

L'Australie et la légende du serpent Arc en Ciel

Lecture offerte :

écoute ce conte et raconte le à ton tour :

Il y a très longtemps, au temps du rêve, quand tous les animaux et les esprits ne peuplaient pas encore la terre, un grand serpent multicolore décida de quitter le monde des esprits pour visiter la Terre.

En se mouvant, son gigantesque corps forma sur les continent de nombreuses montagnes, ainsi que les lits des rivières.

Un jour, il se retrouva sur une grande île et se rendit compte qu'à cet endroit précis, il pouvait communiquer avec le monde des esprits. Il appela alors certains animaux pour qu'ils puissent peupler cet endroit : le Koala, l'émeu, le kangourou, le wombat, l'ornithorynque... et il décida également d'invoquer des esprits protecteurs pour cette terre qui sa matérialisèrent en hommes et devinrent les premiers Aborigènes.

Il planta enfin une riche végétation. Fatigué par son travail, il se jeta dans l'eau qui entourait l'île et son immense corps déplaça tant d'eau qu'elle alla remplir tout les lacs et rivières que le Serpent Arc en Ciel avait créés en se déplaçant.

Quand il fut délassé, le Serpent s'aperçut qu'il lui restait une graine à planter. Une graine géante. Il décida de la déposer au centre du pays. Cependant la graine était si grande qu'il n'y eut jamais assez de pluie pour la faire germer.

Au fil des années, la poussière recouvrit la graine. La poussière se transforma en roche.

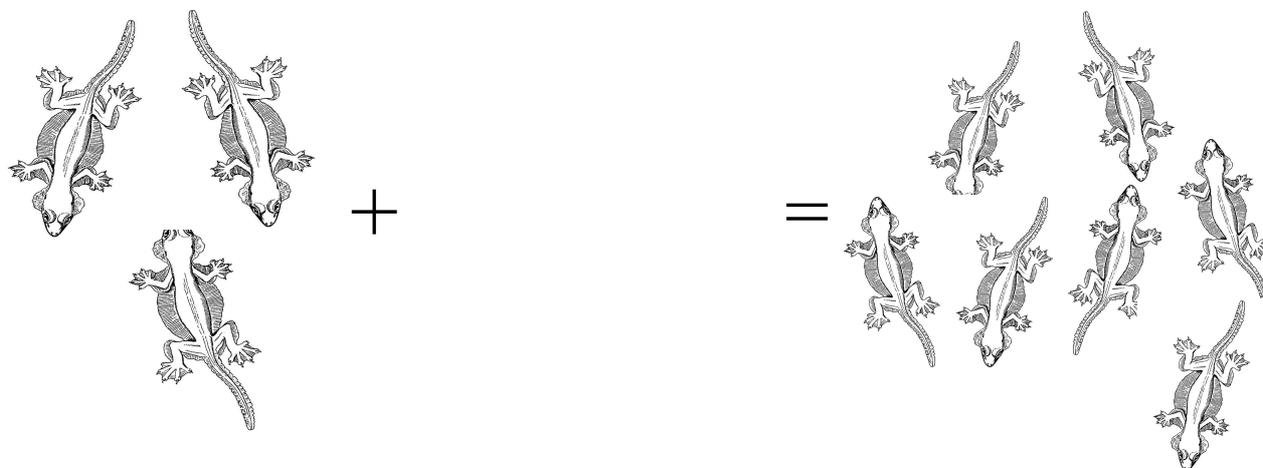
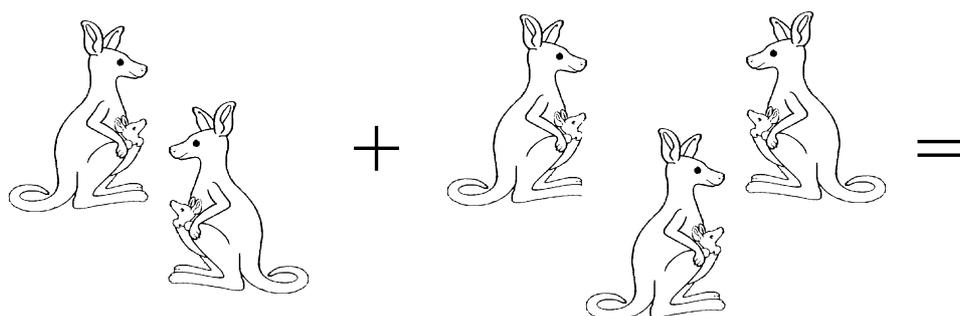
La graine est toujours là, en Australie, c'est Uluru, le rocher sacré des Aborigènes. Ont dit qu'aujourd'hui encore le serpent Arc en Ciel vit à son sommet et que lorsque la pluie tombe sur Uluru, le silence se fait parmi toute la faune qui l'entoure... Attendant de voir germer la graine géante.

