



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



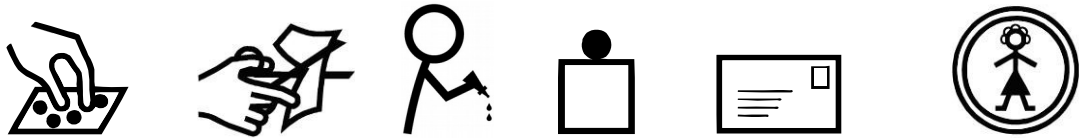
toi














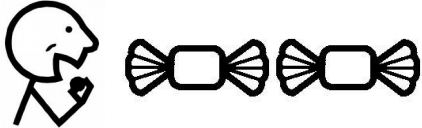


j'

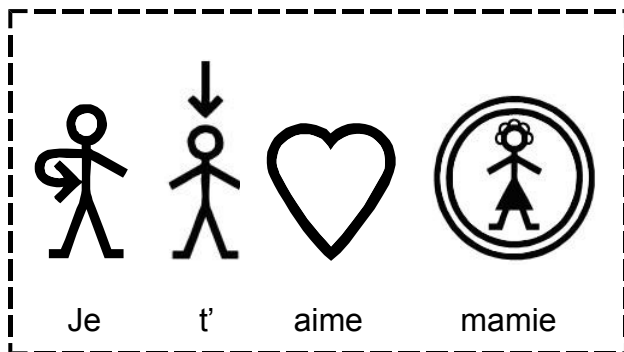


aime...



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	.....



