



212 rue Roger Salengro CS 60221
85006 La Roche sur Yon Cedex
Tél./Fax : 02 51 05 96 77

Makaton aide les enfants et les adultes avec des difficultés d'apprentissage ou de communication à communiquer en utilisant des signes, des pictogrammes et le langage.
AAD Makaton propose des formations, du matériel et des conseils aux parents et aux professionnels.

Imprimer sur du papier épais et plier en suivant les pointillés



Mamie,



avec



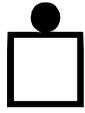
toi



j'



aime...



Choisis

découpe

colle

sur

la

carte

pour

mamie



écouter de la musique



chanter



cuisiner des gâteaux



jouer



regarder des livres



me promener



aller faire des courses



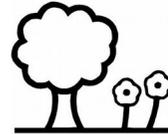
téléphoner



aller au cinéma



nager



travailler au jardin

.....



manger des bonbons



danser



regarder des photos

.....



Je

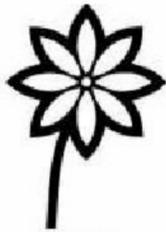
t'

aime

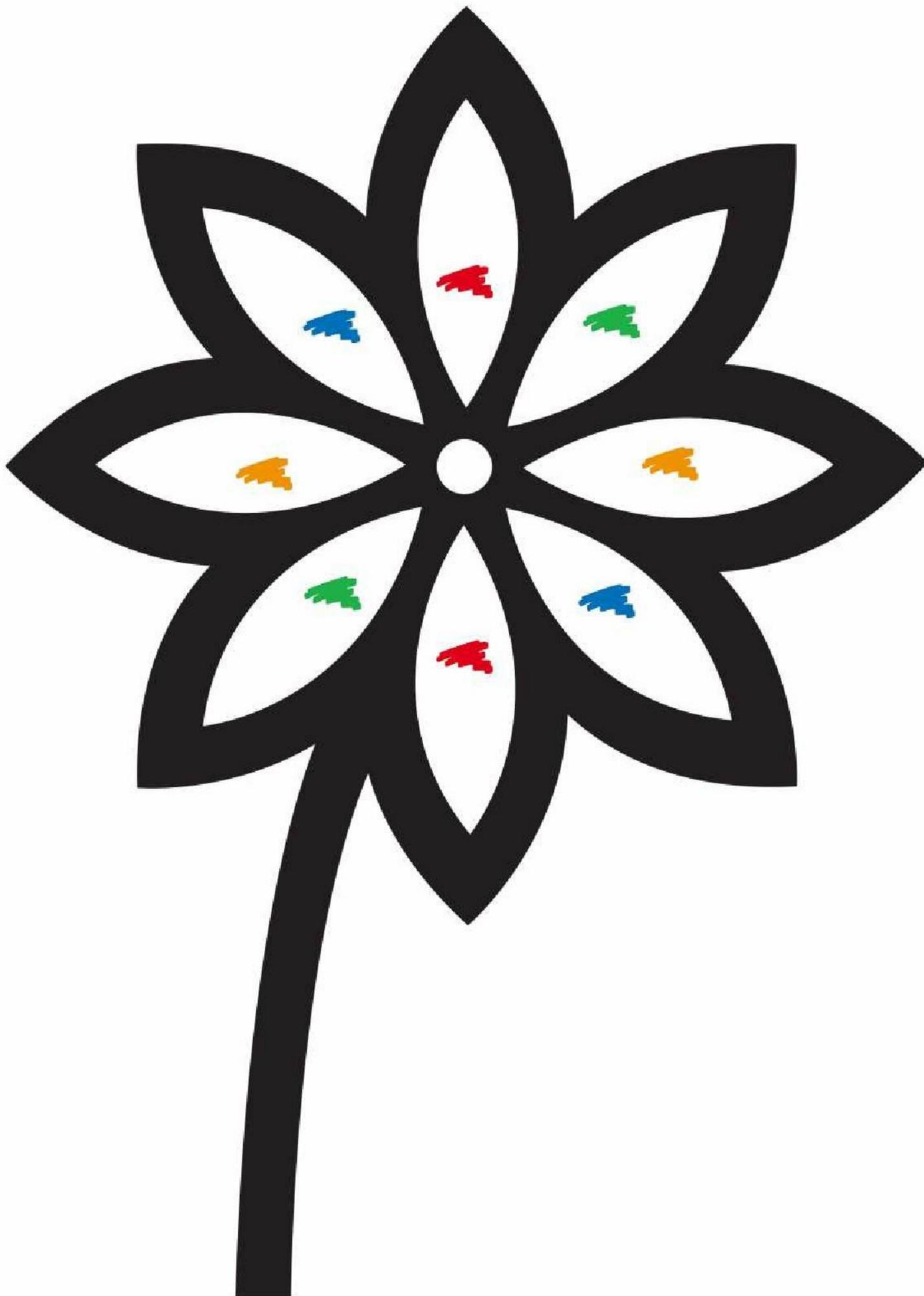
mamie

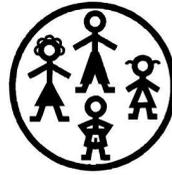


Colorie la fleur.



