

Bonne fête maman !

Bricolages

Recettes

Coloriages

*Cartes à
imprimer*

**Chut...
c'est secret !**



Ce kit a été téléchargé sur le site

familiscope

Bonne fête maman !



Le mois de mai est rempli de beaux jours de fête.

Notre préféré ? C'est la fête des Mères ! Voici tout ce qu'il faut savoir sur ce grand jour de toutes les mamans !

Depuis quand la fête des Mères existe-t-elle ?

Il y a déjà plus de 2 000 ans, les Grecs et les Romains célébraient une fête en l'honneur des mamans lors des cérémonies printanières. Au XIII^e siècle, Henry III introduisit un *Mothering Sunday* en Angleterre. Le roi choisit à cette occasion un dimanche de mars, le mois du printemps, et honora par ce jour l'Église en tant que « mère religieuse ».

Plus tard, les sources anglaises parlent, en 1644, d'un *Mothering Day*. A cette époque, les enfants offraient à leur maman un cadeau le deuxième dimanche de mai. En Europe, cette fête s'est réellement répandue après la fin de la Deuxième Guerre mondiale.

Qui a inventé la fête des Mères ?

C'est l'Américaine Anna Jarvis (1864-1948) qui a inventé cette fête, la mort de sa propre mère lui ayant donné l'idée que les mamans devraient être célébrées de leur vivant. Elle s'est battue pour la création d'un jour de fête officiel. Elle n'a réussi qu'au bout de deux ans : en 1908, les USA proclamèrent le 8 mai comme fête des Mères. C'était le jour de la mort de la mère d'Anna Jarvis ! En France, c'est Napoléon qui, en 1806, a été le premier à évoquer l'idée de fêter les mamans au printemps. Mais ce n'est qu'en 1950 que cette fête a été officiellement fixée au dernier dimanche de mai (ou premier dimanche de juin si le dernier de mai correspond à la Pentecôte).

La fête des Mères dans le monde

La plupart des pays fêtent les mamans, mais pas forcément à la même date que nous. Voici quelques exemples.

En **Angleterre**, mais aussi au **Nigeria** ou en **Irlande**, le *Mothering day* est célébré le 4^e dimanche de Carême, mi-mars.

En **Allemagne**, les mamans sont fêtées le deuxième dimanche de mai.

En **Espagne**, le jour de la fête est le premier dimanche de mai. Ce jour-là, les mamans ne doivent pas cuisiner. C'est la même date en **Hongrie** et au **Portugal**.

Au **Canada** et en **Australie**, la fête a lieu le second dimanche de mai.

Albanie, Bulgarie, Roumanie, Moldavie, Serbie... les mamans sont fêtées le 8 mars, Journée internationale des femmes.

Au **Malawi** et en **Argentine**, c'est en octobre, en **Russie** le dernier dimanche de novembre et au **Panama** et en **Indonésie** en décembre.

Et les pays qui fêtent les mamans le même jour que nous ? Le Bénin, la république du Congo, le Congo, Madagascar, le Cameroun et Monaco.



Bonne fête maman !



Bricolage

Le pot messager

Matériel

- ♥ Un petit pot de fleurs
- ♥ De la feutrine verte et rouge
- ♥ Un ressort
- ♥ Un carton
- ♥ De la colle
- ♥ Une paire de ciseaux

Réalisation

- Étape 1 : Découpez 1 cœur dans la feutrine verte et 2 dans la rouge.
- Étape 2 : Collez les 2 coeurs rouges ensemble sur le côté droit et laissez sans colle le côté gauche pour pouvoir glisser la carte.
- Étape 3 : Collez le ressort à l'arrière des coeurs comme sur la photo.
- Étape 4 : Placez le tout dans le pot. Il ne reste plus qu'à écrire un mot doux pour maman sur la carte ou à y dessiner un beau cœur!



page
3

Bonne fête maman !



Bricolage

La bague papillon éPÂTEante



Matériel

- ♥ De la peinture
- ♥ Un pinceau
- ♥ De la colle forte
- ♥ Un support de bague
- ♥ Une pâte en forme de papillon
- ♥ Du vernis transparent

Réalisation

- Étape 1 : Commencez par peindre la pâte en rouge (ou autre couleur). Quand c'est sec, décorez, avec des petits points par exemple. Laissez sécher.
- Étape 2 : Quand la peinture est sèche, appliquez le vernis pour que la pâte soit bien brillante.
- Étape 3 : Quand le vernis est sec, collez la pâte sur le support de bague (collez dans le bon sens pour que ce soit joli sur le doigt).
- Étape 5 : Laissez bien sécher en appuyant un petit peu. La bague est prête !