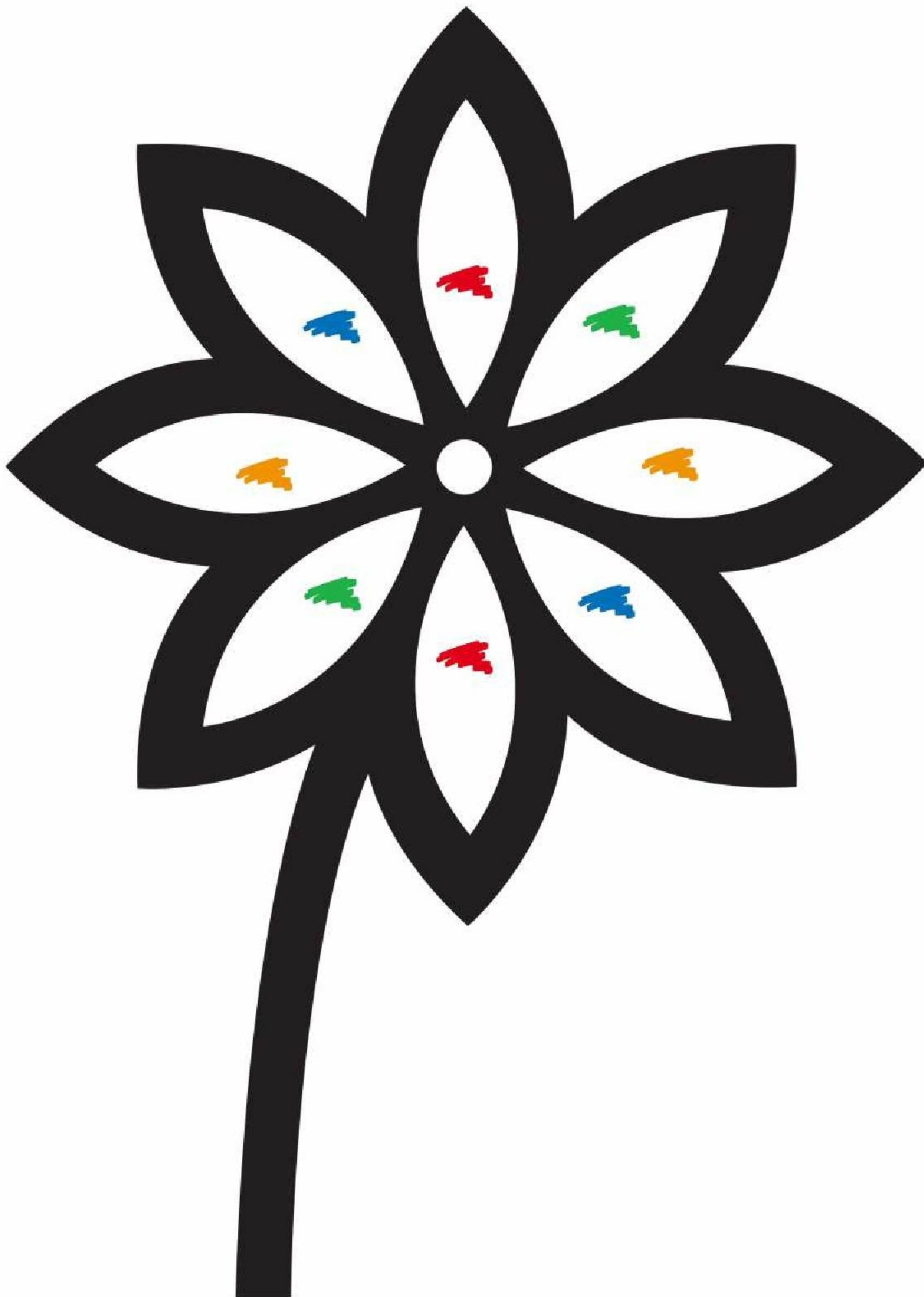
Je t' aime mamie

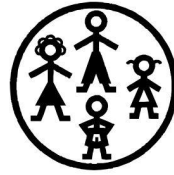


Colorie la fleur.



Donne la fleur à mamie





La famille



Grand-père



Grand-mère



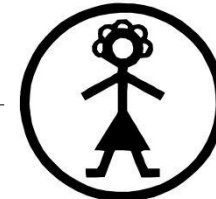
Grand-père



Grand-mère



Papa

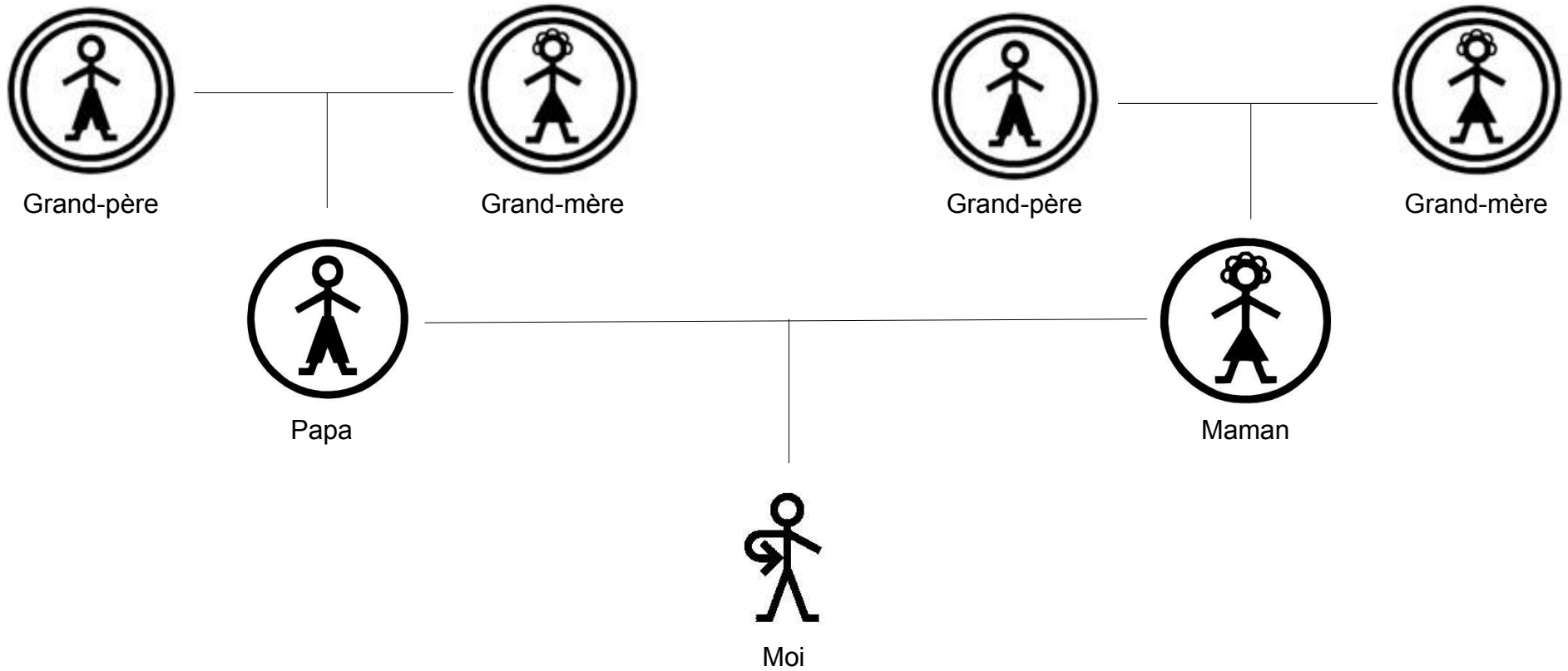


Maman



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



sucré



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

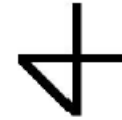


Mélanger

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