**Challenge of the week (June 1st to 5th)**

Pâte à modeler

Cette semaine le défi de la semaine est la pâte à modeler. Voici deux recettes différentes que tu peux essayer à la maison. Fais ta pâte à modeler et devient un vrai sculpteur.

Tu peux créer ce que tu veux, un animal, ton animal hybride, des personnages, un sport, une automobile. Utilise ta créativité et amuse-toi.

*This week the challenge of the week is plasticine. Here are three different recipes you can try at home. Make your plasticine and become a real sculptor.*

*You can create whatever you want, an animal, your hybrid animal, characters, a sport, an automobile. Use your creativity and have fun.*

 Recette 1

1 cuillère à soupe de savon à vaisselle

2 cuillère à soupe de fécule de maïs

*1 table spoon of dish soap*

*2 table spoon of corn starch*

Mélanger ensemble et ajouter du colorant alimentaire.

*Mix together and add food coloring.*

Recette 2

1 tasse de sel

2 tasses de farine

1 tasse d’eau

3 cuillères à table d’huile végétale (ou de glycérine)

Colorant alimentaire pour obtenir la couleur désirée

*1 cup of salt*

*2 cups of flour*

*1 cup of water*

*3 tablespoons of vegetable oil (or glycerin)*

*Food coloring to obtain the desired color*

Les étapes

1. Mettre le sel et la farine dans un bol.
2. Ajouter l’eau et l’huile en remuant constamment pour obtenir une pâte homogène et lisse.
3. Diviser la pâte en portions.
4. Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire à chaque portion pour colorer la pâte et bien pétrir.
5. La pâte peut être conservée dans un plat ou un sac hermétique

*1. Put the salt and flour in a bowl.*

*2. Add water and oil, stirring constantly to obtain a smooth and homogeneous paste.*

*3. Divide the dough into portions.*

*4. Add a few drops of food coloring to each serving to color the dough and knead well.*

*5. The dough can be stored in an airtight dish or bag*

Amuse-toi et envoie des photos pour me montrer ton résultat !!!

**Challenge of the week (8th to 12th)**

Cette semaine tu dois utiliser ton imagination et tes habiletés de protection pour créer un protège-œuf. Qu’est-ce que c’est ça, tu me demanderas ? Eh bien, suis les étapes jour par jour pour t’assurer de bien construire ton protège-œuf. Fais des tests à la fin de la semaine pour voir si tu es un bon protecteur. Une petite compétition pour le plaisir est proposée pour voir qui fait le meilleur protège-œuf à la fin de la semaine.
*This week you have to use your imagination and your protective skills to create an egg guard. What is this, you will ask me? Well, follow the steps day by day to make sure you build your egg guard well. Test at the end of the week to see if you're a good egg guard. A little fun competition is offered to see who makes the best egg protector at the end of the week.*

Voici les règles de la compétition :

1. Trouve un endroit en hauteur.
2. Mesure et identifie trois hauteurs soit 1m, 2m et 3m.
3. Lance ton protège-œuf de la première hauteur.
4. Regarde si ton œuf est cassé.
5. S’il est cassé, la compétition est terminée pour toi.
6. S’il n’est pas cassé, tu peux maintenant essayer à la deuxième hauteur.
7. Regarde les étapes 5 et 6.
8. Si ton œuf, n’est pas cassé, fais l’ultime étape et lance ton œuf à 3m de hauteur.
9. S’il est cassé, la compétition est terminée pour toi.
10. S’il n’est pas cassé, envoie-moi une photo et tu as gagné la compétition.

Jour 1

Tu dois comprendre ce que c’est un protège-œuf. Écoute la vidéo plusieurs fois pour mieux comprendre ton défi.

Vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=0OjMlJBkXFI>

Jour 2

Fais une liste du matériel que tu veux utiliser et fais un dessin de comment tu feras ton protège-œuf.
*Make a list of the materials you want to use and make a drawing of how you will make your egg guard.*

Jour 3

Fais et construis ton protège-œuf. Utilise le matériel que tu as prévu utiliser. N’oublie pas de mettre un œuf dans ton protège-œuf.

*Make and build your egg guard. Use the equipment you plan to use. Don’t forget to put an egg in your egg guard.*

Jour 4

Fais des tests et modifie ton protège-œuf, si le tiens ne fonctionne pas.

*Test and change your egg guard if yours doesn't work.*

Jour 5

Fais la compétition à la maison.