Bonne fête maman !



Bricolage

Le cache-pot chat câlin



Matériel

- ♥ Une bouteille en plastique avec un fond en étoile
- ♥ Un crayon
- ♥ Du papier mousse rose
- ♥ Une paire de ciseaux
- ♥ De la peinture blanche
- ♥ Un feutre noir
- ♥ Un ruban
- ♥ De la colle



→ Étape 1 : Prenez une bouteille avec un fond en étoile. Pliez-la, puis coupez-la en deux.



→ Étape 2 : Dessinez les oreilles en formant des triangles. Coupez à l'aide d'une paire de ciseaux le contour des oreilles.

Suite du bricolage >



Bonne fête maman !



Bricolage



→ Étape 3 : Peignez la bouteille en appliquant deux couches (laissez sécher entre les couches de peinture).



→ Étape 4 : Coupez dans du papier mousse deux triangles pour les oreilles et un rond pour le nez puis collez-les avec de la glu.



→ Étape 5 : Dessinez les yeux, les moustaches et la bouche avec un feutre noir.



→ Étape 6 : Découpez et collez avec un ruban autour du pot.



→ Étape 6 : Placez des fleurs à l'intérieur du pot. Trop beau !



Bonne fête maman !



Bricolage

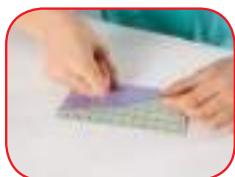
L'arbre papillons

Matériel

- ♥ Une feuille de papier cadeau multicolore
- ♥ Du fil en nylon
- ♥ Quelques petites perles

Réalisation

→ Étape 1 : Pliez en deux une feuille de papier cadeau multicolore. Dessinez d'un côté, en partant du pli, une demi-forme de papillon (un triangle puis deux arcs petits).



→ Étape 2 : Découpez le long de la ligne... puis dépliez le papier.



→ Étape 3 : Pliez le papier en bandes droites très étroites, comme un accordéon. Le papillon apparaît!



→ Étape 4 : Pour former la taille fine du papillon, repliez-le en accordéon et attachez le centre avec un fil en Nylon que vous serrez bien fort. Mettez une perle à chaque extrémité du fil et fixez-les avec de la colle.



→ Étape 5 : Maintenant, déployez les ailes du papillon. Et pour finir, attachez les papillons aux branches. Voilà un bel arbre pour maman !



Bonne fête maman !



Bricolage

La boîte à bijoux récup'



Matériel

- ♥ 4 boîtes de fromages à tartiner
- ♥ De la colle
- ♥ Une paire de ciseaux
- ♥ Du papier à motifs
- ♥ Du ruban
- ♥ Du masking tape
- ♥ Une règle
- ♥ Un crayon
- ♥ Des stickers, des boutons...
(facultatif)



→ Étape 1 : Collez les boîtes les unes au-dessus des autres, puis mesurez la hauteur et la longueur et reportez ces dimensions sur le papier à motifs.

Suite du bricolage >



Bonne fête maman !



Bricolage



→ Étape 2 : Pour personnaliser le fond des boîtes, ôtez le papier cartonné placé à l'intérieur et servez-vous en de gabarit pour tracer 4 rectangles sur du papier à motifs.



→ Étape 3 : Découpez les quatre rectangles pour les tiroirs.



→ Étape 4 : Coupez 4 rubans de 10 cm de long.



→ Étape 5 : Pliez le ruban en deux, puis placez-le légèrement à l'intérieur du tiroir et ajoutez un morceau de masking tape pour le maintenir.



→ Étape 6 : Collez le papier à motifs au fond des boîtes.



→ Étape 7 : Collez sur les différentes faces de la boîte le papier à motifs.



→ Étape 8 : Ajoutez des bandes de masking tape sur les façades des tiroirs.



→ Étape 9 : Personnalisez la boîte à bijoux avec des petits objets cartonnés (ou des boutons, rubans...) à coller.



→ Étape 10 : La boîte à bijoux est terminée. Maman pourra y ranger tous ses trésors !



Bonne fête maman !



Bricolage

Le collier de nouilles pas « nouille »

Voici comment revisiter le traditionnel collier de pâtes avec une petite inspiration aztèque très tendance pour la fête des Mères.



Matériel

- ♥ Une paire de ciseaux
- ♥ Du fil
- ♥ De la peinture acrylique (2 couleurs)
- ♥ Un pinceau
- ♥ De la glu
- ♥ 8 pièces de pâtes (pennes)



→ Étape 1 : Peignez les pâtes de deux couleurs différentes, puis laissez sécher.



