



Le p'tit journal de Noël

Pour attendre Noël doucement,
qu'on soit petit ou grand !

L'accueil des familles
COROT Entraide



L'édito de l'équipe



Chers tous,

Malgré le confinement qui chamboule tout, nous voulions partager avec vous un moment festif pour Noël 2020.

Aussi, avec l'ensemble des bénévoles de l'accueil des familles, nous avons préparé ce livret pour vous proposer des jeux, des lectures, des recettes de cuisine simples et savoureuses.

Nous espérons que vous aurez autant de joie à le découvrir que nous avons eue à le réaliser en équipe.

Joyeux Noël à tous et profitez bien des illuminations de Paris !

Votre équipe de l'accueil des familles



Les p'tits mots de COROT

Merci

Pour tout ce que vous avez partagé ensemble
Pour le premier bonjour, le premier sourire
Pour votre courage toujours présent
Pour vos visages ouverts
Pour les larmes et les rires partagés
Pour les joies que vous nous avez données

Joyeux Noël

Aline

Tous les bénévoles
de l'accueil des
familles vous
souhaitent de
bonnes fêtes !



Joyeux Noël 2020

Que vos familles puissent vivre
dans la douceur, l'amour, la joie...
Que la foi et l'espérance demeurent
dans nos cœurs même en cette
période difficile !

Je vous envoie mes pensées
les plus chaleureuses

Béatrice

Joyeuses fêtes à tous !
Je vous souhaite plein de
bonheur et de réussite
pour l'avenir. J'espère que
vous prendrez du plaisir à
vous divertir autour de
ces petits jeux.
A bientôt, Amélie

Chers amis,
Nous vous souhaitons de
joyeuses fêtes dans la joie et la
bonne humeur.
Nous pensons tous très fort à
vous et vous souhaitons malgré
la période difficile de très
joyeuses fêtes de fin d'année.
Catherine B. et Véronique



Geneviève



Les mots mêlés à démêler...

Sortez les crayons ! Amélie et Dominique vous invitent à entourer chaque mot de la colonne que vous retrouverez dans la grille !



Cheminée
Guirlande
Cadeaux
Jouets
Crèche
Hotte
Bûche
Réveillon
Décembre
Renne
Chocolats
Traîneau
Sapin
Bonbons

Réponses p. 34





Les mots mêlés à démêler...

Ils sont bien dans cette grille, les mots de l'hiver... Alyette les a vus ! Et vous ?

t	r	a	m	a	n	t	e	a	u	p	é
r	d	b	n	h	o	p	o	f	a	s	s
o	s	l	h	e	r	o	z	u	e	k	b
d	r	a	g	a	i	z	p	l	i	o	c
j	é	n	h	r	u	g	f	r	n	é	m
a	a	c	n	k	é	u	e	n	c	n	a
n	é	n	e	i	o	i	e	o	o	n	r
v	f	f	v	m	r	t	v	a	g	ë	s
i	o	n	n	v	b	i	k	m	i	r	l
e	a	o	é	o	i	r	s	r	v	s	s
r	ë	f	r	t	e	s	e	l	r	n	r
d	é	c	h	a	r	p	e	e	e	t	t

Réponses p. 34

froid - neige - givre - blanc - ski - manteau
décembre - janvier - février - mars - Noël
moufles - écharpe - bonnet

