

Et après avoir dégusté quelques guimauves,
rien de tel que de colorier quelques...



Source : sansdepasser.com

À vos crayons !

Le petit journal

Février 2019 - n°16

Sommaire

Tradition

- Noël p 1 et 2

Récits personnels

- Les vacances de Noël p 3
- Le quad p 4
- Les vacances de Noël p 5 et 6
- Activité cuisine p 7 et 8

Recette

- Les guimauves p 9 et 10

Coloriage

p 11

ÉDITO

En cette fin d'hiver printanière, vous en apprendrez plus sur Noël, le quad, les activités proposées au foyer de la Tillette et vous saurez comment sont fabriquées les guimauves... Bonne lecture !



Direction de la publication : La Carriade - Crançot - 39570 Hauteroche
Pôle intergénérationnel de services et d'animation
de la Communauté de Communes Bresse Haute Saône
Journalistes et infographistes :
Bertrand, Chloé, Émilie, Joël, Lola, Louna, Romain
Photographes : Lily et Romain
Rédactrices en chef : Aurélie, Nathalie et Sabine
Merci à Christiane pour son aide précieuse.





Par Chloé

Noël

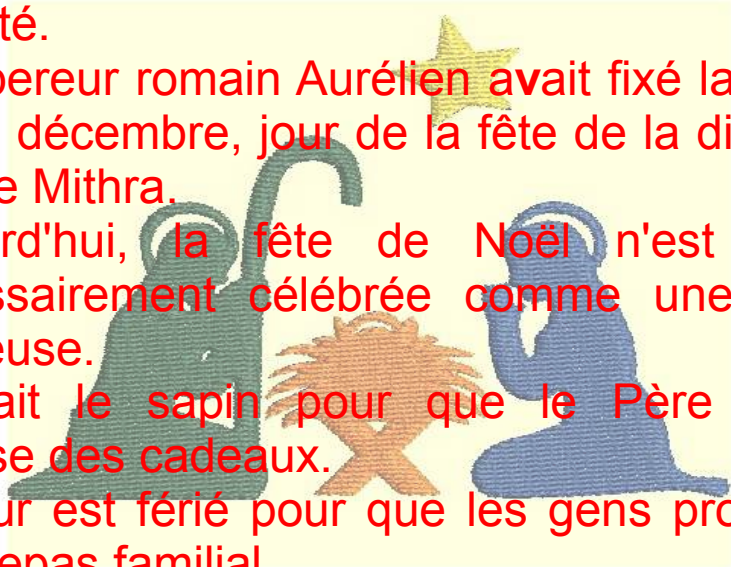
Le nom de Noël vient du latin et veut dire Nativité.

L'empereur romain Aurélien avait fixé la date du 25 décembre, jour de la fête de la divinité solaire Mithra.

Aujourd'hui, la fête de Noël n'est plus nécessairement célébrée comme une fête religieuse.

On fait le sapin pour que le Père Noël dépose des cadeaux.

Le jour est férié pour que les gens profitent d'un repas familial.



Source photo : .bobinette-et-souricette.com



Source photo : pixabay.com



Source photo : pxhere.com



Source photos : publicdomainpictures.net

LES VACANCES DE NOËL

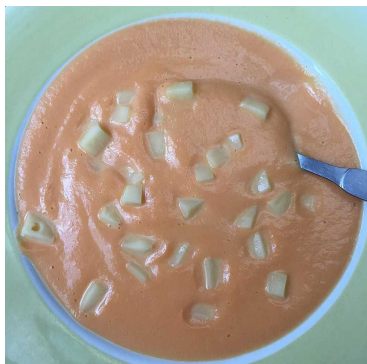


Par Joël

JE SUIS ALLÉ À DESNES CHEZ MA MAMAN AVEC MON FRÈRE JEAN-PHILIPPE. J'AI VU MA FILLEULE ESTELLE.



Source photo : wikimedia.org



Source photo : statflickr.com

NOUS AVONS MANGÉ. J'AI AIDÉ MA MAMAN À FAIRE À MANGER : DE LA VIANDE (C'ÉTAIT DU COCHON), DE LA CRÈME AU CHOCOLAT, DE LA SOUPE.



Source photo : statflickr.com

ON A FÊTÉ LA BONNE ANNÉE. ON A DANSÉ.

LE QUAD



Par Romain

JE FAIS DU QUAD AVEC MES DEUX FRÈRES : ANTOINE ET MORGAN, PATRICK ET MON PAPI DANIEL. ON FAIT DU QUAD À FLACEY POUR ALLER AU BOIS.

JE CONDUIS LE QUAD. IL VA TRÈS VITE. JE METS DE L'ESSENCE. MON CASQUE EST BLEU. NOUS AVONS 3 QUADS.



MA MAMAN M'A FAIT UN CADEAU : UN BLOUSON GRIS, UN BONNET ET UNE ÉCHARPE.