→ Étape 2 : Coupez 3 fils de 30 cm de long et un de 50 cm de long. Enfilez sur les fils deux pâtes en alternant les couleurs et placez le fil le plus long en haut.

Suite du bricolage >



Bonne fête maman !



→ Étape 3 : Collez les deux pâtes au centre, puis laissez sécher.



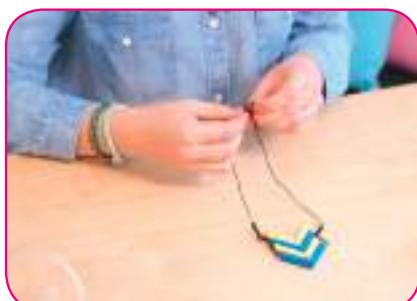
→ Étape 4 : Collez chaque rangée de pâtes au dos, et laissez sécher.



→ Étape 5 : Nouez les fils de chaque côté.



→ Étape 5 : Coupez les fils qui dépassent en conservant le long fil.



→ Étape 5 : Faîtes un nœud pour fermer le collier et le tour est joué !



Bonne fête maman !



Bricolage

L'enveloppe en forme de cœur

Cette enveloppe customisée contient un cœur en origami... elle fera bien des envieuses. Mais elle est pour TA maman.



Matériel

- ♥ Une feuille de papier cartonné
- ♥ Une paire de ciseaux
- ♥ Un crayon
- ♥ De la colle
- ♥ Des objets de déco (pour personnaliser l'enveloppe)



→ Étape 1 : Pliez la feuille de papier cartonné en deux



→ Étape 2 : Dessinez la forme d'un demi-cœur d'un côté du papier, le centre du cœur devant se retrouver le long du pli.

Suite du bricolage >



Bonne fête maman !



→ Étape 2 : Découpez le cœur et dépliez la feuille pour obtenir un cœur symétrique



→ Étape 3 : Pliez les bords de chaque côté du cœur vers le centre.



→ Étape 4 : Pliez le haut du cœur jusqu'aux deux côtés rabattus, puis marquez le pli.



→ Étape 5 : Rabattez l'autre côté du cœur et marquez le pli.



→ Étape 6 : Fermez l'enveloppe en collant un petit objet décoratif et customisez-la selon vos envies !



Bonne fête maman !



Bricolage

Le bougeoir cœur



Matériel

- ♥ Une bougie ou un chauffe-plat
- ♥ Un bocal transparent
- ♥ Des pages d'un vieux livre
- ♥ Un cœur en papier (pour faire le gabarit)
- ♥ Un ruban
- ♥ Un cutter
- ♥ De la colle
- ♥ Un crayon

Réalisation

- Étape 1 : Placez votre chauffe-plat ou bougie à l'intérieur du bocal.
- Étape 2 : Retirez deux pages d'un vieux livre et coupez les bords.
- Étape 3 : A l'aide d'un gabarit, tracez un cœur sur une des deux pages, puis découpez à l'aide d'un cutter.
- Étape 4 : Collez avec de la glu la page avec le cœur face à vous et collez la page pleine de l'autre côté du bocal.
- Étape 5 : Disposez un ruban en haut du bocal pour l'habiller.
- Étape 6 : Allumez la bougie !



Bonne fête maman !



Recette

Le gâteau cœur fondant pour maman



Ingrédients

- ♥ 250 g de beurre
- ♥ 2 tasses de sucre
- ♥ 3 cuillères à soupe de cacao en poudre
- ♥ 1 sachet de sucre vanillé
- ♥ 1 ½ tasse d'eau
- ♥ 4 œufs
- ♥ 2 tasses de farine
- ♥ ¾ sachet de levure
- ♥ du pain azyme (pour les coeurs)

Préparation

- Étape 1 : Faites chauffer lentement le beurre avec le sucre, le cacao en poudre et l'eau en mélangeant constamment.
- Étape 2 : Laissez le mélange refroidir, ajoutez-y les ingrédients restants et mélangez avec un batteur.
- Étape 3 : Versez la pâte dans le moule en forme de cœur beurré.
- Étape 4 : Le gâteau doit cuire 60 minutes à 175 °C.
- Étape 5 : Décorez avec des petits coeurs en pain azyme.



Bonne fête maman !