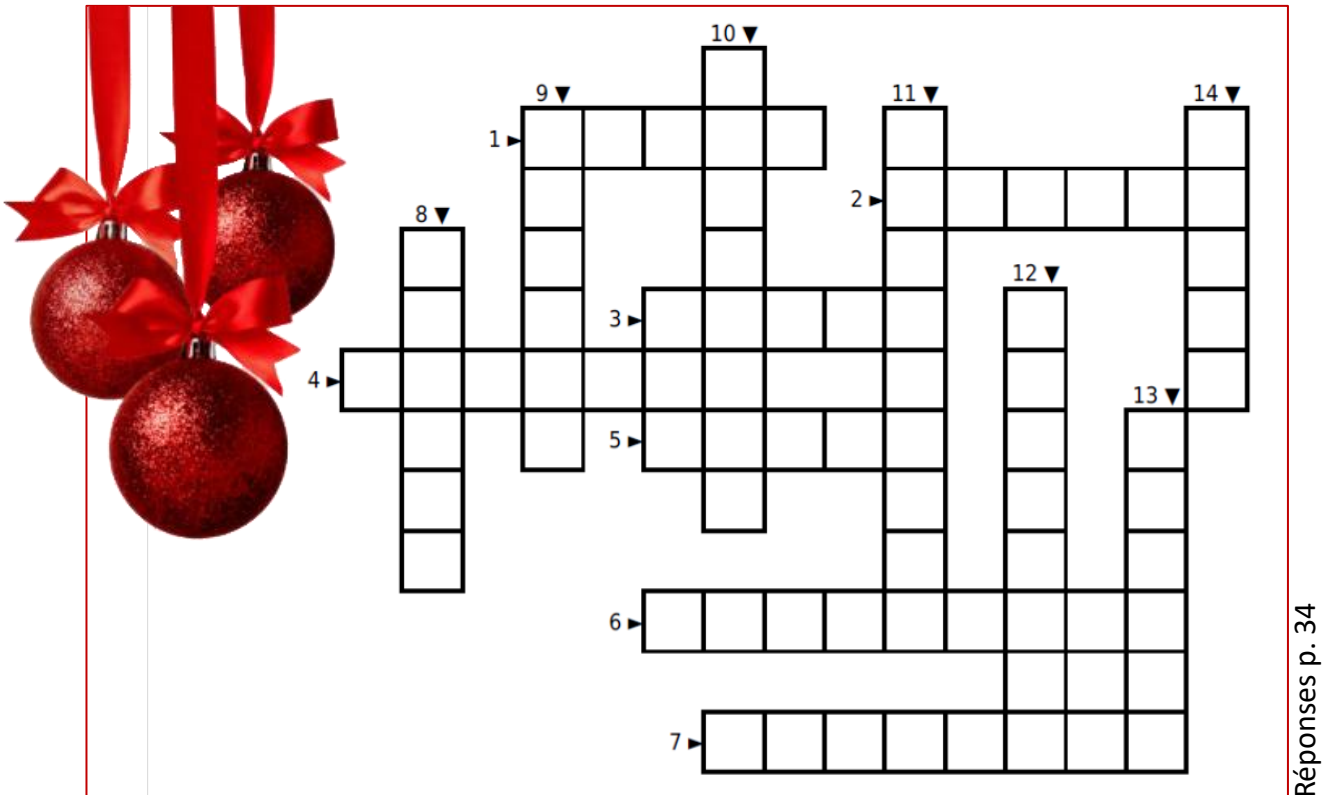




Les mots croisés à deviner

!

Dominique vous propose de découvrir les mots de Noël qui se cachent derrière ces définitions et le tour est joué !



Réponses p. 34

Horizontalement

1. C'est le dessert de Noël. Elle peut être glacée.
2. On la place tout en haut du sapin.
3. Toute ronde, elle s'accroche au sapin.
4. Il aide le Père Noël à préparer les cadeaux
5. C'est un arbre qu'on décore pour Noël.
6. Elle s'enroule autour du sapin pour le décorer.
7. C'est avec lui que le Père Noël voyage autour de la Terre.

Verticalement

8. Il y en a pour les enfants au pied du sapin.
9. On l'allume pour profiter de sa douce lumière.
10. Il peut être blanc, noir ou au lait et il est délicieux !
11. Il a beaucoup de travail la nuit de Noël.
12. On dit que c'est par ici que le Père Noël passe pour livrer ses cadeaux
13. Quand il est emballé, on ne sait pas ce qu'il contient...
14. Cet animal rend service au Père Noël en tirant son traineau.



Jeux de mains...

Jeux de mains... Jeux malins, c'est Marie qui l'a dit !!!

Les **ombres chinoises**, vous connaissez ? C'est facile !

De quoi aurez-vous besoin ?

De vos mains, d'une source de lumière, d'un mur clair et d'une bonne dose d'imagination !

Le principe ?

Avec la lumière vous projetterez l'ombre de vos mains sur le mur...

Lorsque vos mains seront proches de la source de lumière, vous produirez une grande ombre... Pour une ombre plus fine, éloignez juste vos mains de la lumière !

A vous de jouer maintenant !...



Crabe



Cheval



Renne



La devinette chouette !

Place aux sourires !

Julie et Isabelle vous lance un défi!.. A vous de jouer !