Trouve 5 différences entre ces deux images



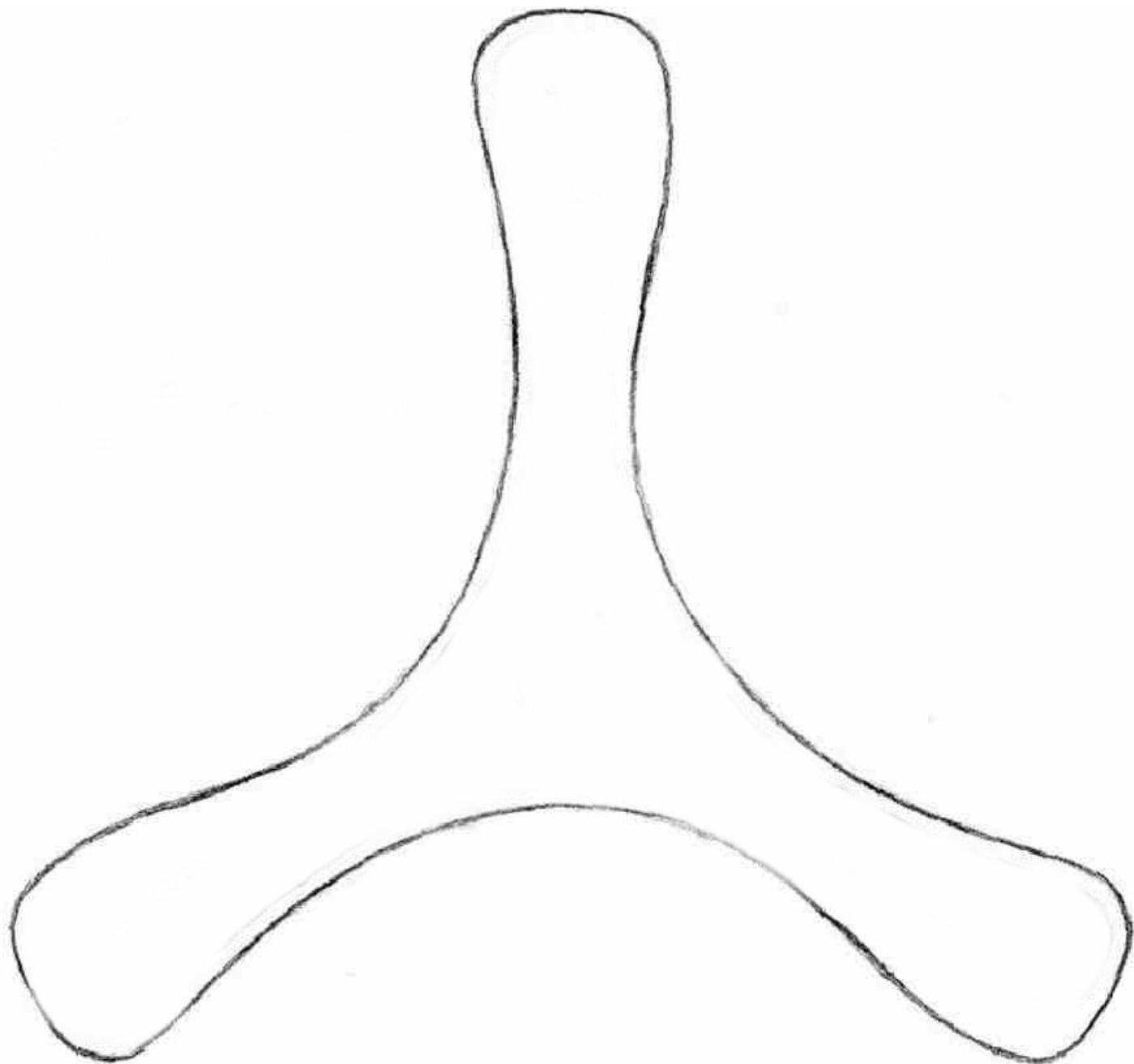
Source image : école48.net

Calculs : Complète les opérations suivantes



Réalise un boomerang aborigène :

découpe ce gabarit et reporte le sur du papier fort, découpe le et peint le ou colorie le en t'inspirant de l'art aborigène :