Recette

Cupcakes à la framboise



Ingédients

- ♥ 2 œufs
- ♥ 10 cl d'huile
- ♥ 150 g de miel liquide
- ♥ 250 g de farine avec levure incorporée
- ♥ 10 cl de lait
- ♥ 125 g de framboises
- ♥ 1/2 gousse de vanille
- ♥ 1 cuillère à soupe d'eau bouillante

Pour le glaçage :

- ♥ 40 g de mascarpone
- ♥ 1/2 gousse de vanille
- ♥ 30 ml de miel
- ♥ 1 cuillère à café
- ♥ 50 g de noix de coco râpée
- ♥ 75 g de framboises

Préparation

- Étape 1 : Préchauffez le four sur 170 °C.
- Étape 2 : Dans un saladier, mélangez les œufs et l'huile jusqu'à obtenir une pâte crémeuse. Ajoutez le miel et mélangez encore.
- Étape 3 : Coupez la demi-gousse de vanille en deux dans la longueur et récoltez les graines avec un couteau pointu. Ajoutez-les à la pâte.
- Étape 4 : Ajoutez la farine et le lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Étape 5 : Mixez les framboises avec l'eau bouillante jusqu'à obtenir une texture lisse. Ajoutez ce coulis à la pâte.
- Étape 6 : Beurrez des moules à muffins s'ils ne sont pas en silicone, ou versez dans des caissettes. Versez la pâte aux deux tiers de chaque moule.
- Étape 7 : Faites cuire pendant 20 minutes.
- Étape 8 : Préparez le glaçage : dans un saladier, mixez la ricotta, le miel, l'huile, la noix de coco, les framboises et les graines de l'autre demi-gousse de vanille. Couvrez chaque cupcake du glaçage et réservez au réfrigérateur.



Bonne fête maman !



Recette



Les gaufres coeurs

Ingrédients

- ♥ 250 g de farine
- ♥ 125 g de sucre
- ♥ 250 ml de lait
- ♥ 3 œufs
- ♥ 125 g de beurre ou de margarine et un peu de matière grasse pour le moule à gaufres
- ♥ 1 sachet de sucre vanillé
- ♥ 1 pincée de sel
- ♥ un moule à gaufres
- ♥ du sucre en poudre

Préparation

- Étape 1 : Avec un mixer, mélangez bien le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
- Étape 2 : Ajoutez le beurre en petits morceaux (idéalement, sortez-le au préalable une heure avant le beurre du frigo afin qu'il ne soit pas trop dur).
- Étape 3 : Ajoutez les ingrédients restants, mélangez pour faire une pâte.
- Étape 4 : Graissez un peu le moule à gaufres. Cuisez ensuite les gaufres dans le moule à gaufres.
- Étape 5 : Une fois les gaufres terminées, coupez-les en forme de cœur et saupoudrez-les de sucre glace.



Bonne fête maman !



Recette

Cookies coeurs

Ingédients pour 15 cookies

- ♥ 300 g de sucre
- ♥ 150 g de beurre
- ♥ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ♥ 160 g de farine

Pour le glaçage

- ♥ 1 œuf
- ♥ 240 g de sucre glace
- ♥ 2 cuillères à café de jus de citron
- ♥ colorant rouge



Réalisation

- Étape 1 : Réunissez tous les ingrédients.
- Étape 2 : Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre coupé en morceaux.
- Étape 3 : Ajoutez le sucre et l'extrait de vanille et mélangez bien.
- Étape 4 : Quand la pâte prend forme, emballez-la dans un film alimentaire. Placez-la au réfrigérateur pendant une heure.
- Étape 5 : Préchauffez le four sur 180 °C. Sur un plan fariné, étalez la pâte sur environ ½ centimètre et découpez des coeurs assez épais avec les emporte-pièces. Posez une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Déposez les coeurs sur la plaque et faites cuire 8 minutes environ, les biscuits doivent être légèrement dorés.

→ Étape 6 : Dans un saladier, mélangez le sucre glace, le blanc d'œuf et le jus de citron.

→ Étape 7 : Séparez la préparation dans deux saladiers. Versez une goutte de colorant rouge dans le premier bol et plusieurs dans le second. Remuez énergiquement jusqu'à obtenir la couleur souhaitée.

→ Étape 8 : Une fois une pâte homogène obtenue, déposez-la sur les biscuits et étalez-la délicatement pour former un cœur. Laissez sécher quelques minutes.



Bonne fête maman !



Recette

Le bouquet de cupcakes

Ingédients

Cupcakes vanille

- ♥ 200 g de farine
- ♥ 100 g de sucre
- ♥ 225 g de beurre
- ♥ 55 g de yaourt grec
- ♥ 6 cl de lait
- ♥ 2 œufs
- ♥ 2 cuillères à soupe de vanille liquide
- ♥ 1 cuillère à café de levure
- ♥ 0,5 cuillère à café de bicarbonate de soude
- ♥ 0,5 cuillère à café de fleur de sel

Glaçage au cream cheese

- ♥ 225 g de cream cheese
- ♥ 225 g de beurre
- ♥ 750 g de sucre glace
- ♥ 2 cuillères à café de vanille liquide
- ♥ 1 colorant rose en gel

Décoration

- ♥ 1 morceau de pâte à sucre blanche
- ♥ 6 bonbons ou morceaux de pâte à sucre verte
- ♥ 1 morceau de pâte à sucre ou pâte d'amande rose



[Suite de la recette >](#)

Bonne fête maman !



