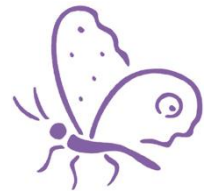




# RAM



## LE FLASH



## Bonne année !

N° 18  
28 décembre

### Édito

Mesdames, Messieurs,

Ce dernier flash de l'année est consacré aux cartes de vœux ; vous trouverez différentes suggestions à réaliser avec les enfants.

Pour accueillir la nouvelle année, à chaque pays sa tradition !

Nous vous rapportons celle de l'Espagne. Dans ce pays, la coutume consiste à manger, la nuit du 31 décembre, 12 grains de raisin (pour les 12 mois de l'année), un à chaque coup de minuit !

Si vous avez réussi, la nouvelle année vous apportera prospérité et chance !

Cette coutume ancestrale remonte au début du XXe siècle où des producteurs de raisin réussirent ainsi à écouler un excédent de production.

Depuis, la tradition se perpétue chaque année. Toutefois, prenez garde à ne pas vous étouffer !

Nous vous souhaitons ainsi qu'à vos proches une excellente nouvelle année, prenez bien soin de vous et d'eux.

Claire et Sylvie,  
animatrices des relais



### Bolo Rei par Susana D

Pour fêter la nouvelle année, voici une recette portugaise de galette à base de fruits confits.

**Ingrédients :** 125 g de beurre, 250 g de sucre, 3 œufs, 250 g de farine, 2 càc de levure, 1 citron (zeste), muscade, 10 cl de porto et 10 cl d'eau de vie d'arboise pour faire macérer les fruits confits (alcools facultatifs), 50 g de noix en morceaux, 10 cl de mélasse, 1 càs de confiture de mangue, 1 càs de confiture de coing, 250 g de fruits confits grossièrement coupés.

**Recette :** battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter les zestes du citron et les jaunes en continuant de battre. Incorporer le mélange farine et levure puis les noix, la muscade, terminer par les fruits confits (en garder pour la décoration). Puis incorporer délicatement les blancs en neige. Mettre le mélange dans un moule en forme de couronne beurré et fariné. Enfourner à température moyenne (150°/180°) pendant environ une heure. Décorer avec le reste de fruits confits (ils peuvent être rajoutés sur le gâteau en milieu de cuisson). Badigeonner la galette de confiture tiède pour la rendre brillante.

*N'oubliez pas de mettre une fève ou deux !*



### Empreintes de mains pour une carte de vœux personnalisée

**Matériel :** feuille cartonnée de couleur, gouaches, colle, petits morceaux de feutrine (ou tissus) de différentes couleurs ou journaux (facultatif : pour les lettres à découper).

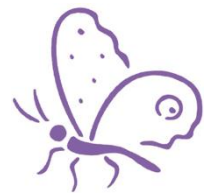
Badigeonner l'intérieur des mains de l'enfant avec de la peinture, faire une empreinte des 2 mains (l'une à côté de l'autre) sur la feuille.

*Ou bien, si l'enfant n'aime pas le contact de la peinture, dessiner sur la feuille préalablement peinte, le contour de ses 2 mains, doigts bien écartés avec un feutre.* Découper les lettres B O N N E A N N É E et en coller une au bout de chaque doigt.





# RAM



## Feux d'artifice du nouvel an pour une carte de vœux étincelante !

Nous vous proposons d'accueillir la nouvelle année avec différentes versions de feux d'artifice qui illumineront vos cartes de vœux ...



1/ **Matériel** : rouleaux de papier wc, gouaches, feuille noire épaisse.

Découper les rouleaux de papier en faisant des franges d'une longueur équivalente à la moitié du rouleau. Mélanger dans 3 coupelles, 2 peintures de couleurs différentes (bleu/blanc, jaune/rose, rouge/violet ...). Tremper l'extrémité du rouleau dedans. Tapoter sur la feuille en tournant légèrement (si possible !) le rouleau pour créer un effet « explosion ». Saupoudrer éventuellement de paillettes.



Les rouleaux de papier peuvent être remplacés par des fils chenille. Former 6 ou 7 branches (voir photo), les tremper dans la peinture puis tapoter sur la feuille comme ci-dessus.



2/ Sur la feuille de papier noire, dessiner à la colle un motif (une étoile, un cœur, ... ou écrire par exemple 2021). Demander à l'enfant de recouvrir de paillettes. Récupérer l'excédent. Une fois sec, peindre des feux d'artifice comme vu précédemment. Des gommettes dorées/argentées peuvent compléter la composition.

3/ Pour une version scintillante et pétillante : tracer aux feutres des étoiles de couleurs vives sur une feuille de papier épais. Badigeonner les étoiles de vernis colle, laisser l'enfant saupoudrer de paillettes, strass ou autres petits éléments brillants. Faire sécher, enlever le surplus. Et voilà ! Magique, n'est-ce pas ?



## J'aime la galette, les paroles de la comptine ...

J'aime la galette  
Savez-vous comment ?  
Quand elle est bien faite  
**Avec du beurre dedans**  
Tralalala lalala lalère  
Tralalala lalala lala

J'aime la galette  
Savez vous comment ?  
Quand elle est bien faite  
**Avec du sucre dedans**  
Tralalala lalala lalère  
Tralalala lalala lala

Puis ... **Avec de la pâte**  
Puis ... **Avec des œufs**  
Puis ... **Avec des amandes**  
Et ... **Avec une fève évidemment !**



## Album « Roule galette », l'indémorable ... par Natha Caputo/Pierre Belvès 1998



Une galette qui s'ennuie à refroidir, se laisse glisser de la fenêtre et roule, roule sur le chemin en chantant. Elle échappe à un lapin, un ours, puis un loup mais que va-t-il se passer avec le renard ?



Relais assistants maternels Libellule et Papillon de la CCPL  
Papillon

[c.chabrier@cc-paysdelimours.fr](mailto:c.chabrier@cc-paysdelimours.fr)

01 64 90 65 66

Libellule

[s.tanari@cc-paysdelimours.fr](mailto:s.tanari@cc-paysdelimours.fr)

01 64 90 65 67

Communauté de  
Communes du  
**PAYS de  
LIMOURS**