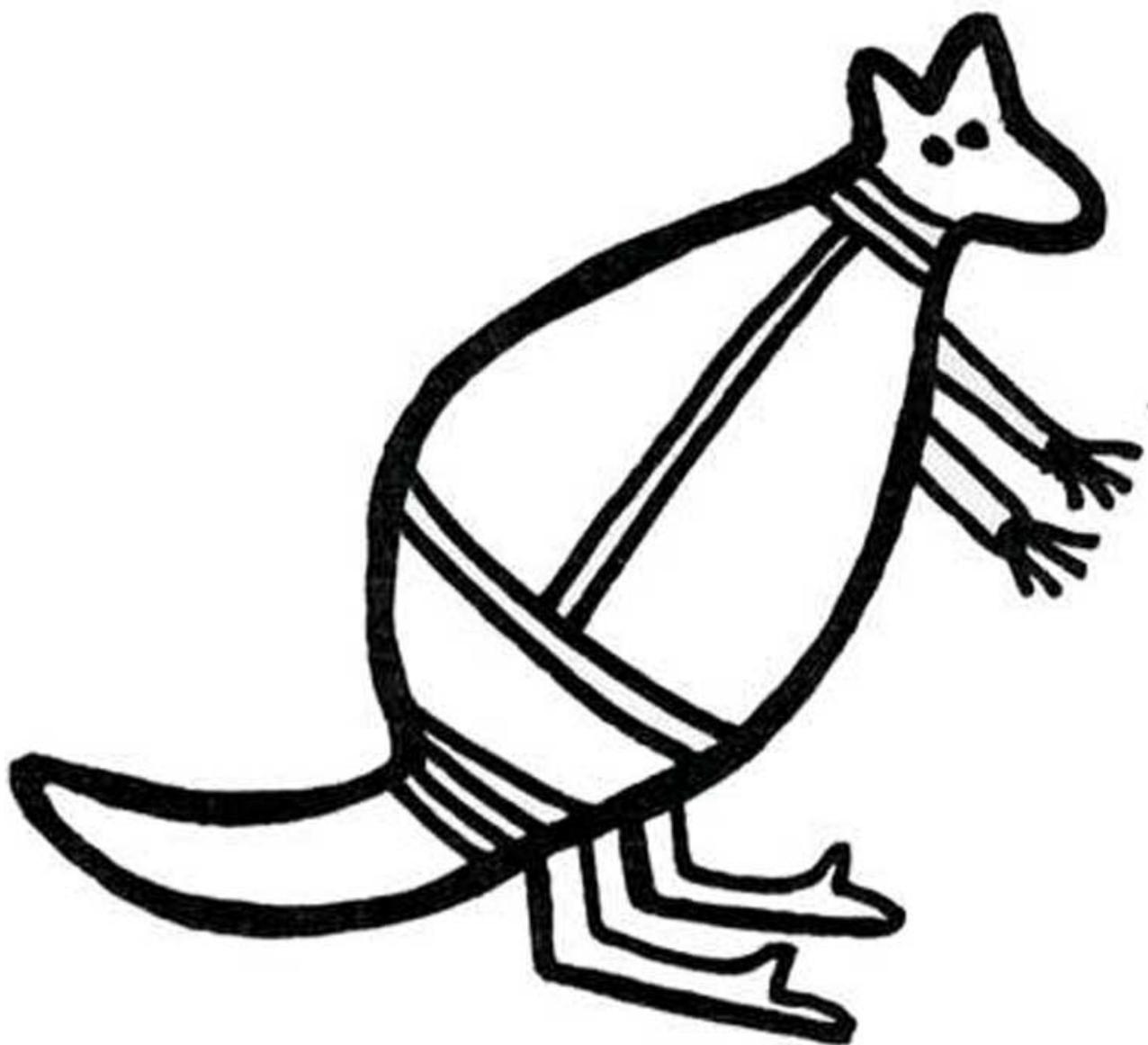


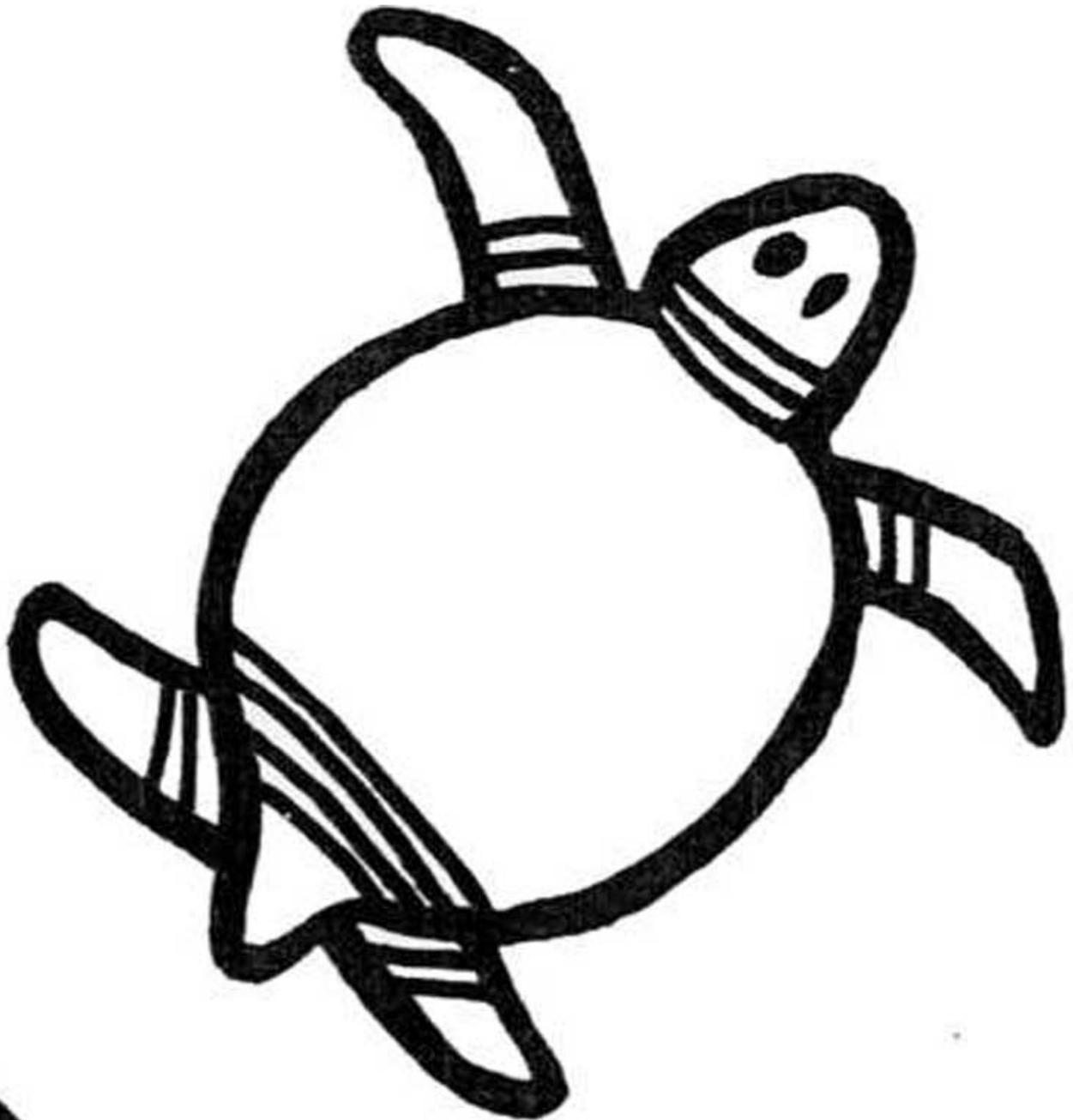
Peinture aborigène :

matériel : peinture jaune, rouge, marron, orange, blanche, canson, papier bulle, pinceau et rouleaux à peinture

Avec le rouleau prendre de la peinture et l'étaler sur les bulles du papier, appliquer les bulles peintes sur le canson.

Peindre un de ces deux motifs à la manière des aborigènes, le découper et le coller sur le fond.





