



LITTLE KMBO PRÉSENTE

L'HIVER FEERIQUE

CAHIER D'ACTIVITES

L'HIVER FÉERIQUE

SORTIE LE 18 NOVEMBRE

Le film est terminé, maintenant à vous de jouer !

Ce carnet d'activités se présente comme un outil d'accompagnement pour les animateurs jeune public. Vous y trouverez des idées d'ateliers créatifs et ludiques tous simples. À réaliser avec les enfants pour prolonger la séance en s'amusant !

C'est une invitation pour nos petits spectateurs à laisser parler leur imagination.

Du coton, des cartons, un peu de ficelle et voici des moufles bien chaudes, de petits animaux et de jolies décorations de Noël !

À nos ciseaux, à nos tubes de colle ! Il est temps de fabriquer !

Et pour les petits gourmands, une recette de biscuits maison à décorer selon ses envies féériques...

DISTRIBUTION

KMBO / Vladimir Kokh
Grégoire Marchal
61, rue de Lancry 75010 Paris
Tél : 01 43 54 47 24
vladimir@kmbofilms.com
gregoire@kmbofilms.com

PROGRAMMATION

Léa Belbenoit
Tiana Rabenja
61, rue de Lancry 75010 Paris
Tél : 01 43 54 47 24
lea@kmbofilms.com
tiana@kmbofilms.com



SOMMAIRE

- LES PETITES MOUFLES ROUGES ...P.7
- LE SAPIN ENNEIGÉ ...P.9
- LE BÉBÉ CHOUETTE TOUT DOUX ...P.11
- L'ATELIER CUISINE DE L'HIVER ...P.13

