

A vous de jouer !



Relais assistants maternels – Centre socioculturel Rives de Loire
20 rue JFA Chenouard – Drain – 49530 OREE D'ANJOU
02.40.98.26.76 – Site internet : www.rivesdeloire.centres-sociaux.fr

➔ Manipulation riz coloré



Recette pour faire du riz coloré :

Ce qu'il vous faut :

- du riz 1er prix
- des colorants alimentaires
- du vinaigre blanc
- des sachets de congélation



Comment procéder ?

- Préparez vos sachets de congélation selon le nombre de couleurs que vous souhaitez avoir
- Répartissez le riz dans ces sachets. Ajoutez votre colorant alimentaire (attention : quelques gouttes suffisent)
- Ajoutez une cuillère à café de vinaigre blanc dans chaque sachet
- Fermez les sachets et mélangez le riz entre vos mains pour que tous les grains se colorent
- Ouvrez les sachets et laissez le riz séché au soleil. Vous faites l'activité en pleine hiver ? Étalez le riz sur du papier sulfurisé et mettez le 10 minutes au four à 100°C.
- C'est prêt !

Astuce : selon la quantité de colorant alimentaire ajoutée, vous aurez des nuances de couleurs différentes. Vous pourrez donc avoir des tons pastels ou plus vifs.

Et c'est parti pour du transvasement ! Mettez le riz dans une caisse pas trop haute pour que l'enfant puisse y accéder facilement.

Ajouter différents ustensiles et contenants (cuillère, pot, pichet, bol, bouchon...).

Et invitez-le à plonger ses mains dans le riz... Activité qui permet la découverte sensorielle, la motricité fine, la découverte des couleurs !

