

Le photophore de Noël

Ce qu'il te faut :

- Du papier calque ou du papier transparent de couleur
- Des ciseaux, perforatrices...
- Des feutres
- Des gommettes
- Du scotch
- Des bougies Led

Ce qu'il faut faire :

Sur ton papier calque ou transparent tu peux soit :

- dessiner aux feutres des dessins
- découper des motifs avec tes ciseaux ou des perforatrices
- Coller des gommettes

Crées toi-même ta décoration pour ton photophore.

Ensuite réunis les deux extrémités de ta feuille pour obtenir un tube et accroches-le avec un morceau de scotch par exemple.

Insères ta bougie Led au centre de ton photophore et admires le résultat.

La pâte à modeler parfumée

Ce qu'il te faut :

- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 300 g de farine
- 250 g de sel
- 500 ml d'eau
- 1 sachet de levure chimique
- 5 cuillères à café de cannelle
- 1 cuillère à café de muscade
- 1 cuillère à café de girofle moulu
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale

Ce qu'il faut faire

Mélanges la farine et le sel dans la casserole avec la cuillère en bois. Puis ajoutes les épices (cannelle + muscade + girofle moulu) et la levure. Mélanges à nouveau.

Ajoutes l'huile et l'eau dans la casserole.

Fais (ou demande à un adulte) de faire cuire ce mélange à feu moyen en remuant régulièrement avec la cuillère en bois. Le mélange va se durcir et commencer à faire des morceaux. Il faut continuer à cuire jusqu'à temps d'obtenir une pâte épaisse.

Laisse reposer la pâte hors du feu le temps qu'elle refroidisse un peu. Enfin malaxes la pâte pour qu'elle soit lisse et souple. Bien refroidie elle sera encore plus agréable au toucher.

Les crêpes à motifs

Ce qu'il te faut :

Pour 15 à 20 crêpes :

- 250 g de farine
- 70 cl de lait
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 pincée de sel
- Possibilité de rajouter fleur d'oranger, rhum...

Ce qu'il faut faire :

Mélanges la farine et le sel dans un grand saladier.

Ajoutes les œufs un à un en mélangeant au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajoutes doucement le lait en continuant de mélanger.

Ajoutes également du rhum ou de la fleur d'oranger si tu le souhaites.

Laisse reposer la pâte pendant 1 heure recouverte d'un torchon propre.

Demandes à un adulte de cuire les crêpes et dégustes-les nature, sucrées, au chocolat, à la confiture, à la compote, au caramel au beurre salé... selon tes goûts !

Les guirlandes de fruits séchés

Ce qu'il te faut :

- Des fruits : pommes, citrons, oranges, pamplemousses
- Des bâtons de cannelle
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de sel
- Du fil
- 1 aiguille

Ce qu'il faut faire :

Coupe tes fruits en rondelles. Mélange le jus de citron et le sel. Puis trempe tes rondelles de fruit dans ce mélange.

Place tes rondelles sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier de cuisson.

Enfourne les fruits dans le four à 50 degrés (avec l'aide d'un adulte).

Les fruits vont sécher avec la chaleur, cela peut prendre beaucoup de temps.

Une fois les fruits séchés, perce des trous à l'aide d'une aiguille et enfle ton fil pour réaliser de jolies guirlandes de fruits séchés. Tu peux aussi ajouter des bâtons de cannelles pour une touche déco supplémentaire.

La nourriture des oiseaux

Ce qu'il te faut :

- 1 pomme de pin
- De la margarine
- Des graines pour oiseaux
- 1 couteau rond
- Du fil

Ce qu'il faut faire :

Accroches un morceau de fil au bout de ta pomme de pin pour pouvoir à la fin de l'activité la faire pendre à un arbre.

Ensuite tu étales de la margarine partout sur ta pomme de pin avec un couteau rond.

Enfin verses les graines dans une boîte et plonges ta pomme de pin pleine de margarine dedans. Les graines vont se coller sur la margarine. Penses à bien tourner ta pomme de pin dans tous les sens pour que les graines se collent partout.

Accroches ta pomme de pin dans un arbre. Les oiseaux vont se régaler avec ce festin et tu pourras même peut-être les observer !

Les cartes de Noël

Ce qu'il te faut :

- 1 grand plat
- De la mousse à raser
- Des colorants alimentaires liquides
- Des feuilles blanches épaisses
- Des cures dents ou fourchette
- 1 spatule

Ce qu'il faut faire :

Remplis ton plat de mousse à raser et étales la avec la spatule.

Mets quelques gouttes des différents colorants alimentaires sur la mousse à raser.

À l'aide d'un cure dent ou d'une fourchette traces des traits et fais des petits points ou pics dans la mousse à raser pour faire des effets.

Attention de ne pas trop mélanger pour ne pas que toutes les couleurs se mélangent entre elles. Admires le résultat !

Poses une feuille sur la mousse à raser et appuies doucement un peu partout. Retires la feuille et pose-la sur une table protégée. Retires la mousse qui s'est déposée sur la feuille à l'aide de la spatule.

Laisse sécher et crée tes cartes de Noël !

