

Les bricopatouillages de printemps !

Voici quelques idées à faire pendant les vacances avec vos enfants pour égayer le quotidien confiné ! La plupart des idées sont issues de sites que j'ai indiqué sous les titres et certaines sont de moi donc sans prétention aucune ! A adapter, modifier, simplifier ou compliquer, tester selon les envies. Et surtout, Amusez-vous !
Laura Lapierre

Colorer naturellement des œufs



1) Nettoyer la coquille des œufs avec du vinaigre.

2) Pour avoir des teintes claires, tremper les œufs durs 1 heure dans les solutions refroidies.

Pour des teintes plus foncées, faire bouillir les œufs au moins 30 min dans les solutions.

Pour du bleu plus foncé, laisser tremper les œufs toute une nuit au réfrigérateur dans la solution de chou rouge.

3) Pour lustre vos œufs, passer un essuie tout imbibé d'huile dessus.

*Pour ceux qui veulent tenter, il est possible de moucheter les œufs en les éclaboussant de jus de citron avec une brosse à dents, mais je n'ai jamais



essayé !

A vous de tenter et de me dire !

Matériel :

-Des œufs (les plus clairs possible.)

2 solutions : où vous les vider en soufflant dedans après avoir fait un petit trou en haut et en bas, c'est l'occasion de faire une omelette géante !

Où vous les cuisez dedans mais ils seront très cuits et plus comestibles au-delà d'un certain temps.

-Du vinaigre blanc.

-Du curcuma en poudre pour le **jaune** (2 grosses cuillères à soupe à porter à ébullition pendant 30min pour 500 ml d'eau.)

-Du café bien serré pour le **marron** (2 grosses cuillères à soupe pour 500ml d'eau.)

-Epinards frais pour le vert (faire bouillir des feuilles dans 500ml d'eau pendant 30 min, la quantité dépend de l'intensité du vert que vous voulez.)

-Betterave rouge crue en morceaux pour le **rose/violet** à porter à ébullition pendant 30min dans 500 ml d'eau.

- Du chou rouge pour le...**bleu** ! (1/2 chou coupé en dé et mis à bouillir 7 min dans 500ml d'eau.)

L'œuf de dinosaure

Idée trouvée sur « dessine moi une histoire »



1) Coller le papier de soie sur l'œuf choisi avec le vernis colle. (Attention les couleurs peuvent déteindre.)

2) Coller les coquilles toujours avec le vernis colle.

3) Enrouler le fil de fer sur lui-même pour former un nid et placez-y l'œuf. Et voilà !

Autre version moins brillante mais tout aussi jolie, remplacer le papier soie par de la peinture ou teinture (cf. case du dessus) et coller avec de la colle liquide les coquilles.

-1 œuf en polystyrène / ou dur/ ou vidé /ou en pâte à sel...

-Les brisures de coquille d'un autre œuf.

-Du papier de soie.

-Vernis colle.

-Du fil de fer fin de couleur.

Les poussinoux colorés

Idée trouvée sur « Le monde de Carla »

1) Prendre avec la pipette un peu d'eau colorée et faire goutter sur les disques. C'est magique !

2) Laisser sécher (idéalement une nuit.)

3) Coller plume, bec et petits yeux !
Ils ne sont pas mimis ?



*Pour plus de rigidité, vous pouvez coller les disques secs sur du papier canson ou cartonné.

Si vous n'avez pas d'yeux mobiles, vous pouvez les dessiner.

-Des disques à démaquiller.

-De l'eau + quelques gouttes de colorant alimentaire de plusieurs couleurs.

-Des pipettes (dans les boîtes de certains médicaments par exemple.)

-Des plumes.

-Des yeux mobiles.

-Un petit triangle découpé dans du papier coloré pour le bec.

-Colle.

Décos pap' mâch'

- 1) Déchirer le papier journal en bandes d'à peu près 3cm.
- 2) Préparer la colle avec ½ tasse de farine et 1 tasse d'eau puis verser dans l'équivalent de 5 tasses d'eau frémissante.
- 3) Enduire les bandes de papier journal de cette colle en donnant la forme souhaitée (poule, lapin, cloche...et œuf en collant par exemple les bandes sur un ballon de baudruche !)
- 4) Laisser sécher.
- 5) Décorer comme vous voulez !

- Des journaux.
- De la farine.
- Eau
- facultatif : ballon de baudruche, grillage, peinture, éléments de décoration végétale...




Les chococailoux

de la famille « zéro déchet »

- 1) Trouver des cailloux, pleins de cailloux, encore des cailloux...
- 2) Les peindre (à poids, à fleurs, en abeilles, en lapin...laissez libre cours à votre imagination !)

3) Surtout on ne croque pas dedans ! Mais on peut les échanger contre des œufs en chocolat. L'avantage, c'est qu'ils ne fondront pas !

- Des cailloux.
- Des cailloux.
- Des cailloux.
- 
- De la peinture.

-Des paillettes, de l'alu, tout ce que vous voulez...pour les décorer !