Par Emilie

LES VACANCES DE NOËL

ÇA S'EST BIEN PASSÉ. C'ÉTAIT SUPER ! J'AI EU UNE PELUCHE QUE J'AI CHOISIE ET UN PYJAMA. LA PELUCHE EST UN CHIEN QUI A UNE LAISSE. IL MARCHE TOUT SEUL ET ABOIE. QUAND JE LE CARESSE, IL ARRÊTE D'ABOYER.



J'AI ACHETÉ DES CHOSES POUR TOUT LE MONDE : DU CHOCOLAT, DU PARFUM, DU SHAMPOING.



J'AI VU MA COPINE JOHANNA, ON A MANGÉ ENSEMBLE. IL MANQUAIT AURÉLIE ET MORGANE. MOI ET MON FRÈRE, ON N'ÉTAIT PAS CONTENT. NOUS AVONS TOUS DANSÉ. JE SUIS DEUX FOIS TATA, J'AI UNE NIÈCE ET UN NEVEU. MA NIÈCE A QUATRE ANS ET MON NEVEU 2 ANS . MON FRÈRE MAXENCE EST GENTIL AVEC MOI. RÉBECCA, LA MARRAINE DE MON FRÈRE, M'A DONNÉ UNE POUPÉE COMME CADEAU.





Par Bertrand

ACTIVITÉ CUISINE

NOUS SOMMES ALLÉS EN COURSES. NOUS AVONS ACHETÉ DU COCA POUR L'APÉRO.

IL Y AVAIT DE LA VINAIGRETTE POUR LA SALADE, DE LA SALADE DE PÂTES AVEC DES SAUCISSES ET DU GÂTEAU AU CHOCOLAT.

ON A MANGÉ ÇA À L'APPARTEMENT. ON A MANGÉ AUSSI DU SAUCISSON ET DU PÂTÉ EN CROÛTE.

C'EST MOI QUI AI CHOISI LE MENU. LE GÂTEAU ÉTAIT GROS. ON A FAIT LE GÂTEAU : ON A MIS DES CARRÉS DE CHOCOLAT QUE L'ON A PARTAGÉS. TOUT AU FOND ON A MIS DU SEL, DU SUCRE, DE LA FARINE, DES ŒUFS ET DU CAMEL. ON A MÉLANGÉ ET MIS AU FOUR.

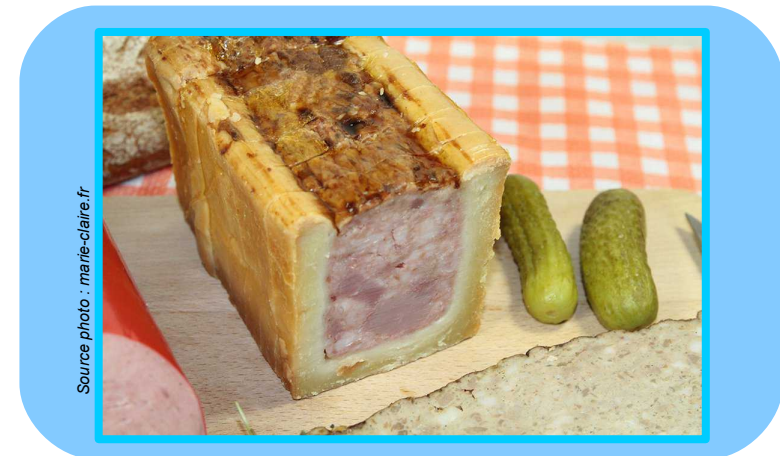
J'AI BU UN PANACHÉ. C'ÉTAIT AVEC NELLY PERNOT.



Source photo : charcuterie-sibilla.com



Source photos : pxhere.com



Source photo : marie-claire.fr

Les guimauves

Préparation : 15 min
Cuisson : 10 min
Repos : 12 h

Pour 4 personnes

- 4 feuilles de gélatine
- 2 blancs d'œufs
- 240 g de sucre
- 25 g de sirop de glucose
- 5 cl de sirop de fraise
- 2 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre



Source photo : pinimg.com

Faite ramollir les feuilles de gélatine dans un saladier d'eau froide. Monter les blancs en neige avec 10 g de sucre. Verser 7,5 cl d'eau dans une casserole, ajouter le sucre (230 g) ainsi que le sirop de glucose et faite chauffer. Lorsque le mélange, atteint 130 °C, versez-le sur les blancs en neige. Essorez les feuilles de gélatine et incorporez-les au mélange, puis ajoutez le sirop de fraise et mélangez pendant 4 min. Saupoudrez une plaque de fécule de pomme de terre. Versez-y la préparation, étalez-la à l'aide d'une spatule sur une épaisseur d'environ 2 cm et saupoudrez-la de fécule. Laissez reposer pendant 12 heures à température ambiante. Le lendemain taillez la guimauve en longues bandes et dégustez.

Bon appétit

MIAM



Source photos : gstatic.com



Par Lola et Louna



Source photo : cotemaison.fr



Source photos : supertoilette.com



Source photos : cotemaison.fr