



À
partir de
18 mois

LA PÂTE À PATOUILLE

OBJECTIFS

- Éveil des sens
- Expérimentation, toucher, manipulation
- Motricité fine
- Moment de partage et de plaisir



MATÉRIEL / INGRÉDIENT

- Eau (1 verre)
- Maïzena (2 verres)
- Colorants alimentaires, épices : curry, paprika... (optionnel)

- Un verre
- Contenants pour transvaser
- Cuillères, éléments de dinette...
- Un contenant : bassine, saladier, bol, assiette creuse, plateau avec rebord...

DÉROULEMENT

- Dans un contenant, faites mélanger à votre enfant (selon l'âge) les deux verres de maïzena avec le verre d'eau. Vous pouvez y mettre des gouttes de colorants alimentaires (attention, les mains peuvent rester un peu tâchées quelques jours). Il est également possible de remplacer les colorants par des épices, qui en plus d'apporter de la couleur donnent de l'odeur.
 - Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si la pâte à patouille est trop solide : rajoutez de l'eau. Si la pâte à patouille est trop liquide : rajoutez de la maïzena.
- Votre pâte à patouille est prête, place à la magie ! En la manipulant la pâte à patouille sera à la fois compacte et liquide. C'est en manipulant avec les mains que l'enfant expérimente le plus. Vous pouvez cependant agrémenter ce temps avec divers éléments : des contenants pouvant servir à faire du transvasement, des cuillères... Cette activité peut être salissante. Il peut être préférable de protéger l'espace avec une nappe ou de la réaliser en extérieur avec des vêtements qui ne craignent pas ou tablier.

« Jeu après jeu, l'enfant devient je » Arnaud Gazagnes