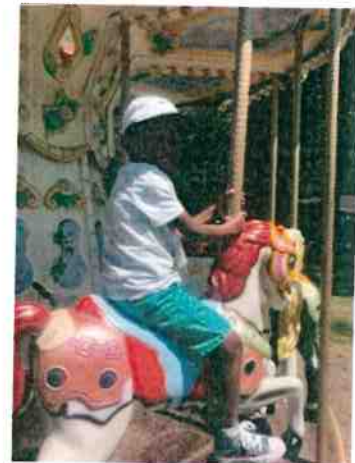


LA GAZETTE DES PETITS LOUPS N°2

A la conquête de l'Asie

Lundi 13 juillet

Après avoir fait le tour de l'Europe, nous voici parti pour l'Asie. L'après-midi, nous avons pu profiter d'une sortie à Babyland.



Mardi 14 juillet

Fête Nationale



Mercredi 15 juillet

Les animatrices nous ont fait découvrir des drapeaux de pays situés sur le continent de l'Asie (Chine, Inde, Vietnam, Mongolie...) et nous avons pu apprendre une nouvelle écriture LE MANDARIN.

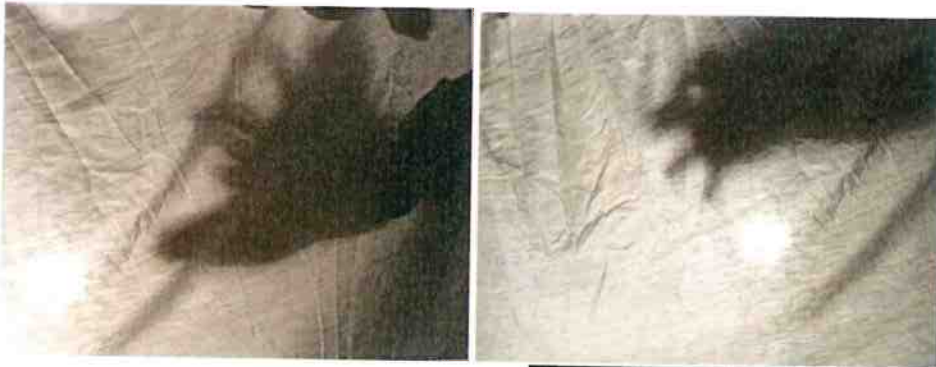


Nous avons préparé notre mini spectacle d'ombre avec l'histoire « du loup qui voulait changer de couleur ».



Jeudi 16 juillet

Nous avons joué au jeu d'ombre, le principe est simple un enfant réalise des ombres avec les mains et les autres doivent deviner quel animal est représenté.



Nous avons confectionné des lampions



Vendredi 17 juillet

Nous avons réalisé notre mini spectacle du « Loup qui voulait changer de couleur » de Oriane LALLEMAND et Eléonore THUILLIER. Encore une semaine bien remplie.



RECETTES VENUES D'AILLEURS

Recette de riz cantonais

Liste des ingrédients

200 g de riz

2 oignons

2 oeufs

2 cuillères à soupe d'huile

50 g de crevettes décortiquées

75 g de jambon

3 cuillères à soupe de petit pois

Aux Fournaux !

Faire cuire le riz et le rincer à l'eau froide. Couper le jambon en dés, émincer finement les oignons. Mettre à chauffer 1 cuillère d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon avec les petits pois (3 mn). Verser le mélange dans un plat.



Recette des biscuits de la fortune

Ingrédients (4 personnes):

1 blanc d'oeuf

1/2 tasse de farine

1/4 cuillère à café de gingembre ou vanille

1/4 tasse de sucre

1 pincée de sel

1 cuillère à café de beurre fondu

En avant les petits chefs !

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Battre l'œuf, ajouter le sucre. Mélanger les ingrédients restants en gardant la farine pour la fin.

Graisser une plaque à biscuit (idéalement du papier sulfurisé), y déposer des petits tas de pâte d'environ 6 cm de diamètre.

Faire cuire à 170°C pendant à peu près 5 min.

Retirer les cookies un par un avec une spatule, laisser le reste dans le four chaud, il faut travailler vite pour que les cookies ne durcissent pas.

Placer un petit papier contenant un message au milieu de chaque biscuit.