigt pour chaque mot que tu ne comprends pas.
- Après avoir lu la page, combien de doigts as-tu levés?

Le test des 5 doigts

Choisir un livre à sa pointure



Facile



Bon pour toi



Bon pour toi
avec un peu d'aide



Difficile
Aide-toi des outils.



Choisis un
autre livre!

Étape 2 : Choisir son extrait

Conseil 1 : veiller à ce que tout le monde puisse comprendre l'extrait facilement, sans avoir lu le livre au préalable.

Conseil 2 : choisir un extrait qui te touche, un passage de l'histoire qui te plaît particulièrement.

Étape 3 : S'entraîner à lire à voix haute

Lire l'extrait ci-dessous en respectant les symboles indiqués (voir légende).

Légende (exemple de codage)

| | |
|------------|----------------------------|
| <u>Mot</u> | : Mots accentués |
| Syllabe. | : Syllabes scandées |
| | : ralentir (début et fin) |
| | : accélérer (début et fin) |
| | : de moins en moins fort |
| (d) | : doucement |
| | : de plus en plus fort |
| (f) | : fort |
| / | : les arrêts |

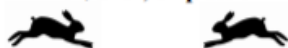
« Bonsoir/ petits et grands,/ bonsoir parents et grands-parents,/ bonsoir militaires et bonnes

d'enfants, // ouvrez tous bien grands vos quinquets // car le cirque Univers ce soir va vous

présenter en première mondiale – universelle devrais-je dire – // le plus petit nain du monde,/

opposé dans un match de boxe anglaise/ au plus grand géant/ des cinq continents. //

Allez, allez, en piste ! »



Extrait de *Le petit violon* de Jean-Claude Grumberg
(éd. Actes Sud Junior)





Les petits champions de la lecture



Étape 3 : S'entraîner à lire à voix haute

Jeu des virelangues

Ton tas de riz tenta le rat. Le rat tenté tâtâ le tas de riz tentant.

Natacha n'attacha pas son chat Pacha qui s'échappa. Cela fâcha Sacha qui chassa Natacha.

Trois tortues trottaient sur trois étroits toits.

Didon dîna dit-on de dix dos dodus de dix dodus dindons.

Un dragon gradé dégrada un gradé dragon

La pie niche haut, l'oie niche bas, l'hibou niche ni haut ni bas. Où niche l'hibou ?
— L'hibou niche là.

Les chaussettes de l'archiduchesse sont-elles sèches, archisèches ?

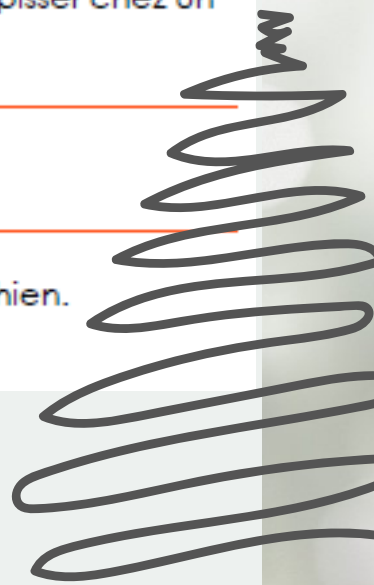
Un pâtissier qui pâtissait chez un tapissier qui tapissait, demanda un jour au tapissier qui tapissait : vaut-il mieux pâtisser chez un tapissier qui tapisse ou tapisser chez un pâtissier qui pâtisse ?

Ton thé t'a-t-il ôté ta toux ?

Un chasseur sachant chasser doit savoir chasser sans son chien.

Étape 4 : Préparer son passage pour la rentrée

Filme-toi ou enregistre-toi si besoin.





Une recette de Noël...

Les sablés



Ingrédients - Pour environ 50 sablés

- 250 g de farine T55
- 1 cuillerée à soupe de quatre-épices (ou de mélange d'épices à pain d'épices)
- 125 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 1 petit œuf



Préparation

Tamisez la farine avec les quatre-épices. Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Ajoutez le beurre froid coupé en petits morceaux et travaillez l'ensemble du bout des doigts jusqu'à obtention d'une poudre fine.

