

Le tit' journal du centre

Mercredi 29 septembre 2010

Sommaire :

- Les infos du centre..... p 1
- Le dessin du mois..... p 1
- L'article : interview des minis bâtisseurs..... p 2
- La pensée du mois..... p 2
- La (ou les) recette(s) de septembre..... p 3
- La photo insolite..... p 3
- Le programme du mois d'octobre..... p 4



Les infos du centre : ce que vous devez savoir pour le mois à venir !

- Le mercredi 13 octobre (selon la météo), les enfants du centre, vous proposent leur goûter d'automne. En effet, la matinée sera consacrée au ramassage de châtaignes qui seront grillées lors du goûter et dégustées avec un petit chocolat chaud. Et comme nos petits monstres aiment partager, il y en aura aussi pour les parents le soir venu. Alors pour que les enfants puissent ramasser leur butin dans les meilleures conditions, merci de prévoir un K-way, des bottes et un panier.

Le dessin du mois et le petit mot de son auteur :



« Le poney dans la clairière », Flora, 7 ans.



« La belle voiture de course que j'aurais quand je serais grand », Mathilinic, 7 ans.

L'article du mois : Les gars, Pierre, Théo et Mathéo, n'en sont pas à leur coup d'essai (cf. article sur le blog de la commune), mais on peut dire que cette fois ils ont réussi à se surpasser. La symétrie de l'ensemble est tout simplement magnifique.

Interview de ces trois bâtisseurs en miniature :



- D'où vous est venue cette envie de construire des choses en Kapla ? **Théo** : C'est pour s'amuser et aussi pour partager notre passion des constructions.
- Comment procédez-vous, au hasard, avec un plan ? **Pierre** : On commence avec des idées, si jamais on n'y arrive pas, on essaye de faire un plan ou alors on recherche des images de la structure sur internet.
- Après le building, quel est le prochain projet ? **Mathéo** : Et bien nous allons nous attaquer à un projet énorme, le London Bridge !



La pensée du mois : c'est une ou plusieurs « perles » dites par les enfants ou adultes au centre de loisirs !

- « Y avait pas personne, mais en fait pas tout le monde », en parlant d'une réunion, Yannick, 31 ans
- « J'espère que Yannick sera content de ma crinière », en parlant de son dessin, Lucie, 5 ans
- « On entend les étincelles de l'ordinateur », en parlant du bruit du PC qui s'éteint, Ewan, 6 ans



Les recettes du mois (testées et approuvées par les enfants !)



➤ **Les congolais** : Préparation : 5 min, Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 9 congolais) :

2 blancs d'œufs (à température ambiante), 125 g de sucre semoule, 125 g de noix de coco râpée, 1/2 cuillère à café de beurre, vanille

Préparation :

Faire légèrement chauffer le beurre. Quand il est fondu et chaud, ajouter le blanc d'œuf et remuer vivement. Toujours en remuant, ajouter le sucre, le mélange doit être bien mousseux mais pas en neige.

Ajouter alors la noix de coco, bien amalgamer le tout. Faire des petits tas sur une plaque beurrée et farinée (avec vos doigts formez des petits cônes). Cuire à four chaud (175°C) pendant 20 minutes (les congolais doivent être légèrement dorés).



➤ **Les sablés** : Préparation : 10 min, Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

125 g de beurre mou en petits morceaux, 125 g de sucre, 1 œuf, 250 g de farine, vanille (liquide ou en sachet), une pincée de sel.

Préparation :

Mélangez dans un saladier la farine et le sucre, ajoutez l'œuf, puis terminez avec le beurre. Pétrissez bien. Ajoutez la vanille (ou autre arôme, selon votre choix). Vous pouvez rajouter un peu de farine si la pâte colle trop aux doigts. Étalez au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur d'environ 3cm. Puis utiliser des emporte-pièces pour faire les découpes. Placez-les sur la plaque de votre four que vous aurez beurré. Laissez cuire à 180°C au four pendant 20 min

La photo insolite : mais qui se cache sur cette photo ?