Réalisation

→ Étape 1 : Préchauffez le four à 180 °C, thermostat 6. Disposez des caissettes à cupcakes en papier dans une plaque à muffins. Versez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et la fleur de sel dans le bol du robot pâtissier. Ajoutez le beurre à température ambiante en petits morceaux et battez à vitesse lente jusqu'à ce que le mélange soit sablé (qu'il forme des miettes ressemblant à du sable humide).

→ Étape 2 : Ajoutez les œufs, un à la fois, battez à vitesse moyenne et raclez les bords et le fond du bol avec une maryse. Ajoutez le yaourt, le lait et la vanille, puis battez à vitesse moyenne puis rapide jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et lisse.

→ Étape 3 : Remplissez les caissettes à cupcakes de préparation jusqu'aux 2/3 de la caissette (environ 2 cuillères à soupe de pâte par caissette). Enfournez pour 14-15 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un cupcake ressorte sec. Lorsque les cupcakes sont cuits, démoulez-les sur une grille et laissez complètement refroidir avant de les glacer.

Glaçage

→ Étape 1 : Fouettez le cream cheese et le beurre à vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.

→ Étape 2 : Ajoutez la vanille, puis le sucre glace en plusieurs fois. Raclez les parois entre chaque ajout de sucre. Fouettez pendant 5-6 minutes à vitesse rapide jusqu'à l'obtention d'une texture ferme.

→ Étape 3 : Colorez le glaçage en rose en ajoutant une pointe de colorant rose en gel. Glacez les cupcakes en forme de rose à l'aide d'une douille.

Réalisation du bouquet

→ Étape 1 : Recouvrez une plaque à gâteau d'environ 30 cm de côté de pâte à sucre blanche. Déposez les cupcakes dans un coin de la plaque puis formez des tiges à l'aide de bonbons, de pâte à sucre ou de pâte d'amande verte.

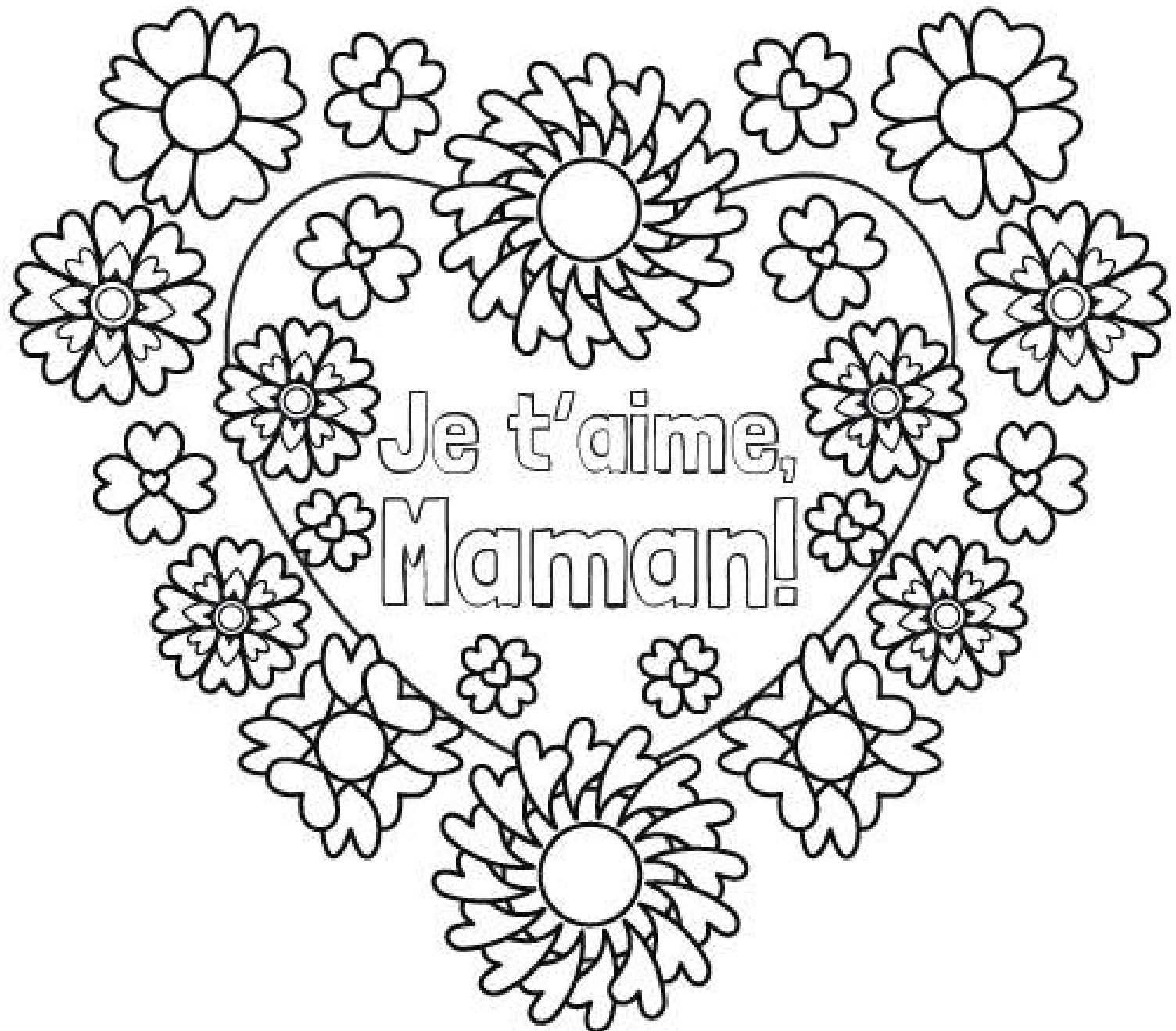
→ Étape 2 : Vous pouvez ajouter des feuilles et un nœud en pâte à sucre ou pâte d'amande.