**Comment appelle-t-on
un chat tombé dans un
pot de peinture le jour
de Noël ?????**



Réponse p. 34

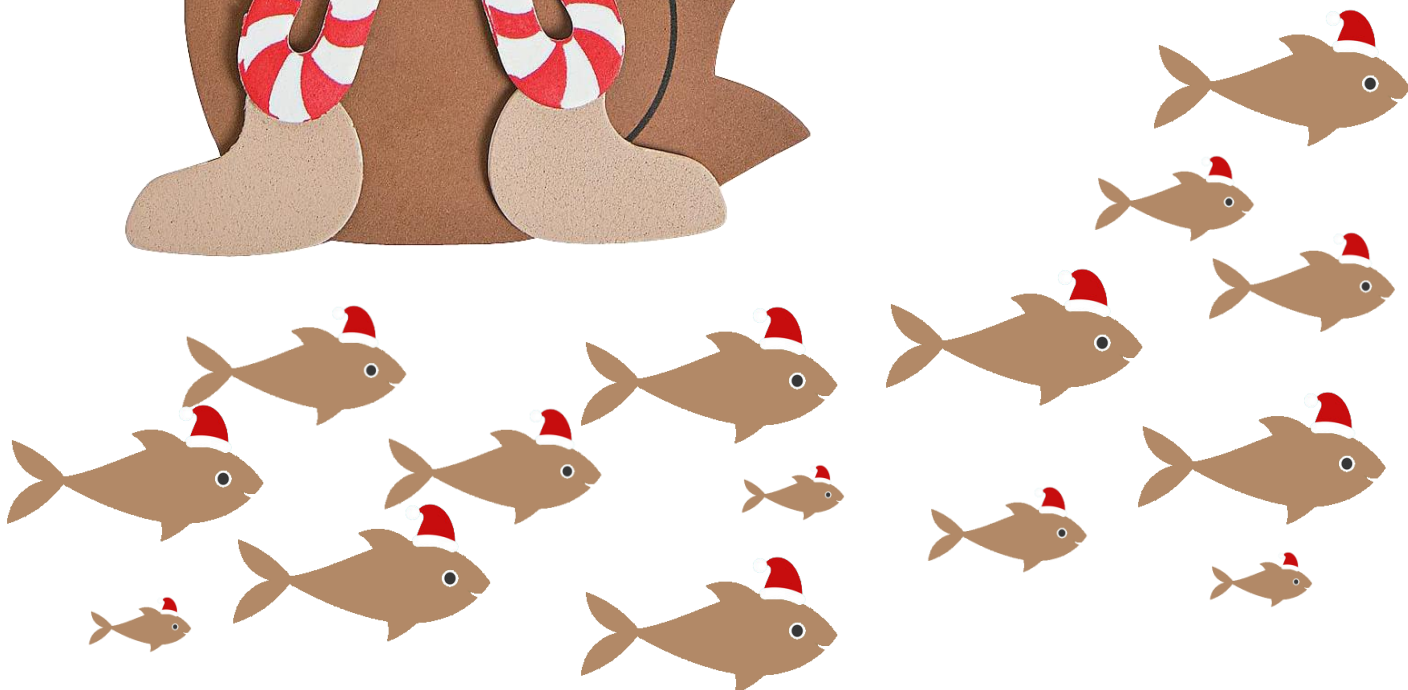


Le concours de diction

Marie a eu une bonne idée ! Arriverez-vous à prononcer très vite cette phrase plusieurs fois de suite ?... Quel sera votre record ?...



**« Ce morse choisit
ses soixante six
anchois avec soin ! »**





Le sapin de Noel

Marie-Lorraine vous propose de créer un sapin de Noël dans votre langue natale... Alors, si le cœur vous en dit, inspirez-vous de cet arbre dessiné de mots en anglais.





Blagues pour les copains !



1 Comment s'appelle le gâteau le plus dur au monde ?	2 Mon premier est une voyelle. Mon deuxième est une couleur. Mon tout est une saison.	3 Mon premier est une consonne. Mon deuxième est une note de musique. Mon tout s'offre à Noël.
4 Pourquoi le Père Noël a-t-il une barbe blanche ?	5 Habituellement, je réchauffe les pieds mais à Noël, on me remplit de cadeaux. Qui suis-je ?	6 Sans moi, les sapins seraient sains. Qui suis-je ?
7 Pourquoi le Père Noël porte-t-il des bretelles noires ?		9 Que dit un sapin de Noël qui arrive en retard le soir du réveillon ?
10 Qu'est-ce qui a 34 jambes, 9 têtes et 2 bras ?	11 « Ho ! Ho ! Ho ! » Savez-vous pourquoi le Père Noël rit tout le temps ?	12 Comment faire entrer deux Pères Noël dans un réfrigérateur ?

Réponses p. 34



Différences... Différences !

Ouvrez l'œil avec Bérangère !

7 différences se sont glissées dans l'image du bas ! Les voyez-vous ?



Réponses p. 34



Différences... Différences !

Voilà la rue de Noël... Saurez-vous retrouver toutes les différences dans l'image du bas ?... C'est Catherine D. qui vous lance ce challenge! Ouvrez grand les yeux !



Réponses p. 34



Le rébus & l'actu !

Jean-Michel a une petite question pour vous... Une idée de la réponse ?...

D'après-vous « **qui peut vaincre la COVID-19** » ? Voici quelques indices...

Commencez par changer le **V** en air...

Transformez le **I** en eau...

Et pour finir, métamorphosez le **D** en thé !

La réponse est synonyme d'**accueil fraternel, envers et contre tout**.



Réponse p. 35



Décrypter, c'est gagner !

Isabelle Ca. a dissimulé un proverbe dans cette image... A vous de le deviner !