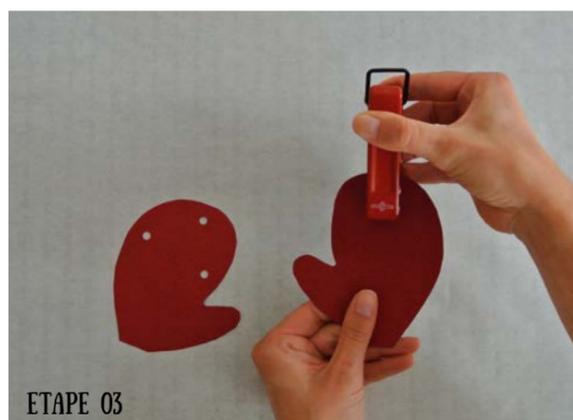




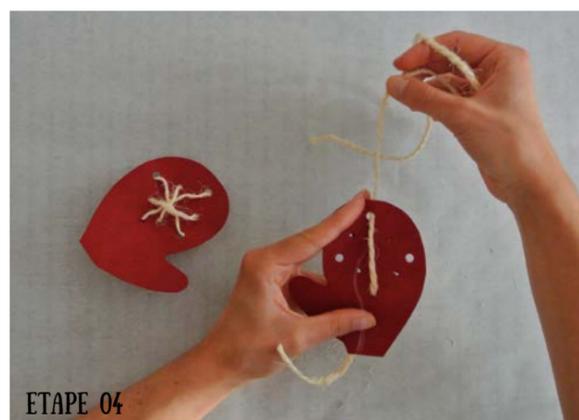
ETAPE 01



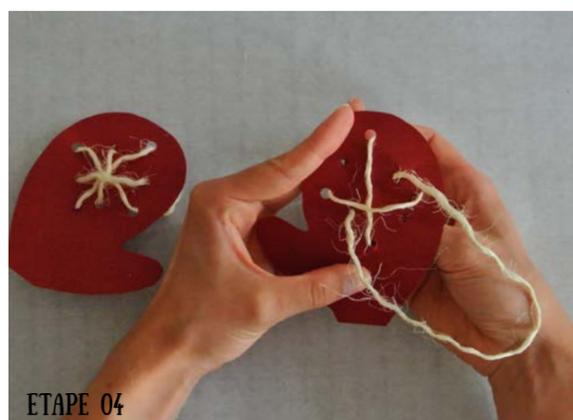
ETAPE 02



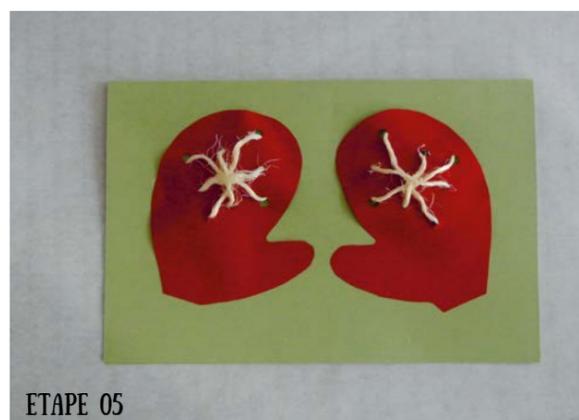
ETAPE 03



ETAPE 04



ETAPE 04



ETAPE 05



ETAPE 06



LES PETITES MOUFLES ROUGES



Durée de l'activité : 15 minutes
Niveau de difficulté : Facile

*

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Une feuille colorée • une perforatrice • un peu de ficelle • du coton • des ciseaux à bouts ronds

*

ÉTAPE 1

Dessine la forme des moufles dans un papier de couleur. Tu peux t'aider du patron.

ÉTAPE 2

Découpe les moufles.

ÉTAPE 3

Poinçonne les moufles aux extrémités des branches du flocon.

ÉTAPE 4

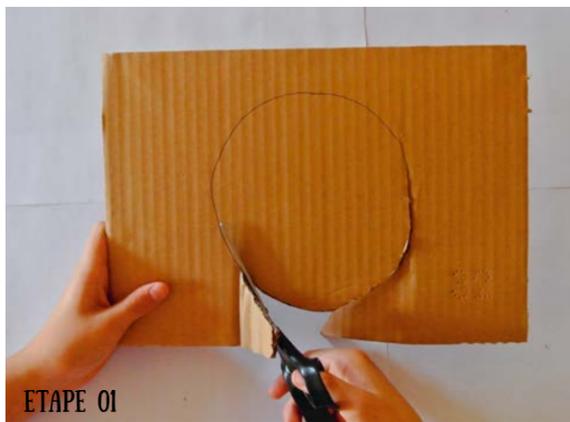
Avec de la ficelle relie les branches du flocon.

ÉTAPE 5

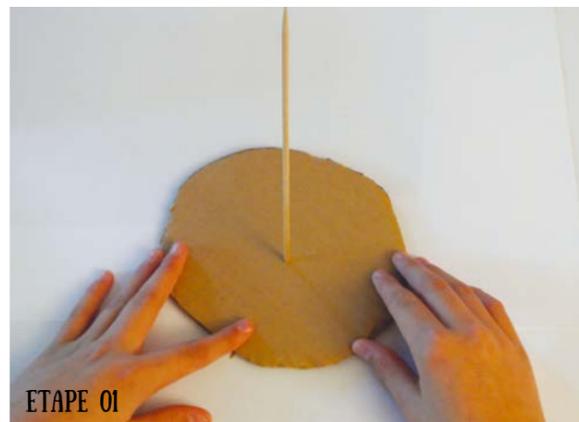
Colle tes moufles sur une feuille.

ÉTAPE 6

Colle le coton sur les bords des moufles.