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Coloriage

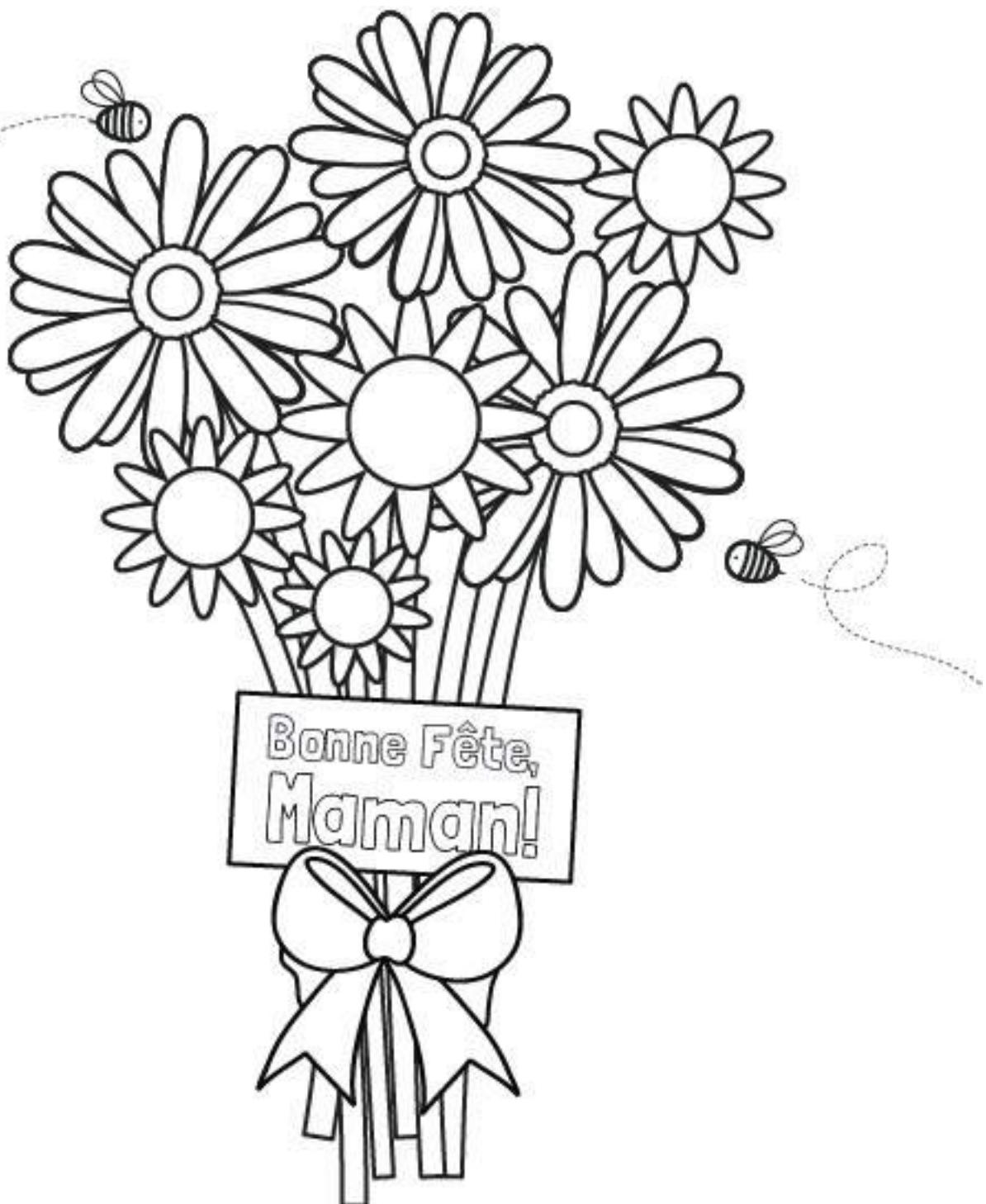
Bonne fête Maman !