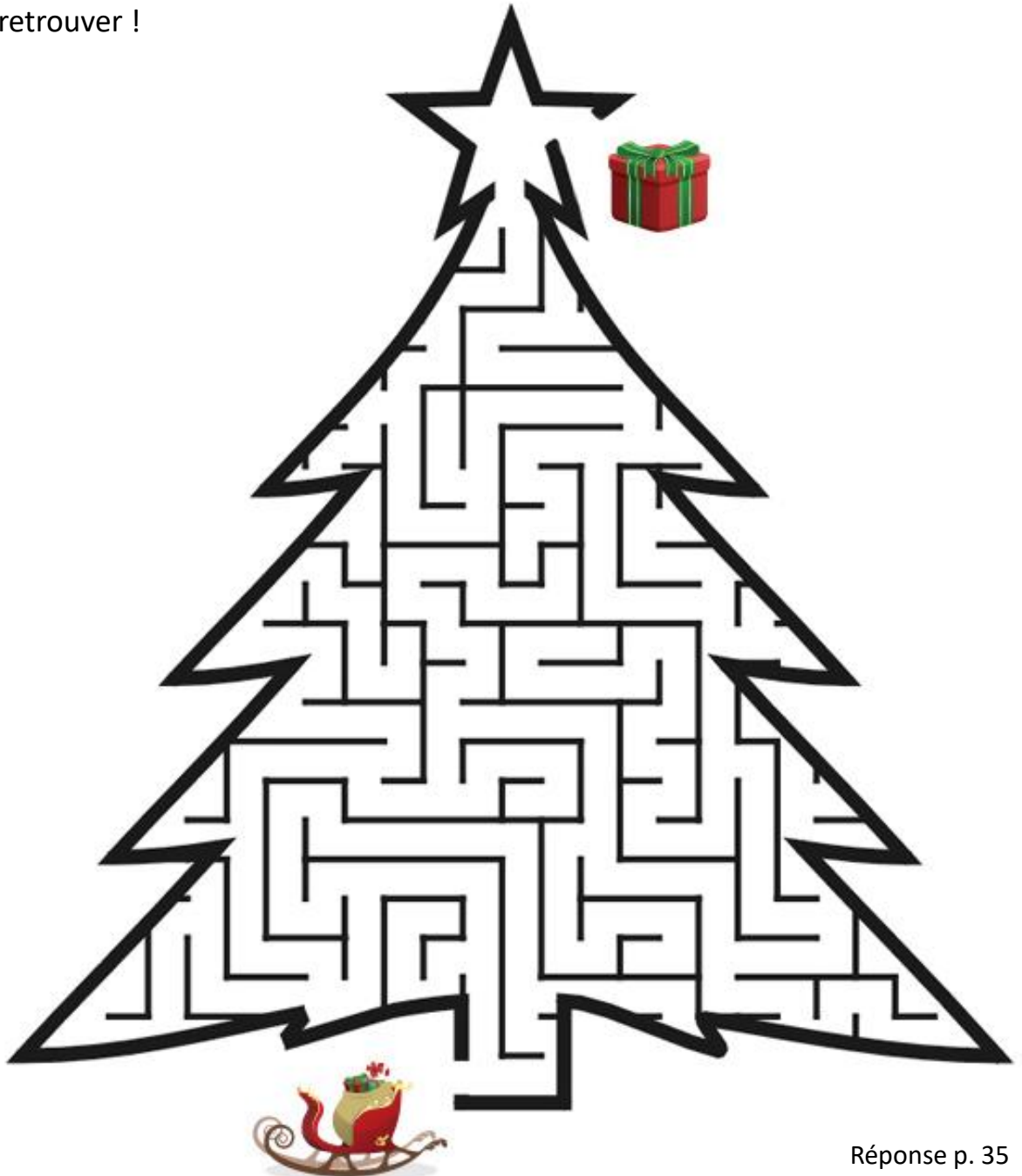
Réponse p. 35



Sur les traces du cadeau...

Suivez la piste avec Catherine D. !

Un cadeau s'est perdu ! Recherchez le chemin qui permettra au Père Noël de le retrouver !



Réponse p. 35



Questions pour les champions !

Avis aux fans de calculs amusants !

Saurez-vous répondre à ces casse-têtes pas bêtes ?!!! Aline compte sur vous !

Casse-tête 1

Un homme a besoin d'un litre d'eau exactement.

Il possède un robinet et deux bouteilles, l'une de 3 litres et l'autre de 5 litres.

Comment peut-il résoudre son problème ?

Réponse p. 36

Casse-tête 2

Pensez à un nombre... Multipliez ce nombre par 2...

Ajoutez 10..., divisez par 2 et retranchez le nombre auquel vous avez pensé...

Combien obtenez-vous ? 5, n'est-ce pas ?!!!!



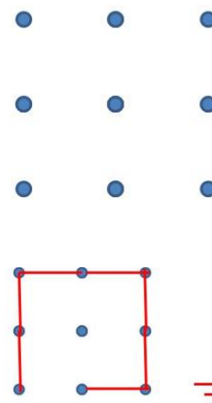
Casse-tête 3

Voici le célèbre problème des 9 points.

Parviendrez-vous à relier les 9 points de cette image avec seulement 4 lignes droites, sans lever votre crayon ?

Un exemple de mauvaise réponse est donné sur l'image de droite.

Bon courage !