Donne la fleur à mamie





La famille



Grand-père



Grand-mère



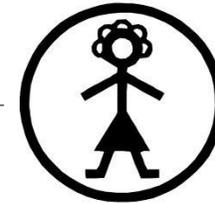
Grand-père



Grand-mère



Papa

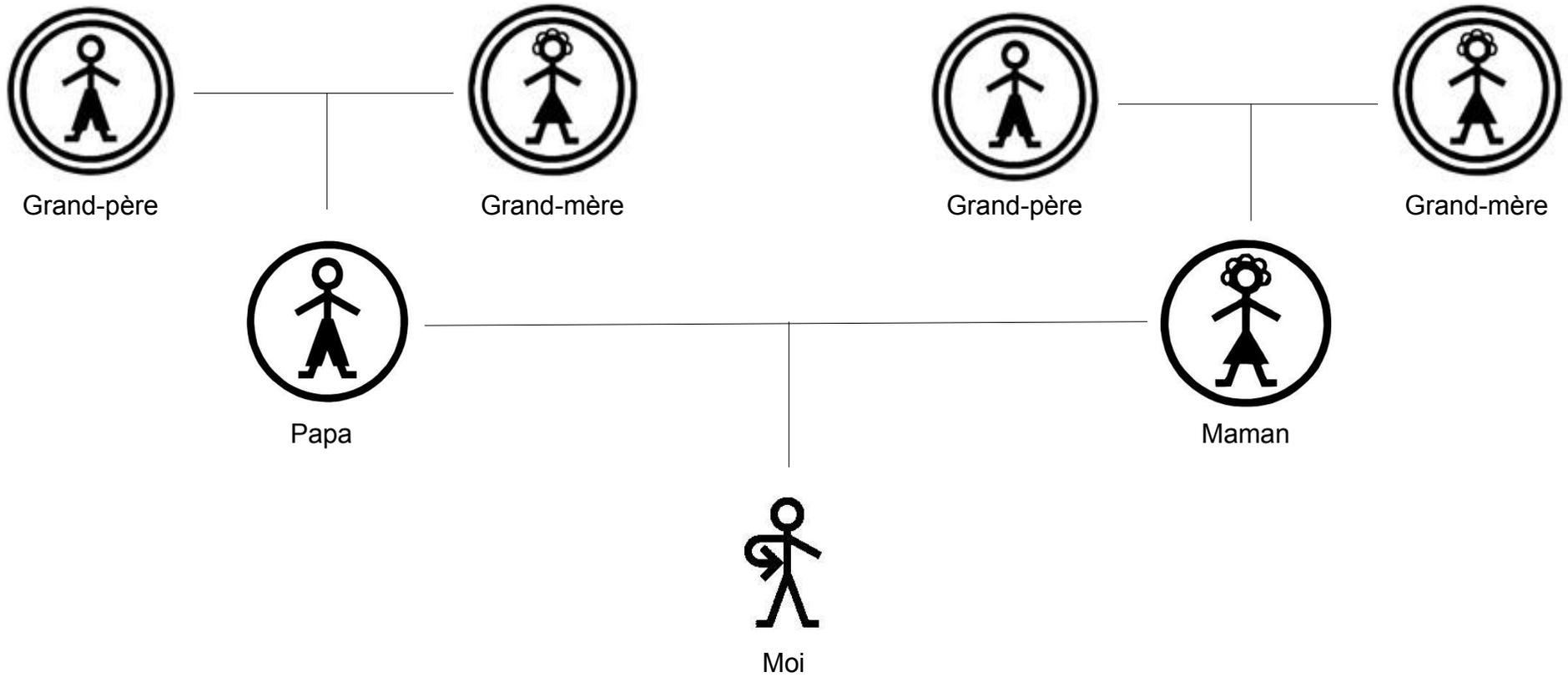


Maman



Moi

Vous pouvez coller les photos des personnes sur les pictogrammes.



Mamie aime / Mamie n'aime pas

Découper les cartes et les coller sur la page suivante, selon que Mamie aime ou n'aime pas l'activité ou l'objet représenté.





Ma



Mamie



aime



Ma



Mamie



n'



aime



pas

Fondant au chocolat

Imprimer la recette. Découper chaque étape de la recette.

Il est possible de les :

- Coller sur un cahier (1 étape par page).
- Mettre dans un classeur (par exemple au format A5 et coller les étapes sur des fiches bristol)
- Perforer et de les assembler avec un anneau
- Assembler avec une relieuse...



Fondant au chocolat



1



Une plaque de chocolat (200g)

1



Une petite plaquette de beurre (125g)



Du sucre (125g)



De la farine (maïzena 50g)

3



Trois oeufs



Un saladier



Un bol



Un plat



Un fouet



Une cuillère



Un couteau



Prendre le saladier



Prendre le sucre





Mettre

le



sucre



dans

le



saladier



Prendre

la



farine



Mettre

la



farine



dans

le



saladier



Prendre

les



oeufs



Casser

les



oeufs



dans

le



saladier



Prendre

le



fouet



Mélanger

le



sucre,

la



farine



et

les



oeufs



Prendre

le



bol



Prendre le chocolat



Casser le chocolat



Mettre le chocolat dans le bol



Prendre le beurre





Prendre le couteau



Couper le beurre avec le couteau



Mettre le beurre dans le bol



Faire fondre le chocolat et le beurre
(au bain-marie ou au micro ondes)





Prendre

la



cuillère

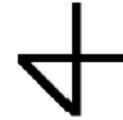


Mélanger

le



chocolat



et

le



beurre



Verser

le



chocolat



dans

le



saladier



Mélanger



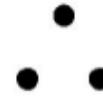
Prendre le



plat



Prendre



un peu



de

beurre



Mettre

du



beurre



dans

le



plat



Verser

la



pâte à gâteau



dans

le



plat



Mettre

le



plat



dans

le



four



chaud

(190-210°)



Attendre

(19 à 22 min selon four)



Le

gâteau

est



cuit



Le

gâteau

est



chaud

:

attendre



Le

gâteau

est



froid

:



bon



appétit