

Lumières



Noël à la maison



Canne
de bonbon

Chocolat
chaud



Ruban



Bas de
Noël



Boule de Noël



Boule de neige



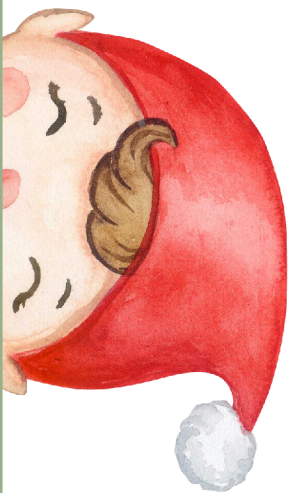
Biscuit et
verre de lait

Cadeau



Noël au pôle nord

Lutin



Grelots



Lettres



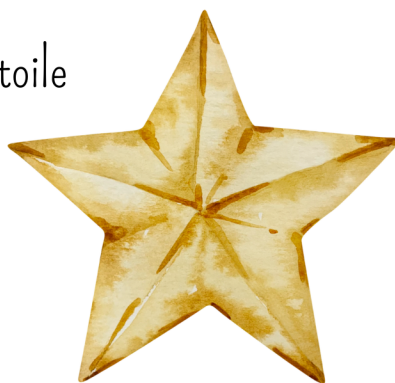
Tuque du
Père-Noël



Père-Noël



Étoile



Renne



Traineau



Chasse aux décorations DE NOËL

Bonhomme de neige



Lumières



Couronne



Étoile



Bougie



Canne de bonbon



Flocon



Traineau



Père-Noël



Ruban



Renne



Cadeau



Recette

LES BISCUITS
PRÉFÉRÉS DU

Père-Noël



Trucs de pro

- Pour rendre le tout un peu plus magique, utilise le parchemin à la page suivante pour y lire la recette SECRÈTE des biscuits préférés du Père-Noël.
- La recette est difficile à faire avec un groupe d'enfants (pas assez d'étape pour tous et il faut pétrir avec les doigts). Je préfère donc faire la recette seule ou proposer à deux enfants volontaires de la faire avec moi. Le lendemain, je propose au groupe complet pour rouler la pâte et découper les formes, puis le surlendement on décore les biscuits. Je fais donc l'activité sur trois jours.
- Pour étendre le glaçage, je conseille d'utiliser des pinceaux propres, des couteaux en plastique ou des spatules à colle.
- Propose aux enfants d'apporter leurs biscuits à la maison pour les offrir au Père-Noël !
- Je conseille fortement à toute éducatrice voulant s'aventurer dans une activité culinaire à porter des vêtements légers parce que..... IL VA FAIRE CHAUD ! hihihhi

Bonne recette :)

LES BISCUITS PRÉFÉRÉS DU

Père-Noël

Ingrédients

- 150 g. de farine
- 90 g. de beurre mou
- 75 g. de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de lait
- 1 pincée de sel



Préparation

1. Mélanger la farine, le sucre en poudre et le sel dans un bol
2. Ajouter le beurre mou coupé en dés et pétrir la pâte du bout des doigts afin d'obtenir une texture de sable
3. Ajouter le lait et pétrir afin d'obtenir une boule de pâte
4. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant 1 heure
5. Étaler la pâte sur un plan de travail légèrement fariné et découper des sablés à l'aide d'emporte-pièces de Noël
6. Disposer les sablés sur une plaque recouverte de papier de cuisson et enfourner les biscuits pendant 10 à 12 minutes (four préchauffé à 350°). Lorsqu'ils sont dorés, retirer la plaque du four
7. Faire refroidir avant de les manipuler et décorer

Recette

PÂTE À MODELER À LA Menthe Poivrée



Ingrédients

- 1 t. de farine
- 1/2 t. de sel
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 2-3 gouttes d'huile essentielle de menthe poivrée
- 1 c. à soupe de crème de tartre
- 1 t. d'eau
- Papier parchemin

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand bol
2. Cuire à feu doux-moyen en mélangeant continuellement jusqu'à formation d'une boule de pâte
3. Une fois qu'une boule est formée, retirer du feu et déposer la boule sur une papier parchemin pour la laisser refroidir un peu
4. Une fois suffisamment froide au toucher, pétrir la pâte en boule
5. Ajouter des brillants (optionnel) pour obtenir un résultat scintillant comme de la neige
6. Conserver dans un contenant hermétique



CHER PÈRE-NOËL

J'ESPÈRE QUE TU VAS BIEN !

JE M'APPELLE _____ ET J'AI _____ ANS.

J'AI VRAIMENT FAIT DE MON MIEUX CETTE ANNÉE!

J'AI FAIT PLUSIEURS BONS CHOIX COMME

_____ .

J'AIME VRAIMENT JOUER À _____
AVEC MON AMI _____ ! J'AIME AUSSI BEAUCOUP L'HIVER
ET LA NEIGE. QUAND JE JOUE DEHORS, J'AIME SURTOUT

_____ .

MA COULEUR PRÉFÉRÉE EST LE _____ ET MON ANIMAL
PRÉFÉRÉ EST _____ PARCE QUE _____ .

J'ESPÈRE BIEN QUE MA LETTRE SE RENDRA JUSQU'À TOI, PÈRE-NOËL !
SI OUI, DIS BON JOUR À _____ .

QUAND TU VIENDRAS DANS MA MAISON, N'OUBLIE PAS DE MANGER LE
BISCUIT QUE J'AURAI PRÉPARÉ JUSTE POUR TOI !!!

MERCI PÈRE-NOËL, À BIENTÔT !!!!

_____ .



CHER PÈRE-NOËL

VOICI UN PETIT DESSIN POUR TOI