Réponse p. 35



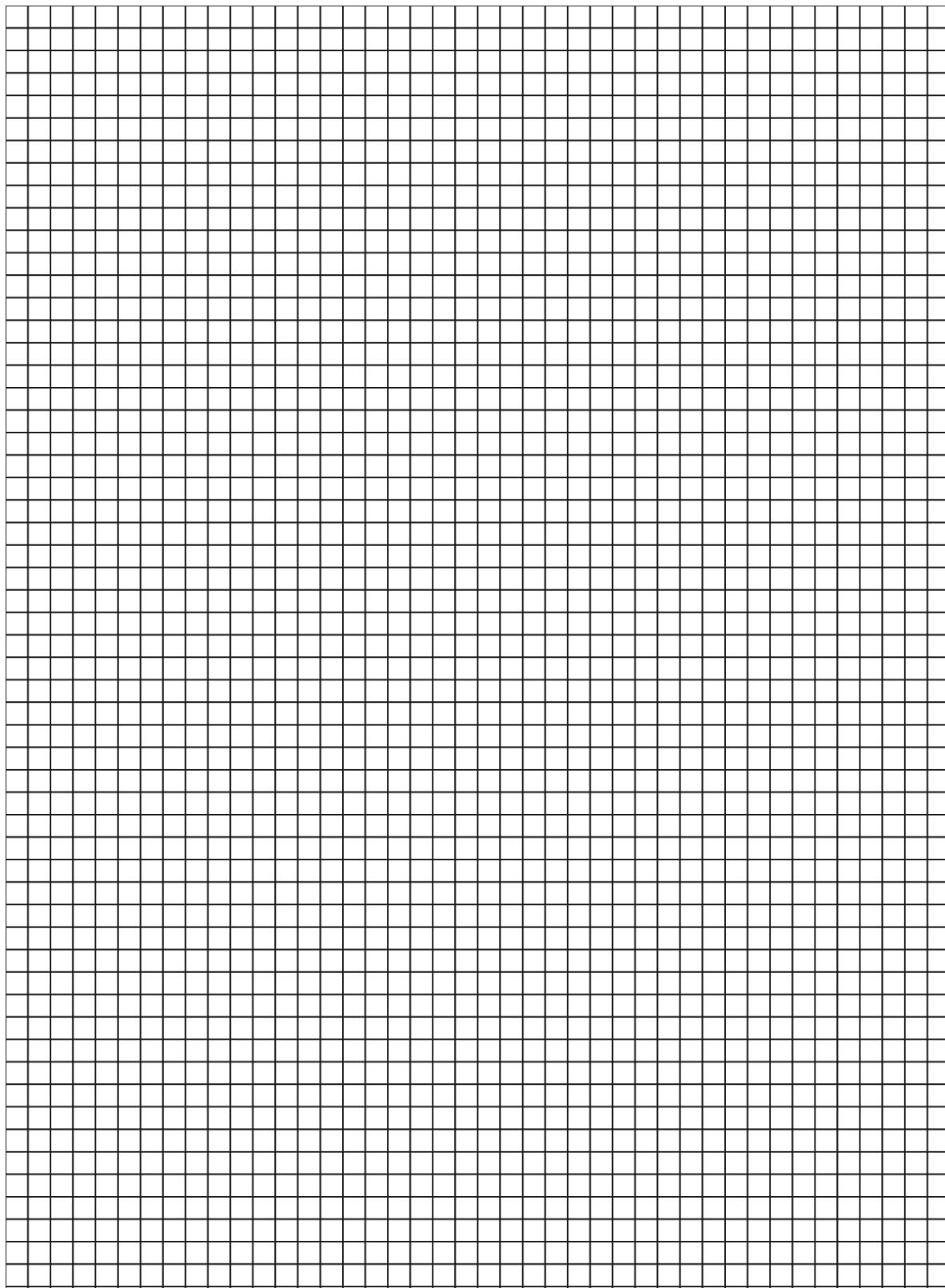
Pixel art du Père Noël

Parviendrez-vous à refaire ce Père Noël imaginé par Catherine D.?
Comptez bien les carreaux, attrapez vos crayons de couleur et il apparaîtra !





Pixel art du Père Noël





Un atelier qui sent bon !

Plus écologique, plus économique, plus douce pour la peau, la lessive maison a tout bon !

Et elle est aussi simple à réaliser qu'efficace !

Essayez cette recette ultra simple de Béatrice, elle devrait vous plaire !



Les ingrédients pour 1 litre de lessive

- ✱ 50 g de savon de Marseille en copeaux
- ✱ 1 litre d'eau
- ✱ 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude
- ✱ 1 à 2 cuillères à soupe de cristaux de soude
- ✱ 10 gouttes d'huiles essentielles (facultatives)

Les étapes

1. Dans une casserole, faites bouillir 1 litre d'eau
2. Ajoutez le savon en copeaux
3. Mélangez à feu doux jusqu'à ce que les copeaux soient bien dissous dans l'eau
4. Laissez tiédir puis ajoutez le bicarbonate de soude, les cristaux et les huiles essentielles
5. Versez la préparation dans une bouteille en verre
6. Secouez régulièrement jusqu'au refroidissement



Une histoire qui s'annonce bien !

Merci, Sylvie, pour cette histoire pleine de bonne humeur !

Une petite annonce est parue dans la presse en ces termes :

« Jeune championne cherche un gentil compagnon.
Belle et câline, j'adore m'amuser, les grandes promenades dans les bois, les ballades en 4X4, le camping, les sorties à la pêche et les soirées au coin du feu.
Composez le (404) 875-6429, demandez Daisy !
Embrassez-moi et je suis à vous !!! »

...Savez-vous que plus de 15 000 hommes en répondant à cette annonce ont découvert qu'ils avaient appelé la SPA au sujet d'une petite chienne labrador de 8 semaines !!!!

La morale de cette histoire ?

Restons attentifs à la manière dont sont rédigées les annonces !





Le temps d'un récit...

Philippe, photographe, écrivain, ami de COROT et voisin, nous conte une aventure de Saint-Nicolas... Embarquez avec lui !



Toute une troupe vient de descendre l'avenue Mozart... Un Saint Nicolas, habillé en grande tenue d'évêque, coiffé d'une mitre, la crosse en main, officiait en tête de cortège, accompagné d'un âne. Des dizaines d'enfants suivaient, entourés de leurs mères. Les gosses se sont rués sur moi, une nuée, ils ont balancé plein de pièces en chocolat dans ma boîte, ainsi que des médailles de la Vierge miraculeuse. On pourrait croire que je raconte un rêve... non, non, c'est bien la réalité. Me voilà béni. En tant que pauvre, le royaume des cieux m'appartient... j'aurais bien aimé un petit bout sur terre avant, mais ça n'a pas l'air de vouloir se faire.

