



SUPERMARCHÉ

**MATCH**



# JOURNÉE MONDIALE DU COLORIAGE

.....

Attrape vite tes crayons, tes feutres, tes craies ou même tes pots de peinture : le 6 mai, c'est la Journée mondiale du coloriage ! Depuis 2008, cette journée est célébrée chaque année pour rappeler l'importance du papier et des crayons et pour faire découvrir aux enfants les joies du dessin en laissant parler leur créativité. Car colorier, c'est bien plus qu'une activité ! C'est également un excellent moyen d'améliorer sa capacité à communiquer et de prendre confiance en soi. Alors profite de cette occasion pour préparer une journée entièrement dédiée au dessin, organiser un concours avec tes amis... Tu peux même choisir les critères du gagnant : le plus créatif, le plus coloré, le plus amusant, la plus belle histoire... Laisse libre cours à ton imagination, c'est toi qui décides, et qui dessines !

.....

# LA RHUBARBE

Connais-tu la rhubarbe ? Il s'agit d'une plante potagère, et plus précisément d'un légume-tige cultivé partout en France, riche en fibres ainsi qu'en vitamines B et C. On la cuisine principalement comme un fruit, dans les tartes comme dans les confitures. La rhubarbe est également délicieuse dans des plats salés composés de canard, de volaille, de poisson... et même dans des soupes ou des sauces. Tu l'auras compris, le goût de la rhubarbe trouve facilement sa place dans de nombreuses préparations, pour ton plus grand régal ! Mais fais très attention : si sa tige est comestible, ses feuilles sont toxiques pour l'organisme.



Tu peux utiliser les feuilles de rhubarbe pour repousser les insectes tels que les pucerons. Pour cela, il te suffit de les plonger dans de l'eau bouillante, de les laisser macérer pendant 24 heures, puis de pulvériser l'eau ainsi infusée sur tes plantes !

## JEU DE L'INTRUS

ENTOURE L'INTRUS DANS CHACUNE DE SES 3 SÉRIES !

---

Confiture Sucre Tarte Plante Sirop Voiture

---

Vert Feuille Jardin Légume Polygonacées

---

Riche en fibres Baisse le cholestérol Riche en sel

---

# TARTE À LA RHUBARBE



## INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

Temps de préparation :  
15 minutes

Temps de cuisson :  
35 minutes

**DEMANDE DE L'AIDE À TES  
PARENTS POUR RÉALISER CETTE  
RECETTE !**

### *Ingrédients :*

- 1 pincée de sel
- 200g de farine
- 100g de beurre
- 1 jaune d'œuf et 2 œufs
- 5cl d'eau
- 800g rhubarbe
- 150g sucre
- 150g crème fraîche