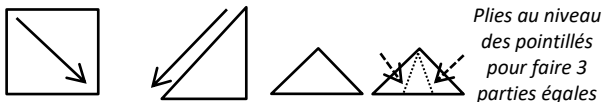
Les flocons de neige

Ce qu'il te faut :

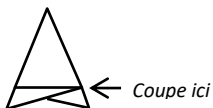
- Des feuilles de papier carrées
- Des ciseaux

Ce qu'il faut faire :

Plies ta feuille carrée en deux dans la diagonale pour obtenir un triangle. Replies encore une fois en deux pour obtenir un plus petit triangle. Ensuite il faut plier ce triangle en 3 parties égales.



Découpe les pointes qui dépassent.



Dessines et découpes les motifs que tu souhaites.

Voici quelques exemples :



Les bredeles spirales choco/vanille

Ce qu'il te faut :

Pour environ 40 biscuits :

- 100 g de sucre glace
- 150 g de beurre à température ambiante
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1/2 œuf
- 20 g de cacao en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ce qu'il faut faire :

Mélanges le sucre glace et le beurre ramolli. Ajoutes la farine, la levure et le sel.

Dans un bol mélanges l'œuf en omelette et verses la moitié dans la préparation. Pétris la pâte pour avoir une boule bien homogène.

Divises cette pâte en deux. Dans la 1^{ère} ajoutes le sucre vanillé ; dans le 2^{ème} ajoutes le cacao.

Étales les deux pâtes puis poses-les l'une sur l'autre en appuyant avec le rouleau à pâtisserie pour qu'elles se collent bien. Roules la pâte en rouleau en serrant bien et mets-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffes ton four (demande à un adulte) à 180°C.

Sors le rouleau du réfrigérateur et tranches des rondelles de pâte d'environ 1 cm.

Sur une plaque recouverte de papier de cuisson, places les spirales et enfourne pour 12 minutes (demande à un adulte).

Laisse refroidir et déguste !

Les odeurs de Noël

Recette 1

Ce qu'il te faut :

- de l'eau
- des bâtons de cannelle
- des pelures d'orange
- des gousses de cardamome
- une pomme coupée en 2
- du gingembre
- des clous de girofle
- de l'anis étoilé

Ce qu'il faut faire :

Mélanges le tout dans une casserole remplis d'eau et laisses mijoter à feu doux.

Recette 2

Ce qu'il te faut :

- de l'eau
- des branches de sapin
- des bâtonnets de cannelle
- de la noix de muscade
- des branches de romarin frais
- un peu d'huile de jojoba

Ce qu'il faut faire :

Fais bouillir de l'eau dans une casserole (demande à un adulte) et ajoutes les ingrédients.

Le jus de pomme

Ce qu'il te faut :

Pour ½ litre de jus de pomme :

- 500 g de pommes
- ½ litre d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ citron
- 1 mixeur
- 1 passoire fine
- 1 bouteille vide

Ce qu'il faut faire :

Pèles les pommes. Enlèves les pépins et coupes la pomme en morceaux.

Mets l'eau à bouillir dans une casserole (avec un adulte). Ajoutes dans l'eau le jus du citron, le sucre vanillé et les morceaux de pomme.

Laisse cuire pendant environ 20 minutes.

Verses ce mélange dans un mixeur. Puis filtre-le à l'aide d'une passoire fine.

Verses ton jus de pomme dans une bouteille propre, laisses refroidir et conserve-le au réfrigérateur (pas plus de 3 jours).

Les pommes d'ambre

Ce qu'il te faut :

- Des oranges à peau épaisse
- Des clous de girofle
- Un zesteur
- 1 aiguille (facultative)

Ce qu'il faut faire :

Dessines des dessins sur ton orange à l'aide d'un zesteur (spirales, damiers, gouttes, vagues, traits...).

Piques ensuite les clous de girofle dans tes dessins. Tu peux pré-trouer tes oranges à l'aide d'une aiguille.

Mets tes oranges dans une pièce à température ambiante, loin de sources de chaleur pour ne pas qu'elles pourrissent.

Petit à petit les oranges vont sécher mais vont garder leur parfum.

Sens cette douce odeur de Noël.

Joyeux Noël dans toutes les langues

Français : Joyeux Noël

Allemand : Frohe Weihnachten

Anglais : Merry Christmas

Arabe : miilaad majiid

Breton : Nedeleg laouen

Espagnol : feliz Navidad

Italien : buon Natale

Japonais : merii kurisumasu

Portugais : feliz Natal

Il existe encore beaucoup d'autres langues.

Les biscuits aux kit kat

Ce qu'il te faut :

- 1/2 tasse de beurre non salé, ramolli
- 1/3 tasse de sucre
- 1/2 tasse de sucre roux
- 1 œuf
- 1 cuillère à café et demi d'extrait de vanille pure
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 tasse et demi de farine
- 1 pincée de sel
- 3 barres de Kit Kat coupées en morceaux
- 1/2 tasse de brisures de chocolat blanc

Ce qu'il faut faire :

Bats le beurre, le sucre blanc et le sucre roux. Ajoutes l'œuf et mélanges puis ajoutes la vanille.

Dans un bol, mélanges la farine, le bicarbonate et le sel. Ajoutes cela à ton premier mélange et mélanges jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Ajoutes les morceaux de Kit Kat et les pépites de chocolat blanc.

Couvres ton plat avec du film plastique et mets-le au réfrigérateur pendant environ 2 heures.

Préchauffes ton four à 180 °C (demande à un adulte).

Sur une plaque recouverte de papier de cuisson, déposes des petites boules de pâte.

Mets à cuire pendant 10-12 minutes, sors-les et laisse-les refroidir 5 minutes. Bonne dégustation !