Bon sinon... à part ça... il me manque deux trois pièces, je vais rester encore une heure. J'ai un truc à manger pour ce soir, mais il faut que j'aille acheter des clopes. La nuit tombe, l'éclairage public vient de s'allumer. Avec le froid qui arrive, ça sent Noël. Ils ont déjà installé les guirlandes lumineuses, c'est joli, il y a un peu de brume, ça scintille. Je ne sais pas ce que ça va donner, mais si je ne me les gèle pas trop, je tenterais l'expérience. Mon stylo est avide de toutes les aventures. Durant les fêtes de fin d'année les gens devraient se montrer généreux. On va voir.



Un conte lumineux...

Dominique vous propose un extrait du conte Un jour, un jour écrit par Louis Aragon.
Vous verrez, ce poème est une belle illustration de l'espoir de Noël.

C'était le soir de Noël...



Les quatre bougies brûlaient
lentement.
L'ambiance était tellement silencieuse
qu'on pouvait entendre leur
conversation.

La première dit: "Je suis la Paix" !
Je brille d'une lumière très claire,
Les Humains ne souhaitent pas la paix,
Et personne n'arrive à me tenir
allumée.
Sa flamme se réduisit et s'éteignit..

La deuxième dit: "Je suis la Foi" !
Je suis devenue superflue, les humains
ne souhaitent plus connaître Dieu..
ma flamme n'a plus de sens.
Quand elle eut fini de parler, une brise
souffla sur elle et l'éteignit.

Triste, la troisième bougie se manifesta
à son tour: "Je suis l'Amour" !
Je n'ai pas de force pour rester
allumée.

Les Humains m'ignorent ils ne voient
qu'eux mêmes et plus ceux qu'ils
devraient aimer.
Ils oublient mon importance !
Et sans plus attendre, elle s'éteignit.

Soudain... un enfant entre, et voit
Les trois bougies éteintes.
Pourquoi êtes-vous éteintes ?
Votre rôle est de brûler et non de
vous éteindre!
En disant cela, l'enfant commença à
pleurer.

Alors, la quatrième bougie parla :
N'aie pas peur, tant que j'ai ma
flamme
nous pourrons allumer les autres
bougies,
"Je suis l'Espoir" !

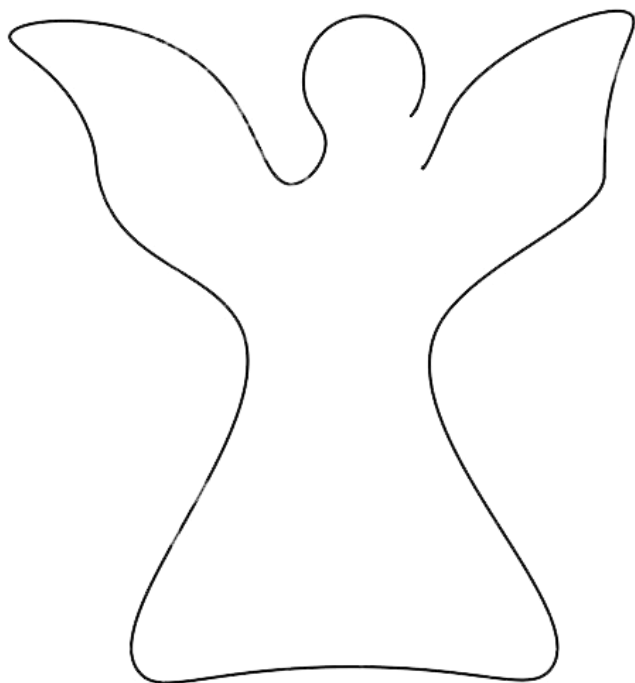
Avec des yeux brillants,
l'enfant prit la flamme de l'Espoir...
Il ralluma: la Paix, la Foi et l'Amour !

Que l'Espoir ne s'éteigne jamais en
nos cœurs et que chacun, chacune de
nous, puissions raviver les flammes
de : la Paix, la Foi, et l'Amour !



Ces poèmes que l'on aime...

Stéphanie vous dédie ce poème pour Noël...



Qu'une aile se pose
Grâce sur l'épaule
Elle danse me frôle
Tout en moi se repose

Qu'aile me caresse
De sa plume agile
Ecrive mes rêves
A l'encre tendresse

Qu'une aile m'emmène
Plus loin par là-bas
J'y vois tous mes pas
Et je les y aime

Eve Marie Safar



Ces poèmes que l'on aime...



Noël est là !

On a décoré le sapin
d'étoiles en papier
Et de boules dorées,
Père Noël dans ta hotte,
tu auras de jolis jouets,
qui clignotent et des
ours câlins que tu déposeras
devant la cheminée.

Les enfants sont rois
Profitons de ces moments

MAGIQUES !

Monique



Recettes en fête !

Catherine B., Véronique, Michèle et Anne vous proposent des recettes festives, savoureuses et faciles à préparer ! Régalez-vous !

Aubergines farcies



Aubergines farcies

Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min.

Pour 4 personnes

1. Coupez 2 aubergines en deux dans la longueur. Creusez-les pour prélever la chair, puis découpez celle-ci en dés. Disposez les fonds et les dés de chair dans un plat adapté au micro-ondes. Filmez et faites cuire 5 min à 900 W. **2. Mélangez 350 g de viande hachée** avec 1 œuf, la chair des aubergines et 5 feuilles de basilic. Salez et poivrez. Faites cuire 3 min. **3. Remplissez** de farce le fond des aubergines, couvrez avec 1 boule de mozzarella en tranches, puis arrosez de 20 cl de sauce tomate. Remettez à cuire 2 min. Servez parsemé de 3 feuilles de basilic.