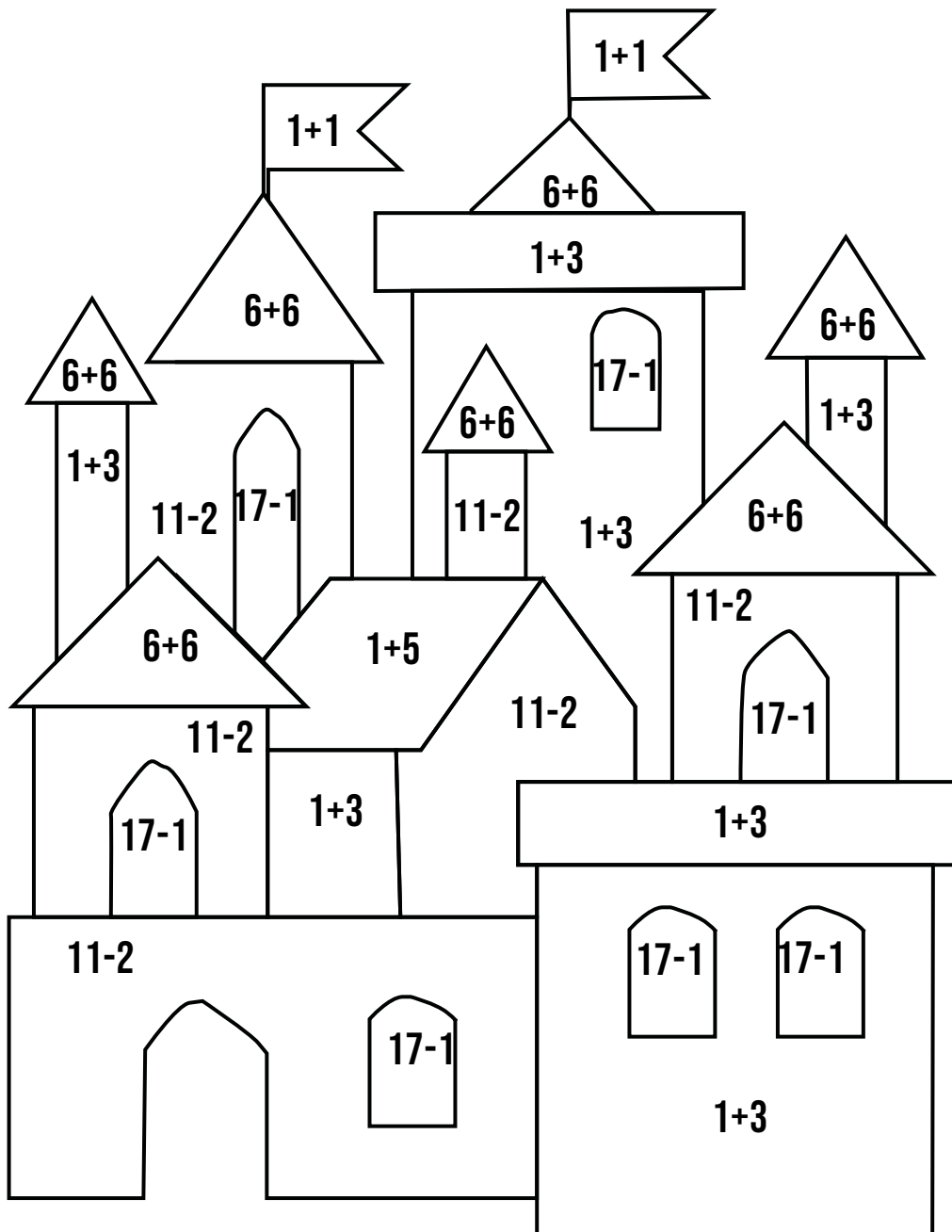
## ÉTAPES

1. Épluche la rhubarbe et coupe-la en rondelles de 2cm, mets-les dans un récipient avec 50g de sucre. Laisse macérer 1 heure.
2. Égoutte la rhubarbe dans une passoire.
3. Étale la pâte dans un moule à tarte beurrée.
4. Garnis avec la rhubarbe et fait cuire à four chaud 20mn à 200°C (thermostat 6-7).
5. Bats les oeufs et le sucre dans un bol, ajoute la crème fraîche et verse le tout sur la tarte.
6. Remets à cuire 15mn jusqu'à ce que le dessus soit doré.

**A SERVIR TIÈDE OU FROID SELON TES PRÉFÉRENCES !**

# CALCULORISAGE

COLORIE CE CHÂTEAU AVEC LES BONS CALCULS !



2

4

6

9

10

12

16

# FLEURS DE PAPIER



## CRÉER TON PROPRE JARDIN FLEURI !

### MATÉRIEL

- 1 feuille de papier canson blanche
- Des feutres ou crayons de couleur jaune, noir et vert
- 1 tube de colle
- 1 paire de ciseaux
- 1 paille cartonnée
- 1 tube de peinture vert

### ÉTAPES

1. Peins la paille en vert
2. Dessine sur la feuille blanche un rond de 3 cm de diamètre, un autre rond de 7 cm de diamètre, 2 feuilles et 5 petits rectangles de 0,5cm par 2 cm.
3. Colorie le gros cercle en jaune, le petit cercle et les rectangles en noir, et les feuilles en vert.
4. Découpe l'ensemble des formes.
5. Plie les formes de manière à leur donner du relief.
6. Colle le rond noir au milieu du rond jaune.
7. Colle dans le rond noir 3 rectangles à la verticale les uns à côté des autres, en laissant un peu d'espace entre chaque, et 2 rectangles à l'horizontale afin de former un jolie tournesol.
8. Colle la fleur en haut du bâtonnet et ajoute les feuilles au milieu.

**ET VOILÀ, TU VIENS DE RÉALISER UN BEAU TOURNESOL !  
RECOMMENCE AUTANT DE FOIS QUE TU VEUX POUR FORMER  
UN BEAU BOUQUET !**