



JOURNAL

plein
D'SOLEIL

LE MOT
DE MARIE



C'est le moment de l'année où je vous fais mes souhaits. Je vous souhaite un Joyeux Noël, une Bonne Année, de la santé, du bon temps avec vos enfants, avec vos familles. Profitez de cette période pour vous reposer un peu, mais surtout je souffre d'un manque de nouveau-nés, donc profitez de ce moment pour en concevoir quelques uns svp. Je joue le rôle des anciens curés qui avisaient les mères d'autrefois de repartir la famille. Mes raisons sont par contre très différentes et hautement égoïstes. Nous reprendrons les activités dans la semaine du 19 janvier, mais l'équipe sera de retour dans la semaine du 12 janvier.

Prenez bien soin de vous et de votre famille.

Marie, Votre dévouée directrice



À NOTER

1. Inscriptions Accès-Loisirs le 14 janvier de 13h00 à 19h00

2. Le Guichet culturel : des membres ne sont pas encore inscrits... pensez-y! Ça peut vous offrir une chouette activité pendant les vacances.

FÊTE DE NOËL

Dès 9h30 le 17 décembre, vous êtes cordialement invités à venir souligner le temps des Fêtes au Centre. Bricolages, jeux, animations variées seront au rendez-vous. Les enfants des ateliers ont même passé beaucoup de temps et d'énergie à préparer un petit spectacle qu'ils vous présenteront avec grand plaisir.

Cette année, la formule retenue pour le repas est « chacun apporte son lunch ». Merci de prendre soin de ne pas inclure de noix et arachides dans vos aliments.

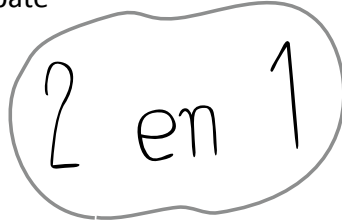
Veuillez vous inscrire sur la feuille épinglée près du local des enfants, afin que les préparatifs soient faits en tenant compte du nombres d'invités attendus.

Au plaisir de vous y croiser!

RECETTE ET BRICO

À offrir ou à déguster, mais certainement à popoter en famille : Les biscuits roulés bicolores

- 3 tasses de farine tout usage
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 1/2 tasse de sucre blanc
- 2 oeufs
- 2 cuillères à thé d'extrait de vanille
- Du colorant alimentaire
- Des paillettes sucrées multicolores



SITE INTERNET À DÉCOUVRIR

www.trucsetbricolages.com

Pendant qu'on y est pour la recette des biscuits, autant vous présenter le site en lui-même : une mine d'or d'astuces de bricolages, des plus simples aux plus élaborés, des décorations à essayer, des jeux à faire avec les enfants... Ce site regorge d'idées. Pour les adeptes de Facebook, il vous suffit d'aimer leur page et vous recevrez au moins une fois par jour une idée à tester.



MÉLANGE DE BASE POUR LA PÂTE À BISCUIT SUCRÉE

- Dans un bol, mélangez le beurre et le sucre pour en faire une crème.
- Ajoutez les oeufs et la vanille et mélangez. Vous avez votre mélange humide.
- Dans un autre bol, faites le mélange sèche en combinant la farine, le sel et la poudre à pâte. Puis, ajoutez petit à petit ce mélange au mélange humide.
- Mélangez jusqu'à ce que le tout soit lisse et homogène.

POUR FAIRE LES BISCUITS BICOLORES:

- Divisez la pâte en 2. Puis colorez chacune des 2 parties. Dans la recette originale, une partie a été colorée en bleu et l'autre partie a été laissée naturelle, mais vous pouvez toujours laisser aller votre créativité en essayant des couleurs différentes.
- Sur une surface légèrement farinée, abaissez chaque boule de pâte séparément à environ 1/4 de pouce d'épaisseur.
- Utilisez un pinceau à pâtisserie, appliquer un peu d'eau à la couche foncée de pâte (ici, la bleue). Roulez la pâte plus pâle autour du rouleau à pâtisserie et transférez-la sur la bleue. L'eau aidera à les coller ensemble.
- Coupez les bords pour obtenir un beau rectangle de pâte 2 couleurs. (Gardez les retailles, ils feront de bons biscuits marbrés!)
- Roulez doucement votre pâte à partir de l'une des extrémités plus larges du rectangle en ajoutant un peu d'eau sur la pâte au fur et à mesure que vous roulez. Une fois que vous obtenez un beau rouleau bicolore, vous pouvez toujours travailler à égaliser sa forme et corriger ses imperfections.
- Disposez les paillettes colorées sur le comptoir, mouillez votre rouleau de pâte à biscuit avec un peu d'eau et roulez le dans les paillettes.
- Enveloppez le rouleau d'une pellicule transparente et réfrigérez de 1 à 24 heures. Vous pouvez aussi le congeler à cette étape.
- Une fois refroidie, coupez la pâte en rondelles à l'aide d'une couteau à fine lame. Une lame épaisse aura tendance à écraser la pâte.
- Pour la cuisson, mettre les biscuits sur une plaque au centre du four préchauffé à 350 °F. Faites les cuire environ 8 minutes. Un truc pour savoir s'ils sont prêts: Si les biscuits n'ont plus l'air humides, c'est qu'ils sont cuits! Attention de ne pas trop les cuire, ils seront plus secs.
- Une fois sortis du four, laissez les biscuits sur la plaque pendant quelques minutes, puis transférez-les avec soin pour les faire refroidir.

Source : trucsetbricolages.com