Incorporez l'œuf. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Rassemblez-la en boule et emballez-la dans du film alimentaire et réservez-la pendant 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffez votre four à 160°C.

Abaissez la pâte, puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièce de différentes formes.

Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire 12 à 15 minutes.

Quand les bords commencent à dorer, c'est que c'est bon.

Vous pouvez les conserver quelques jours (si vous réussissez à ne pas tous les manger), dans une boîte en fer blanc.

Comme ça, vous pourrez même en offrir à la maîtresse !!!

Régalez-vous !

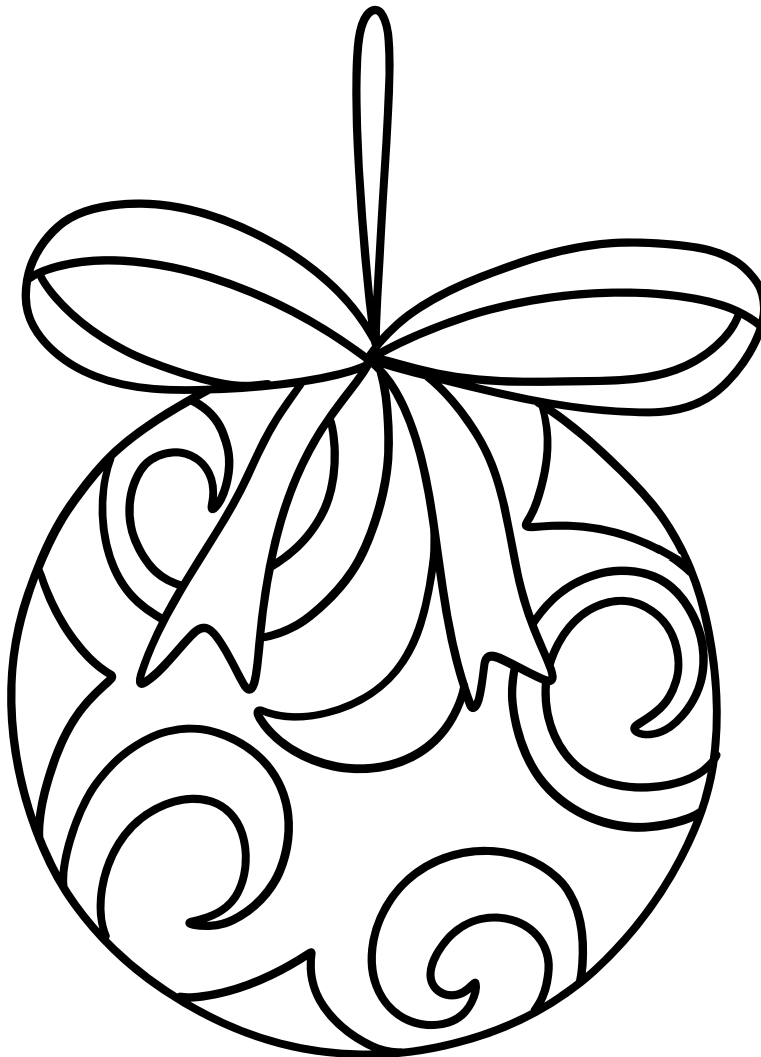
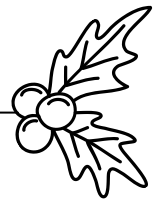