ETAPE 01



ETAPE 01



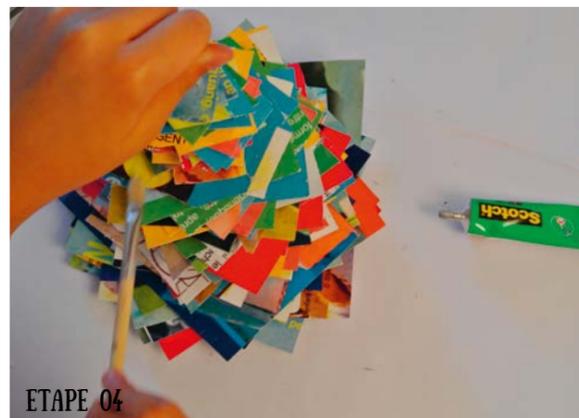
ETAPE 03



ETAPE 03



ETAPE 04



ETAPE 04



ETAPE 05



ETAPE 06

LE SAPIIN ENNEIGÉ



Durée de l'activité : 30 minutes
Niveau de difficulté : Moyen

✱

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Un pic à brochette en bois • du carton coloré • des ciseaux à bouts ronds
de la glue (la colle de tapisserie fonctionne très bien pour cet atelier) • un pinceau • du sel.

✱

ÉTAPE 1

Découpe un rond dans du carton un peu épais. Plante le pic à brochette dans le carton.
C'est la base de ton sapin.

ÉTAPE 2

Découpe des formes rectangulaires dans le carton, d'abord des grandes,
puis des formes de plus en plus petites.

ÉTAPE 3

Installe tes pièces de carton des plus grandes aux plus petites. Petit à petit la forme du sapin apparaît.

ÉTAPE 4

Recouvre ton sapin de colle. Tu peux utiliser un pinceau pour le badigeonner.

ÉTAPE 5

Pour faire la neige, saupoudre le sapin avec du sel. Le voilà tout enneigé !

ÉTAPE 6

Tu peux ajouter une décoration à la cime du sapin : une étoile en papier par exemple.

Ton arbre de Noël est fini !

LE BÉBÉ CHOUETTE TOUT DOUX



Durée de l'activité : 15 minutes

Niveau de difficulté : Facile

★

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

Une pomme de pin • du coton • du carton ou du papier • un feutre
un tube de carton (type essuie-tout) • des feuilles ou des plumes (facultatif).

★

ÉTAPE 1

Installe des morceaux de coton entre les écailles de la pomme de pin.

ÉTAPE 2

Découpe des ronds dans du carton ou du papier pour les yeux.

ÉTAPE 3

Colle les yeux de chaque côté d'une écaille, ce sera son bec.

ÉTAPE 4

Fabrique lui des ailes. En carton, avec des feuilles ou encore des plumes.

ÉTAPE 5

Insère les ailes entre les écailles. Si besoin, colle-les.

ÉTAPE 6

Fabrique-lui un support stable avec un rouleau d'essuie tout.
Tu peux aussi lui faire un nid, en papier ou avec des branches !

Ton bébé chouette est fini !



LES GINGERBREAD BISCUITS



Durée de l'activité : 45 minutes
Niveau de difficulté : Moyen



INGRÉDIENTS POUR 15 GOURMANDS

500 g de farine • 225 g de beurre ramolli • 250 g de sucre • 100 g d'amandes en poudre • 2 œufs •
2 cuillères à café de levure • une pincée de mélange pour pain d'épices (cannelle, girofle, gingembre, muscade).

CUISSON : Faire préchauffer le four à 200° • Cuisson 9 minutes



ÉTAPE 1

Dans un grand bol verse la farine, le sucre, la poudre d'amandes, les épices et la levure.

ÉTAPE 2

Ajoute les œufs et le beurre ramolli, remonte tes manches et mélange à la main !

ÉTAPE 3

Une fois que la pâte est devenue compacte, fais une boule et étale la à l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou simplement avec un verre.

ÉTAPE 4

Découpe des formes avec de petits moules ou une cuillère.

ÉTAPE 5

Fais cuire tes petits biscuits au four. Fais-toi aider par un adulte pour cette étape.

ÉTAPE 6

Il ne reste plus qu'à les décorer ! Tu peux utiliser de la confiture ou de la pâte à tartiner et des cures-dents, des bonbons, des noisettes ou faire un vrai glaçage...

MIAM MIAM !