RECETTE DELPHINE LEBRUN. PHOTO SOPHIE DUMONT



Recettes en fête !

Une idée d'entrée ?

Poivrons rouges et verts au chèvre

Ingrédients

- * Un poivron par tête, 3 rouges, 3 verts
- * Herbes de Provence
- * Huile d'olive
- * 1 bûchette de chèvre

Cuisson

30 mn

Préparation

- * Coupez les poivrons en 2, les épépiner
- * Les mettre dans un plat pour le four et les couvrir d'herbes de Provence
- * Les cuire environ 30 mn, four à 140° puis laisser refroidir
- * Les arroser d'huile d'olive et les faire mariner
- * Les mettre dans un plat et ajouter les rondelles de chèvre et un peu d'huile.
- * Salez et poivrez

Bonne appétit !





Recettes en fête !

Souvenirs d'enfance...

Anne partage avec vous sa recette des œufs mimosa au thon qu'elle avait l'habitude de préparer enfant pour les fêtes

Œufs mimosa au thon

Ingrédients

Pour 6 personnes

- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| * 6 œufs | * 1 c. à soupe de mayonnaise |
| * 1 boîte de thon | * 1 c. à soupe de persil haché |
| * 1 gousse d'ail | * ½ c. à café de curry |
| * 1 échalote | * sel, poivre du moulin |

Préparation

- * Faites cuire les œufs dans une casserole d'eau sur feu moyen.
Pour les œufs durs, comptez 8 min à la reprise de l'ébullition. Une fois cuits, écalez-les, puis coupez-les en 2 dans le sens de la longueur.
Séparez les blancs des jaunes et mettez-les dans 2 plats différents.
- * Mélangez les jaunes avec le thon, l'échalote émincée, l'ail haché, le curry, le sel et le poivre. Mixez soigneusement en y ajoutant progressivement la mayonnaise.
- * Remplissez vos blancs d'œufs durs de cette préparation puis saupoudrez de persil et du curry.
- * Servez bien frais, avec quelques asperges par exemple, ou des crudités assaisonnées. C'est prêt !





Recettes en fête !

Un plat sympa ? C'est par là !

Cuisse de dinde à la moutarde et au curry

Ingrédients

Pour 6 personnes

- * 1 pot de yaourt nature
- * 1 cuillère à soupe de crème
- * 1 cuillère à soupe de moutarde
- * 1 cuillère à soupe de curry (ou un peu plus)
- * 2 cuillères de jus de citron, sel et poivre
- * Environ 800 g à 1 kg de cuisse de dinde



Cuisson

Four à 210° (Thermostat 8)

Préparation

- * Dans un bol, mélangez yaourt, crème, moutarde, curry et jus de citron
- * Désossez la cuisse dans un plat et badigeonnez la de la préparation.
- * Enfournez 40 mn et arrosez régulièrement du jus (rajoutez un peu d'eau si besoin)
- * Peut aussi se cuire dans une cocotte avec la même préparation
- * Servez avec du riz, des pommes de terre, au choix



Recettes en fête !

Un p'tit dessert ?

Charlotte poire-chocolat facile et sans cuisson



Ingrédients

Pour 6 personnes

Pour la mousse au chocolat

- * 200 g de chocolat à pâtisser
- * 6 œufs
- * 1 pincée de sel

Pour la charlotte

- * 30 boudoirs
- * 1 boîte de poires au sirop

Préparation

- * Préparez la mousse au chocolat, au moins 3 heures à l'avance
 - 1/ Faites fondre le chocolat avec 4 cuillères à soupe d'eau
 - 2/ Mélangez énergiquement le chocolat fondu et les jaunes d'œufs
 - 3/ Battez les blancs des œufs en neige avec la pincée de sel.
 - 4/ Incorporez les blancs à la préparation
 - 5/ Laissez la mousse au réfrigérateur pendant 3 heures
- * Quand la mousse au chocolat est prête, trempez les boudoirs dans le sirop des poires et mettez les dans le moule à charlotte
- * Alternez une couche de poires, de mousse et de biscuits imbibés
- * Placez au réfrigérateur au minimum 3 heures

Savourez !



Recettes en fête !

Bûche de Noël

Ingrédients

Pour 6 personnes

- * 60 g de farine
- * 90 g de sucre en poudre
- * 2 œufs



Préparation

- * Préparez le gâteau roulé
 - 1/ Mélangez les jaunes et le sucre
 - 2/ Ajoutez la farine et 1 cuillère de lait si besoin
 - 3/ Battez les blancs en neige : mélanger le tout
 - 4/ Beurrez un moule rectangulaire (ou le lèche frite)
 - 5/ Mettez un papier cuisson et verser la préparation
 - 6/ Laissez cuire environ 10 à 12 mn (four chaud)
 - 7/ Renversez sur un torchon mouillé, retirez le moule et laissez refroidir.
- * Faites fondre du chocolat (150 g et 100 g de beurre)
- * Nappez le biscuit refroidi et rouler tout doucement, le torchon ayant été mis dessous
- * Décorez la bûche avec des smarties et sucre glace !!!!

Il ne reste plus qu'à savourer !



Recettes en fête !