Un joli petit panier

Idée de « Aux petites mains »

1) Peindre et décorer le fond de la boîte de fromage (avec peinture, gommettes, rubans...)



2) Découper une bande de carton souple de 3cmx30cm pour fabriquer l'anse, puis la décorer.

3) Agraffer l'anse à la boîte de fromage.

4) Pour un joli rendu, vous pouvez vernir l'ensemble !

Garnir le petit panier avec de la paille ou de l'herbe pour y déposer les œufs ou les chocolats...

- Une boîte de fromage.
- une bande de papier cartonné de 3cmx30cm.
- Une agrafeuse.
- De la peinture, des gommettes...



Le lapin blanc

Idée de « chez Lorry »

- 1) Couper un rouleau de papier toilette en 2.
- 2) Prendre un morceau et le coller au centre d'un rouleau entier.
- 3) Peindre l'ensemble avec de la gouache blanche et dessiner le nez, les yeux et la bouche.

4) Faire des oreilles dans du papier cartonné et peindre l'intérieur en rose.

5) Coller des morceaux de cure-pipe près du nez et une boule de coton derrière les rouleaux pour faire le pompon de la queue.

Vous pouvez en faire des plus grands avec des rouleaux d'essuie tout !



- 2 rouleaux de papier toilette.
- des cure-pipe.
- une boule de coton pour la queue.
- de la gouache blanche.
- Du papier cartonné pour les oreilles.
- De la colle.

La guirland'oeuf

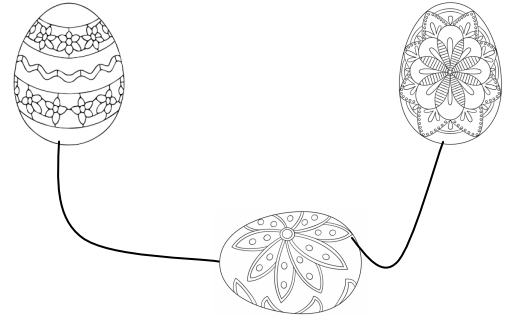
- 1) Vider les œufs en perçant le haut et le bas et en soufflant dedans.
- 2) Décorer les œufs. Où pas ! comme vous voulez !
Il y a 3 possibilités :
 - les œufs sont décorés.
 - la ficelle est décorée.
 - la guirlande reste entièrement naturelle.(Vous pouvez aussi décorer la ficelle ET les œufs mais ça peut faire mal aux yeux...)
- 3) Enfiler les œufs en passant la ficelle dans les 2 trous.
Ensuite, si besoin, fermer les trous avec de la cire de bougie. Ainsi, les œufs resteront en place sur la ficelle et ce sera invisible!
- 4) Accrochez où vous voulez !

-Des œufs (le nombre dépend de la taille de la guirlande.)

-Une ficelle (alimentaire, ou en raphia, en bolduc, tressée...) de la longueur souhaitée.

-Une bougie pour la cire (facultatif).

-De quoi décorer les œufs ou la ficelle en fonction de l'option choisie.



Les chocolats maison

- 1) Faire fondre au bain marie le chocolat.
- 2) Le verser dans des emporte-pièce placés sur une plaque ou dans un plat. (Bon si certaines créations ressemblent à des sapins ou des caribous, ce n'est pas dérangeant, tant que ça se mange !)
- 3) Mettre au réfrigérateur, attendre que ça se solidifie, et hop !

Pleins de variantes sont possibles : le chocolat peut être blanc ou au lait, ou encore avec du pralin, de la noisette...

Vous pouvez les décorer avec des billes colorées que l'on met sur les gâteaux, des perles argentées comestibles, des brisures de noix...

Laissez libre cours à votre gourmandise !

-Chocolat pâtissier (noir/blanc/au lait/pralin...)

-Emporte-pièce

-(facultatif) noisettes en poudre, cerneaux de noix, billes multicolores, perles argentées...

Sablés glacés

Idée recette sur « bredele.fr »



1) Dans un saladier pétrir la farine avec le beurre pommade, le sucre, l'œuf, le jaune d'œuf, les noisettes moulues et la levure chimique jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Laisser reposer la pâte environ 30 minutes au frais.

2) Préchauffer le four à 180°C

3) Abaisser la pâte en l'étalant au rouleau à pâtisserie puis utiliser des emporte-pièce ou découper des formes dedans.

4) Disposer les biscuits sur une plaque à pâtisserie huilée et enfourner 15 min (surveiller la cuisson. Elle dépend de l'épaisseur des biscuits.)

5) Laisser refroidir sur une grille.

6) Mélanger tous les ingrédients du glaçage puis l'étaler sur les biscuits ou juste sur les contours.

Vous pouvez garder une cuillère à soupe du glaçage et la mélanger avec du cacao pour faire des yeux, oreilles...

Bon appétit !

Pour les biscuits

-150g de farine

-75g de sucre

-75g de beurre en pommade

-75g de noisettes en poudre

-1 cuillère à café de levure chimique

-1 œuf entier + 1 jaune

Pour le glaçage

-125g de sucre glace

-1 blanc d'œuf

-1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger

-Cacao (facultatif)