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Coloriage

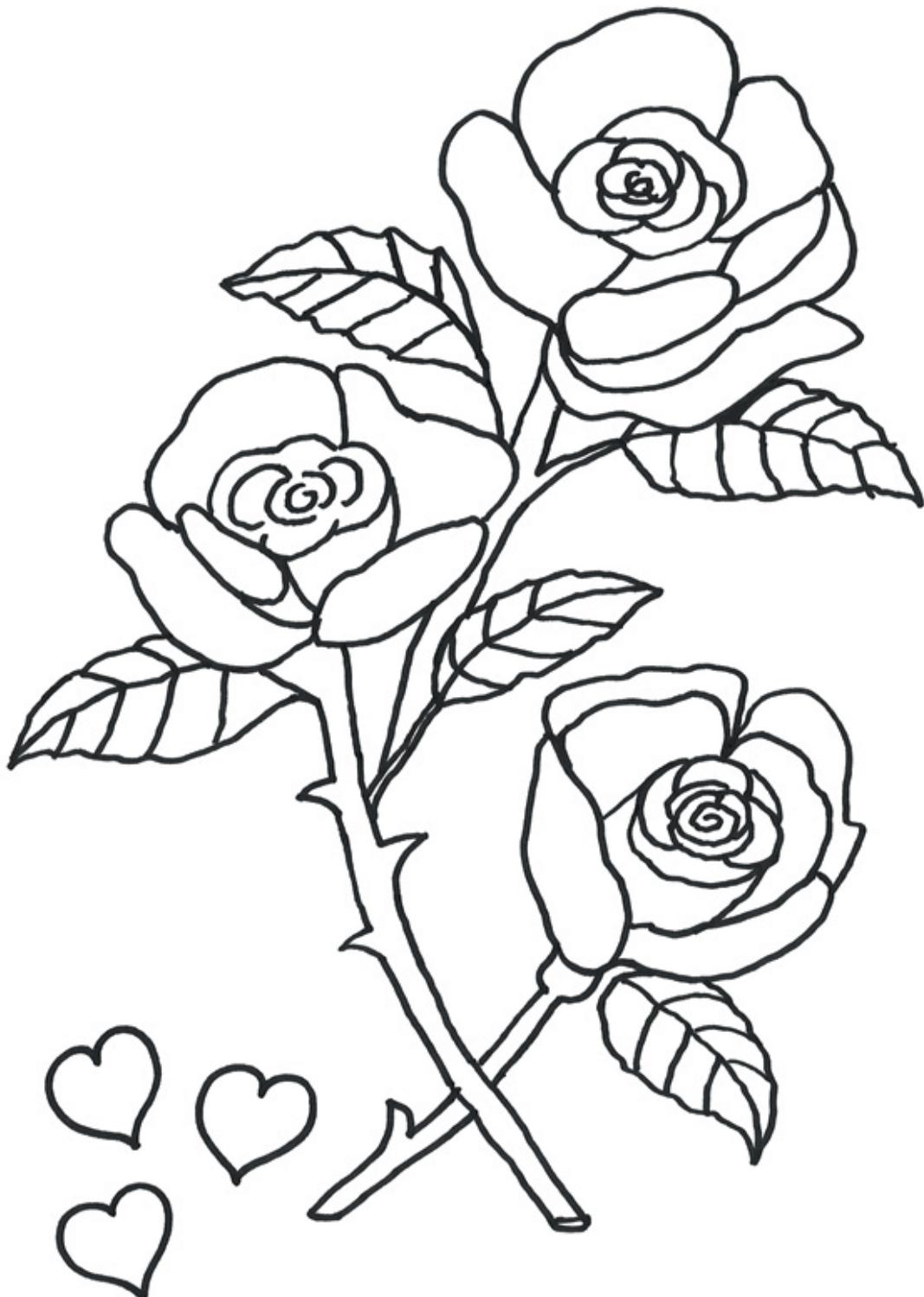
BONNE FÊTE
MAMAN !