Bûche (crunch !!) sans cuisson

Ingrédients

- * 300 g de Petits Beurres
- * 200 g de chocolat
- * 175 g de beurre
- * 2 œufs
- * 200 g de sucre



Préparation

- * Mettez, dans un moule, du papier sulfurisé ou aluminium beurré
- * Mixez les 200 g de biscuit et mélangez avec les 2 œufs
- * Faites fondre chocolat et beurre, ajoutez le sucre pour finir
- * Bien, bien mélanger
- * Versez dans le moule et mettre au frais (12 h)
- * Démoulez
- * Décorez avec les rayures au moyen d'une fourchette, de smarties, du sucre glace et tout ce qu'il vous plaira !



Recettes en fête !

Vous manquez de temps ?

Michèle vous propose sa recette facile et rapide... A tester sans hésiter !

Petits pots de chocolat noir à la minute

Ingrédients

Pour 12 petits pots, ou mieux encore,
12 coquetiers.

- ✳ 200 g de chocolat à dessert noir
- ✳ 400 g de crème liquide
- ✳ 50 g de beurre.

Cuisson

5 min

Préparation

5 min

- ✳ Portez la crème à ébullition, à la casserole ou au micro-ondes
- ✳ Hors du feu, versez dedans le chocolat en tout petits morceaux et le beurre
- ✳ Laissez fondre
- ✳ Mélangez soigneusement au fouet, ou à la fourchette
- ✳ Versez dans des petits pots ou des coquetiers et gardez au frais jusqu'au moment de servir

Bonne dégustation !!

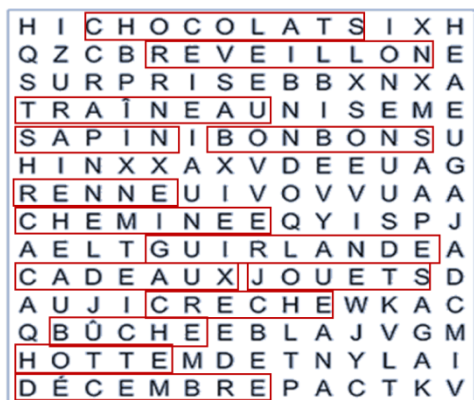




A la recherche d'une réponse ?!

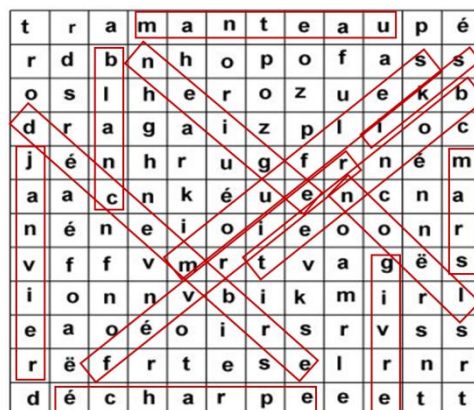
Les mots mêlés à démêler...

Page 4



Les mots mêlés à démêler...

Page 5



Les mots croisés à deviner

Page 6



La devinette chouette !

Page 8

Un chat-peint de Noël !

Différences... Différences !

Pages 12 & 13



Blagues pour les copains !

Page 11

1. La bûche de Noël 2. i-vert (hiver)
3. k-do (cadeau) 4. Pour se différencier du Petit Chaperon Rouge voyons ! 5. Le bas de Noël 6. La lettre P 7. Pour tenir son pantalon voyons ! 9. « Je vais me faire enguirlander ! » 10. Le Père Noël et ses rennes... 11. Parce que ce n'est pas lui qui paie les cadeaux... 12. Impossible ! Il n'existe qu'un seul Père Noël !





A la recherche d'une réponse ?!

Le rébus & l'actu !

Page 14

La réponse est COROT !

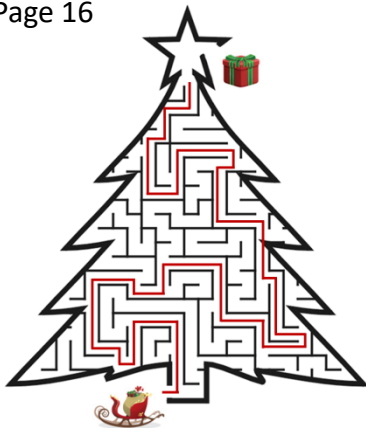
Décrypter, c'est gagner !

Page 145

L'hirondelle ne fait pas le printemps !

Sur les traces du cadeau...

Page 16



Questions pour les champions !

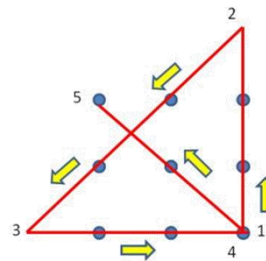
Page 17

Casse-tête 1

Il faut tout d'abord qu'il remplisse la bouteille de 3 litres. Puis il verse le contenu de celle-ci dans celle de 5 litres. Il remplit de nouveau la bouteille de trois litres. Il verse son contenu dans la bouteille de 5 litres, jusqu'à ce que celle-ci soit pleine. Il ne lui reste ainsi qu'un litre d'eau dans la bouteille de 3 litres.

Casse-tête 3

Il faut penser à sortir du cadre !





COROT Entraide

4 rue Corot

75016 Paris

Tél : 01 45 24 54 46

Accueil des familles

Espace de vie sociale

Tél : 06 10 05 16 24

A votre disposition
tous les mardis, jeudis et vendredis
sur rendez-vous