Source images : materialbum.fr

Découverte de l'Australie

Voici l'Océanie, L'Océanie est un continent, entoure l'Australie et place sa capitale :



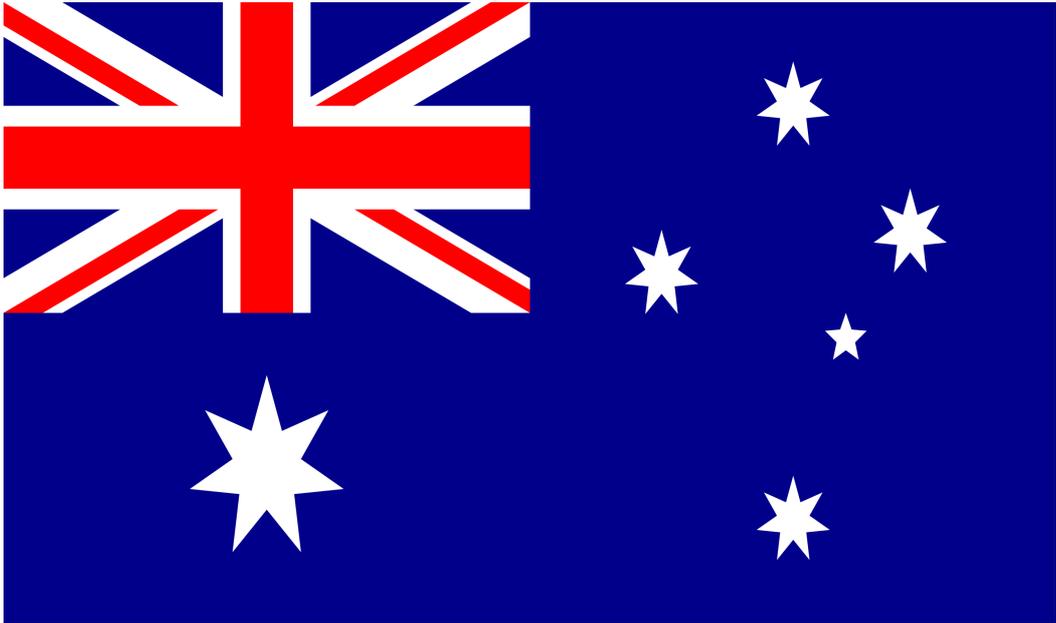
Continent	Pays	Capitale

Un habitant de l'Australie est un

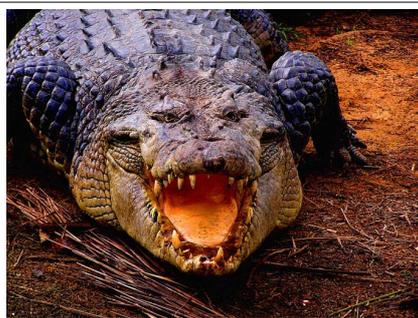
Australien

à ton tour !

Dessine le drapeau de l'Australie, est ce qu'un de ses éléments te rappelle quelque chose ?



Les animaux d'Australie :



ornithorynque

koala

kangourous

grenouille bleue

crocodile

dingo

wombat

requin

kookaburra

La vie en Australie :

La ville :

Le bush :

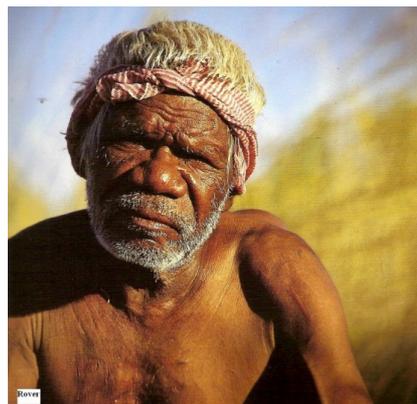
Les plages :

Quelques objets :



Le peuple Aborigène :

Les aborigènes sont les premiers hommes à avoir peuplée l'Australie et l'une des plus ancienne culture encore existante. Leurs art, culture et religion sont liés à la terre et à la nature.



Décris ces images.

Une recette d'Australie : les Lammingtons



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes environ) :

- farine de blé
- Maïzena (ou féculé de pomme de terre)
- farine à gâteau
- sucre
- 4 oeufs
- 1 plaque de chocolat patissier
- un sachet de noix de coco râpée
- un peu de lait

Préparation de la recette :

Faire les dosages avec un mug (grosse tasse).

Dans un saladier, mélanger 1/3 de mug de farine de blé, 1/3 de Maïzena, 1/3 de farine à gâteau et 3/4 de sucre.

Battre les 4 oeufs entiers plus les incorporer à la préparation de farine.

Mettre la pâte dans un moule à cake et l'enfourner à 200°C.

Une fois le gâteau cuit, le découper en cubes pour faire de petits gâteaux.

Faire fondre la plaque de chocolat avec un peu de lait dans une casserole. Le chocolat doit être assez liquide.

Tremper les petits morceaux de gâteau dans le chocolat fondu et les enrober de noix de coco.

Source : marmiton .org

