

Idées d'activités à partager

Activité manuelle parents/enfants :

Une activité que vous connaissez sans doute déjà tous mais qui peut se décliner à l'infini : la création d'animaux à partir de rouleaux de papiers toilettes. Rien de plus simple munissez-vous de rouleaux de papiers toilettes, d'une paire de ciseaux, et de quoi colorier (peinture, feutres, crayons de couleurs). Voici quelques exemples très simples qui peuvent être personnalisés :



Pour aller plus loin nous vous mettons le lien de différents sites proposant cette activité :

<https://www.jeuxetcompagnie.fr/bricolage-ete-maternelle-pieuvre/>

<https://www.lacourdespetits.com/bricolage-avec-rouleau-papier-toilette/>

<https://auchanetmoi.auchan.fr/article/marionnettes-animaux-avec-rouleaux-papier-toilette>

A quoi ressemblent les vôtres ? N'hésitez pas à nous les partager avec le prénom de votre enfant !

Activité manuelle adulte :

Des sachets de thé qui traînent dans le placard ? Pourquoi ne pas créer un joli support pour les ranger. Pour cela vous aurez besoin : de sachets de thé ou de tisane, de pinces à linge en bois, d'un grand emballage en carton, du papier pour décorer les pinces à linges, de ciseaux, de la colle et d'un ruban pour fixer le support. Vous trouverez les différentes étapes en image sur le lien suivant :

Etapes soleil à thé

<http://withourpowers.blogspot.com/2012/11/tea-wreath.html>



Recette de cuisine :

Et pour finir nous vous proposons une recette Arménienne proposée par Elise lors de l'atelier cuisine des habitants qui a lieu une fois par mois au trait d'union.

SENIKEUFTE : TOURTE DE SEMOULE A LA VIANDE HACHEE

INGREDIENTS : pour 4 personnes

- ◆ 400g de viande hachée
- ◆ 2 oignons
- ◆ 1 verre à moutarde de boulgour
- ◆ 1/2 verre à moutarde de semoule
- ◆ 2 verres à moutarde d'eau chaude
- ◆ Sel poivre huile
- ◆ Mélange d'épices : curry-cumin-cannelle – gingembre-herbe de Provence (1 cuillère à café de chaque)

Arménie



- 1) Préparer le mélange 1 : le boulgour et la semoule avec l'eau chaude, le sel et le poivre. Bien mélanger le tout pour que cela devienne comme une « pâte à pain » (s'il faut rajouter de l'eau chaude ou de la semoule)
- 2) Faites revenir pendant ce temps les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent fondants (transparents) avec $\frac{3}{4}$ de la viande et les épices dans une poêle → Mélange 2
- 3) Continuer à travailler votre mélange 1 avec $\frac{1}{4}$ de la viande hachée crue pour qu'il devienne comme une « pâte à pain »
- 4) Prendre un moule à manqué.
- 5) Recouvrir le fond du moule d'huile et de la moitié du mélange 1
- 6) Mettre par-dessus, tout le mélange 2 (avec la viande)
- 7) Puis, recouvrir le moule de la fin du mélange 1



- 8) A l'aide d'un pinceau, mettre un peu d'eau sur le dessus du plat
- 9) Pour la décoration faire un trou au milieu du gâteau et y verser de l'huile. A l'aide d'un couteau peu enfoncé diviser la pâte en 8 puis faire les dessins comme sur la photo
- 10) Cuire le tout environ 20 à 30 minutes à 200°C