ENGLISH

CHRISTMAS ACTIVITIES



Name _____











Name _____

Date _____

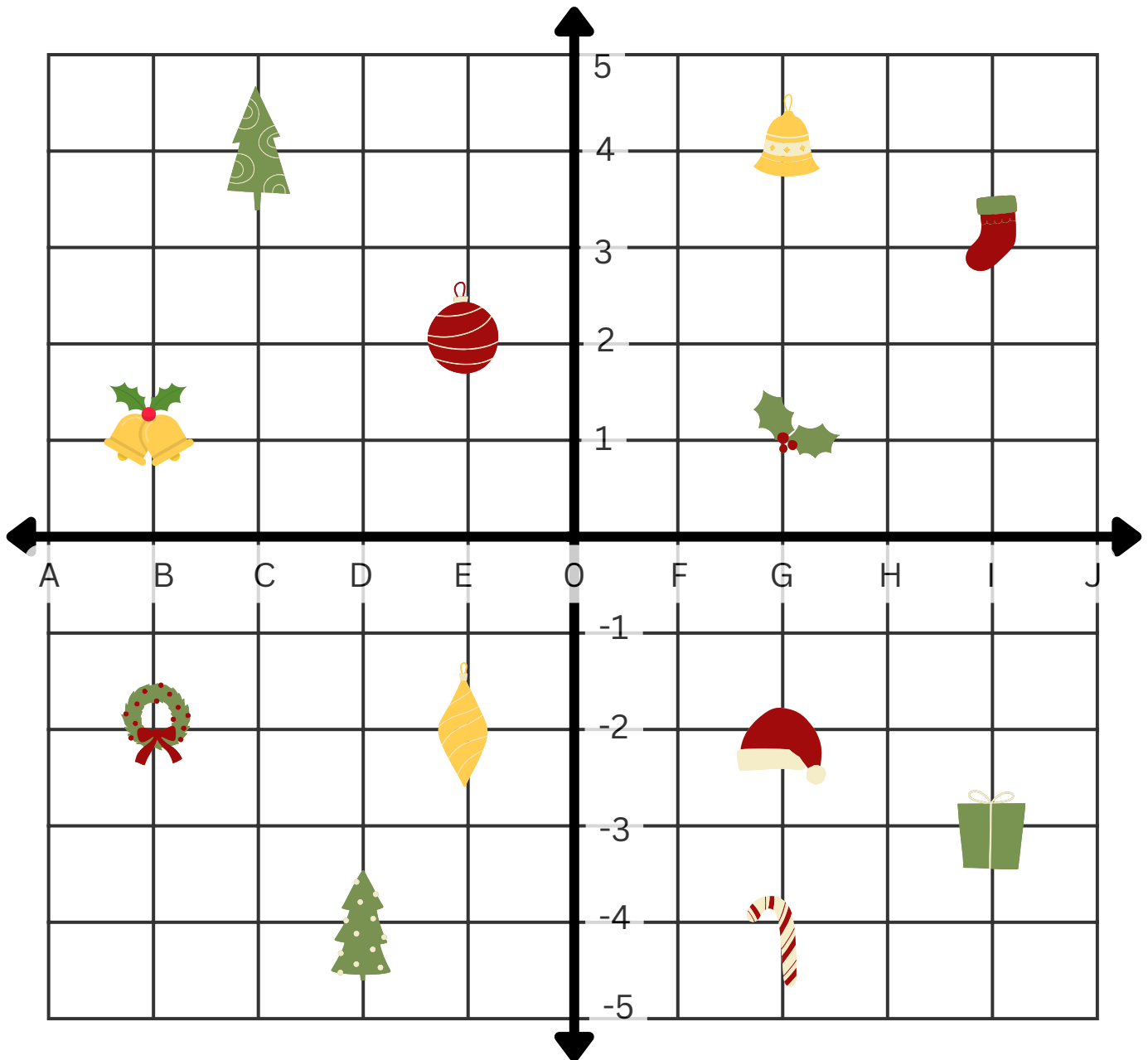
COLOR *and* COUNT







| | | | |
|---|---|---|---|
|  _____ |  _____ |  _____ |  _____ |
|  _____ |  _____ |  _____ |  _____ |





