# L'échODES GÉNÉRATIONS

N°3 - Hiver 2022

Résidence des 104 - Bibliothèque Elsa Triolet - Club Ados 🔫



Réalisation de décoration de Noël 🖈

Par l'atelier décoration de la résidence



### **Boules de sapin**

Papier mousse et strass.

Le petit train Bouchons de liège,



#### **Tambours**

Papier à paillette, rouleau de papier toilette, papier cartonné, strass et allumettes.



### Le traineau du père Noël

Papier cartonné, yeux mobiles et papier paillettes.



Étoiles Papier.







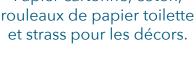
d'accueillir parmi nous M. Delalandre, Mme Lerille et Mme Fournier. **Nous leur** souhaitons la bienvenue dans notre résidence.











# A la découverte des décos de Noël au Havre 🔫





Préparation: 30 minutes Pour 4 personnes:

- > 100g de chocolat
- > 2 jaunes d'œufs
- > 100g de beurre
- > 1/2 dl de crème fraîche
- > 50g de cacao non sucré
- > 125g de sucre glace
- > 30g de cacao en poudre pour enrober



et la vanille.

Former des petites boulettes de pâte à la main (ou à l'aide de deux cuillères), les rouler dans le cacao puis les disposer délicatement sur une

Bonne dégustation.

### par Mme Lechevallier Jocelyne

Casser le chocolat en morceaux, le faire fondre dans une casserole avec un peu d'eau.

Une fois le chocolat fondu, y ajouter les jaunes d'œufs et le beurre ramolli.

Ensuite, ajouter la crème, le sucre glace, le cacao

Placer la pâte au réfrigérateur pour qu'elle

feuille de papier sulfurisé. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

# DU CÔTÉ DE LA BIBLIOTHÈQUE.

# Quelle est l'origine du sucre d'orge ?



Au départ ce sont des religieuses (bénédictines) qui confectionnent un breuvage céréalier destiné à calmer la toux des malades. L'orge étant un atout efficace pour adoucir les maux de gorge, alors tout naturellement les religieuses font un jus issu de la cuisson de l'orge avec de l'eau, disons plus simplement une décoction, en quelque sorte médicamenteuse.

Bref, par la suite les religieuses vont tester un mélange de la décoction à base d'orge avec du sucre de canne cuit, et accompagné de vinaigre pour éviter la cristallisation du sucre. Au final elles obtiennent un

bonbon qu'elles façonneront sous forme de pastilles ou d'un petit bâton droit.

C'est ainsi que le sucre d'orge est né!

### Comment, quand et pourquoi le sucre d'orge a t-il pris cette forme de canne rouge et blanche?

Plusieurs versions existent, on retiendra que cette friandise se rattache à la religion et donc à Noël. Les sucres d'orge traditionnellement en forme de berlingot ou de palet droit sont devenus des cannes symbolisant le bâton du berger.

Faites vos jeux!

#### A l'aide du tableau, déchiffre la phrase ci-dessous

3 5 [14] [12] [14] 5 [10] 6 1 8 [14] [14] [13] 8 [12] 1 6 7 4 [12] 3 6 4 [11] 4 6

La phrase est :.....

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Х	В	Ι	U	Z	0	E	С	0	В	Υ	Α	R	D
N	М	0	R	С	U	D	U	E	S	E	N	М	Q
E	Z	R	С	E	Α	Z	D	U	R	С	Α	М	V
N	Р	S	E	L	S	N	E	R	0	I	N	С	ı
K	0	T	S	N	0	R	S	T	С	0	I	D	В
L	U	R	N	Z	М	S	N	0	N	N	М	Н	F
Υ	М	Р	Z	T	D	E	Р	М	U	0	С	T	G
А	0	N	S	R	E	0	V	В	E	Р	S	E	J

#### **CHARADE:**

Mon premier est une note de musique Mon second est un fleuve Mon troisième ne dit pas la vérité Mon tout est un pays du grand Nord



Réponse de la charade de L'écho des générations n° 2 :

PAUL - INNÉ - SCIE **POLYNESIE** 

Réponse :....



## Rencontre entre les ados et les résidents

Partager un moment en jouant aux jeux de société











### Les ados ont cuisiné des crêpes pour les résidents. Voici la recette :

Préparation : 10 minutes Pour une trentaine de crêpes (ou une cinquantaine de petites crêpes) :

> 6 œufs

> 50g de beurre

> 100g de sucre

> 500g de farine

> 1 litre de lait



Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais

Parfumer de: rhum ou vanille ou fleur d'oranger... Faire chauffer une poêle antiadhésive (ou un appareil à crêpes) et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Les résidents et les ados ont choisi de préparer un gâteau au Nutella et un gâteau au yaourt lors de leur prochain atelier cuisine.