Voici les règles de la compétition :

1. Trouve un endroit en hauteur.

2. Mesure et identifie trois hauteurs soit 1m, 2m et 3m.

3. Lance ton protège-œuf de la première hauteur.

4. Regarde si ton œuf est cassé.

5. S’il est cassé, la compétition est terminée pour toi.

6. S’il n’est pas cassé, tu peux maintenant essayer à la deuxième hauteur.

7. Regarde les étapes 5 et 6.

8. Si ton œuf, n’est pas cassé, fais l’ultime étape et lance ton œuf à 3m de hauteur.

9. S’il est cassé, la compétition est terminée pour toi.

10. S’il n’est pas cassé, envoie-moi une photo et tu as gagné la compétition.

*Here are the rules of the competition:*

*1. Find a place high up.*

*2. Measure and identify three heights, 1m, 2m and 3m.*

*3. Launch your egg guard from the first height.*

*4. See if your egg is broken.*

*5. If it’s broken, the competition is over for you.*

*6. If it is not broken, you can now try the second height.*

*7. Look at steps 5 and 6.*

*8. If your egg is not broken, take the last step and throw your egg 3m high.*

*9. If it’s broken, the competition is over for you.*

*10. If it is not broken, send me a photo and you have won the competition.*

**Challenge of the week (11th to 15th)**

Cette semaine, c’est l’été. Qu’est-ce qu’on mange et qui est délicieux en été ? Essaie de deviner ?

ET OUI, DE LA CRÈME GLACÉE !!!

Cette semaine, ton défi est de faire de la crème glacée à la maison.

Tu dois suivre la recette du PROF. À la fin de la semaine, tu dois m’écrire un petit texte pour me montrer que tu comprends pourquoi il est possible de faire de la crème glacée de cette manière. Tu dois trouver le principe scientifique derrière la recette. BONNE CHANCE!

Voici la recette :

– 125 ml (1/2 tasse) de lait 3,25%
– 125 ml (1/2 tasse) de crème 10%
– 45 ml (3 cullerées à table) de sucre
– Arôme artificiel (extrait de vanille, d’érable, d’orange, d’amande, de citron, etc.)
– Colorant alimentaire (facultatif)
– 120 ml (8 cuillerées à table) de sel fin (de table)

– 1 litre (4 tasses) de glaçons
– Un grand sac de plastique à congélation Ziploc®
– Un petit sac de plastique Ziploc®– Une tasse à mesurer
– Des mitaines

LES ÉTAPES À SUIVRE:

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | Verse le lait et la crème dans la tasse à mesurer. Ajoute 3 cuillères à table de sucre, quelques gouttes d’arôme artificial et, si tu le désires, quelques gouttes de colorant alimentaire. Brasse bien ton mélange.*Pour the milk and cream into the measuring cup. Add 3 tablespoons of sugar, a few drops of artificial flavor and, if desired, a few drops of food coloring. Stir your mixture well.* |
|  |
| **2** | Transvide tout le contenu dans le petit sac Ziploc®. Referme-le bien en t’assurant qu’il y a le moins d’air possible à l’intérieur. S’il y a trop d’air à l’intérieur, le sac pourrait s’ouvrir.*Transfer all the contents into the small Ziploc® bag. Close it tightly, making sure there is as little air as possible inside. If there is too much air inside, the bag could open.* |
|  |
| **3** | Mets les 4 tasses de glaçons dans le grand sac de plastique. Saupoudre les 8 cuillerées à table de sel sur les glaçons.*Put the 4 cups of ice cubes in the large plastic bag. Sprinkle the 8 tablespoons of salt on the ice cubes.* |
|  |
| **4** | Insère le petit sac de plastique contenant ton mélange à crème glacée au centre de la glace du grand sac. Ferme le grand sac. Après avoir mis des mitaines, malaxe doucement le grand sac de plastique pendant 5 minutes.*Place the small plastic bag containing your ice cream mix in the center of the ice in the large bag. Close the big bag. After putting on mittens, gently knead the large plastic bag for 5 minutes.* |
|  |
| **5** | Sors le petit sac et rince-le un peu pour éviter que le sel ne tombe à l’intérieur en l’ouvrant. La crème glacée devrait être prête. Sinon, remets le petit sac à l’intérieur du grand sac et continue.Quand la crème glacée est prête, dépose-la dans un bol et ajoute la garniture de ton choix. Bonne dégustation!*Take the little bag out and rinse it a little to prevent the salt from falling inside when you open it. The ice cream should be ready. If not, put the small bag inside the large bag and continue.**When the ice cream is ready, place it in a bowl and add the topping of your choice. Good tasting!*Recipe found on : <https://www.lesdebrouillards.com/experiences/la-creme-glacee-du-prof/> |