

PLANNING :

- Jeudi 1^{er} décembre bague en perle hama (lancement par du DIY pour le symbole)
- 2 préparer des pastilles de graines à germer pour offrir
- 3 faire des sablés « bord de tasse » et écrire sa liste au père Noël
- 4 planter du blé pour la Ste Barbe + des lentilles dans des pommes de pain pour la déco de table de Noël
- 5 activité manuelle (un kit de sequins acheté à macdan)
- 6 fabriquer une carte pour sa mamie
- 7 avoir de l'argent pour acheter des courses pour un SDF et les lui offrir dans un sac en papier customisé
- 8 traditionnel « bon pour film de Noël + pop corn » :P
- 9 activité manuelle (grande étoile en bois à décorer – Cultura)
- 10 aller au ciné voir Vaiana
- 11 faire un oiseau en laine (en vue de l'anniversaire de son papi)
- 12 activité manuelle (bougeoir craft en forme d'étoile – Cultura) – en vue de la Sainte Lucie
- 13 construction de bougeoirs perforés + manger à la bougie pour la Sainte Lucie
- 14 découvrir l'art du tricotin
- 15 aller à la patinoire
- 16 activité manuelle (balancelle en bois en forme de cheval à bascule – Cultura)
- 17 visiter une crèche de Noël
- 18 aller donner du pain aux chevaux
- 19 décorer boîte photo /voir photos de famille
- 20 boire un chocochaud + chamalows /film de Noël
- 21 se mettre des tattoos + pastilles de bain
- 22 fabriquer des étoiles en papier pour décorer la table de Noël
- 23 faire des marque place en romarin "joyeux Noël"
- 24 juste une friandise et aider à préparer le réveillon ;)

Jeudi 1^{er} décembre 2016

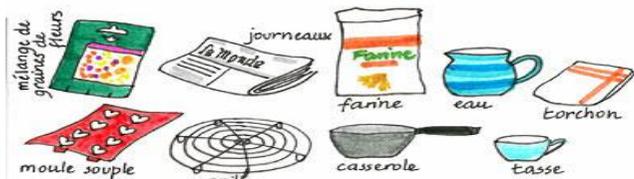


Vendredi 2 décembre 2016



bombes de graines

matériel



- Pâte à papier**
- découper à la main (= déchirer) le papier journal en petits bouts
 - préparer la colle à papier
 - mélanger $\frac{1}{2}$ de farine à 1 d'eau froide
 - faire chauffer 5 d'eau dans
 - quand l'eau frémit verser [a] dans [b] et faire cuire 2 à 3 minutes en tournant le mélange avec une
 - laisser refroidir
 - verser la colle sur les petits morceaux de papier journal et bien mélanger
 - Mixer le mélange. On obtient une pâte grise
 - Verser les graines et bien mélanger avec une
 - verser la pâte dans un torchon et presser pour retirer le plus d'eau possible
 - garnir les moules sur une épaisseur d'1cm maximum et bien tasser
 - démouler avec précaution et poser sur une grille
 - faire sécher dans un endroit frais et aéré...
Il faut que les gateaux séchent vite dans une pièce chaude et fermée les graines pourraient se mettre à germer!
 - Lorsque les gateaux sont secs, continuez de les garder au sec et au frais, jusqu'au printemps. Et là, déposez-les ou lancez-les sur une jardinière de balcon ou un terrain vague...



Samedi 3 décembre 2016



pâte sablée maison

250 g de farine
125 g de beurre froid en dés
100 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs (pour une tarte)

Rajoutez de la cannelle, de la vanille ou autres en fonction de vos goûts

Préchauffez le four à 180°
Mélangez la farine, le sucre et les épices
versez les dés de beurre + les œufs
Pétrissez (pas trop trop pour garder l'effet sablé)
Cuire à peine 10 mn (surveiller)

Dimanche 4 décembre 2016
(Sainte Barbe)



Choisir une ou plusieurs pommes de pin aux écailles ouvertes. Le joli cône a déjà perdu ses graines. Mouiller la pomme de pin en la plaçant sous le robinet d'eau (puis sur une soucoupe). Placer des lentilles dans chaque creux.

Observer la réaction de la pomme de pin. La pomme de pin réhydratée resserre ses écailles qui se referment sur les graines de lentilles.

Placer la pomme de pin sur une soucoupe ou sur un couvercle. Mouiller délicatement le cône tous les jours. Prendre soin de le placer à la lumière et de changer régulièrement son orientation pour que les tiges ne poussent pas toutes dans la même direction.

Patienter 3 à 4 semaines tout en appréciant la magie de cette jolie présentation florale.

Mardi 6 décembre 2016



Mercredi 7 décembre 2016



Jeudi 8 décembre 2016

Samedi 10 décembre 2016

BON POUR VOIR UN FILM DE NOËL