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Coloriage



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



page
29

Ce kit a été téléchargé sur le site

familiscope

Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Bonne fête maman !



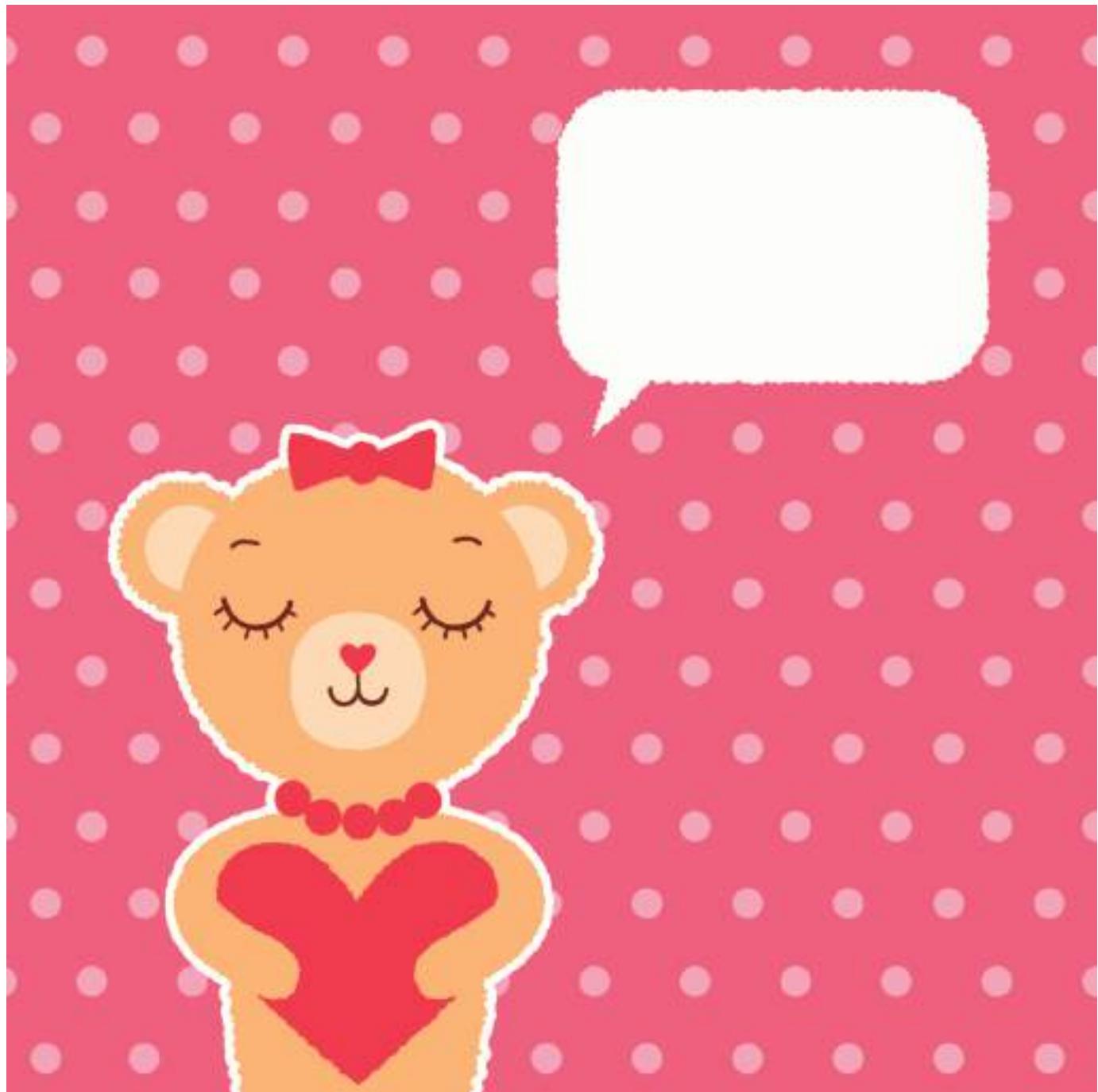
Carte à imprimer



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Bonne fête maman !



Carte à imprimer



Photos : Thinkstock (pages 1,2,3,15,16,17,18, 29 à 36), Schule-und-Familie.de (pages 7,20 à 28), Notrefamille.com (5,6,8,9,10,11,12,13,14,19)