CHRISTMAS COORDINATES

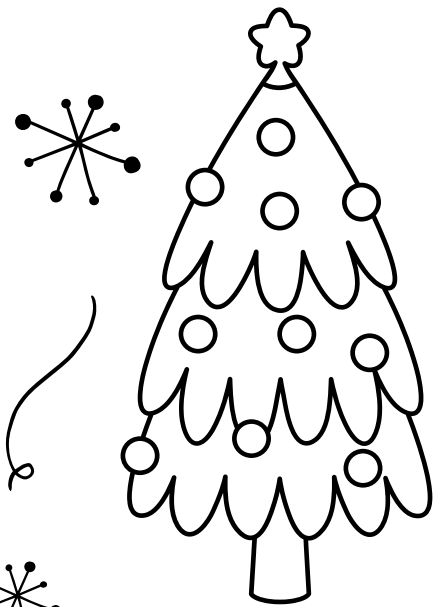
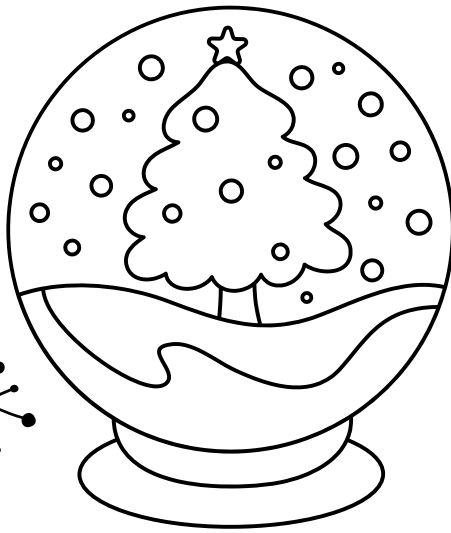
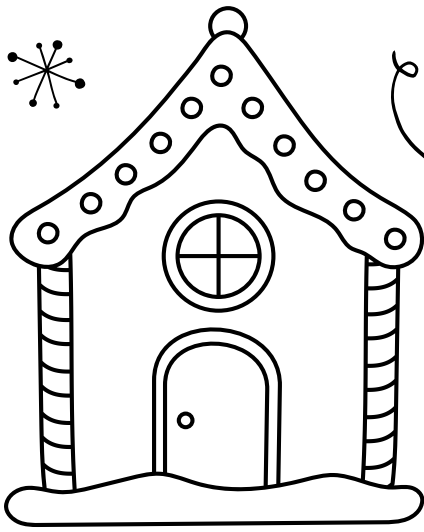
For each Christmas icon, write down its coordinates.



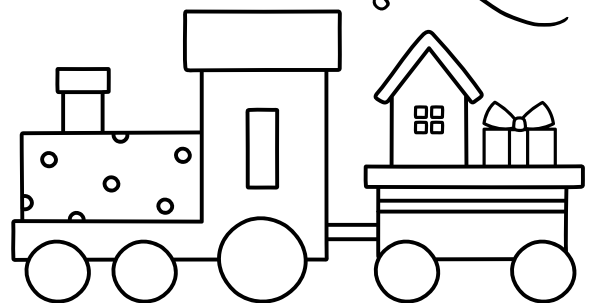
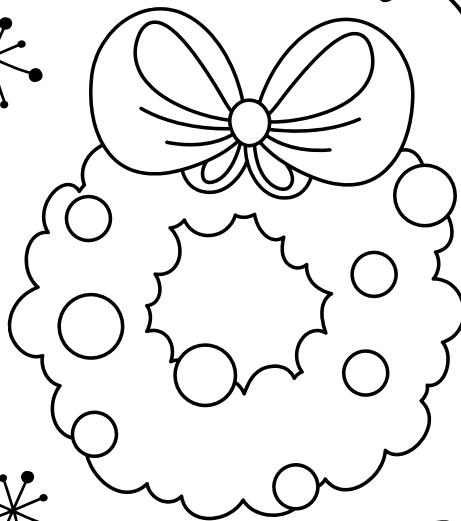
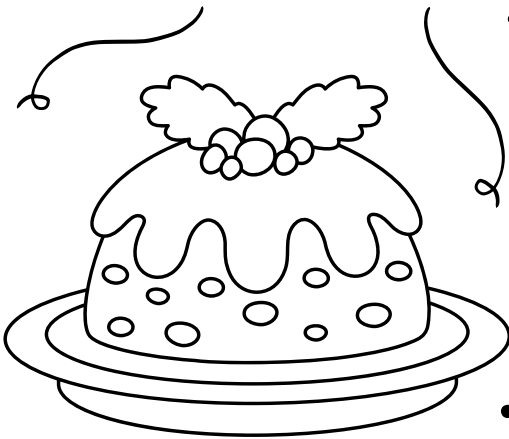
 (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)

 (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)

 (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)  (_ , _)



MERRY
CHRISTMAS



une.maitresse.aunatarea