

L'ESCALIER N°5



Avril 2012

le journal des enfants animateurs de Sèvres



SOMMAIRE

ATELIER PEINTURE



CONSEILS JARDINAGE



COMMENT CONSERVER LES ALIMENTS

RECETTE DE RESTES

ANIMATION DE QUARTIER : LE TRI

Responsable de la publication, coordinatrice de l'atelier journal, mise en page : Muriel

Ont collaboré à ce numéro : Jamie, Victor, Liouna, Marina, Julien, Muriel

Les Enfants Animateurs de Sèvres, 6 escalier Croix Bosset, 92130 Sèvres, 01 45 34 00 04
www.enfants-animateurs.net



ATELIER PEINTURE : L'ART DU CIRQUE

Barbara de l'association Cré'art est venue partager sa technique et sa passion avec nous. Elle avait choisi le thème du cirque, coloré et rigolo.



A partir de photographies de clowns et d'animaux, on a dessiné avec le fusain, selon notre inspiration. Barbara nous a conseillé d'investir toute la feuille et d'oser les couleurs.

Après avoir peint à la gouache, nous avons fini les détails avec la craie grasse. Parfois lorsque la peinture recouvrait les contours, nous les avons redessinés avec cette craie.

C'était très amusant. On a appris à faire des mélanges qu'on ne connaissait pas.

Liouna, Jamie, Julien



Les Enfants Ambassadeurs du tri

Nous organisons des après-midi ludiques avec un grand quiz, sur la réduction des déchets et le recyclage devant des immeubles de Sèvres. Les lots pour les gagnants sont fabriqués par nous. Nous vous expliquerons les bons gestes pour la planète. Venez nombreux et en famille ! Plus de détails ... dans les halls d'immeubles.

Dans les quartiers

7 avril : Croix
 Bosset, Médiathèque
 5 mai : Pierre Midrin
 12 mai : Danton
 2 juin : rues des
 Caves, Ville d'Avray
 9 juin : la
 Cristallerie

LES CONSEILS JARDINAGE de Marina



Associez des plantes aromatiques pour protéger les légumes et les fleurs !

Les soucis ont la réputation de tenir éloignés les insectes, plantez-en dans votre potager en les mariant aux carottes, aux choux et aux laitues.

Plantez des **capucines** entre vos rangs de tomates, choux, carottes, pommes de terre et haricots pour tenir éloignées les mouches blanches (aleurodes).

Mariez les **oeillets d'Inde** au feuillage odorant avec les tomates, les choux, les haricots, les carottes, les pommes de terre et les poireaux. Leur odeur fait fuir bon nombre d'insectes et ils favorisent le développement des tomates.

L'**ail** éloigne les insectes en général. Il s'accorde avec les carottes, betteraves, fraisiers et tomates. **Ne jamais planter d'ail près des choux, haricots et pois.**



Le basilic est un fort répulsif des mouches et moustiques. Il s'associe parfaitement avec les tomates, asperges, poivrons, piments, aubergines.

La bourrache attire les abeilles, fait fuir les limaces, éloigne les vers des tomates.

Les **œillets d'Inde** protégeront la plupart de vos plantes (pommes de terre, tomates, asperges, haricots, choux) des insectes nuisibles. A planter en bordure de votre jardin.

Utilisez **le romarin et le thym** pour tenir éloignés les pucerons

La lavande et la menthe tiendront à distance les fourmis, mais aussi les pucerons.



C'est le moment de préparer le purin d'orties

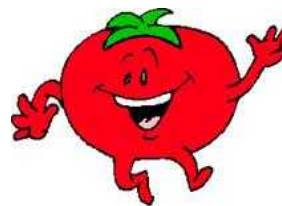
Ramassez des orties avec des gants (bien sûr !). Il faut les couper en petits morceaux puis les mettre dans un grand bac d'eau. Remuez une fois par jour, ainsi pendant 2 à 3 semaines. On voit alors des bulles apparaître à la surface, l'odeur est assez désagréable, mais c'est signe que le purin est prêt.

On pulvérise cette préparation sur les plantes pour les protéger. C'est également un bon engrais pour la terre.

Histoire drôle

Deux tomates sont sur la route. La première se fait écraser. La seconde s'exclame : « ha ! Ha ! Ketchup ! »

Victor



ASTUCES POUR CONSERVER LES ALIMENTS FRAIS PLUS LONGTEMPS

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p style="text-align: center;">Artichaut</p> <p>Il est comme les fleurs : il se conserve quand on lui met la queue dans l'eau.</p> <p style="text-align: center;">Pommes</p> <p>Plongées un instant dans l'eau bouillante, les pommes fripées se dérident !</p> | <p style="text-align: center;">Champignons de Paris</p> <p>Enroulés dans du papier journal, ils gardent leur fraîcheur.</p> <p style="text-align: center;">Citron</p> <p>Quand il est coupé en deux, saupoudrez la partie entamée avec du sel pour le conserver plus longtemps.</p> | <p style="text-align: center;">Légumes</p> <p>Quand ils se ramollissent, coupez-les, lavez-les et laissez-les tremper une journée dans de l'eau au frigo. Le lendemain, ils auront retrouvé leur croquant.</p> | <p style="text-align: center;">Le pain</p> <p>Rangé dans une boîte avec une moitié de pomme, il conserve son moelleux plus longtemps.</p> <p>Après quelques secondes au micro-onde, le pain dur redevient appétissant.</p> |
|---|---|---|---|

Pour utiliser les restes de pain



LE PUDDING

Ingrédients :

450 g de pain rassi
 750 ml de lait
 4 oeufs
 Quelques raisins secs (ou pépites de chocolat)
 1/2 cuillère à café de cannelle
 vanille en poudre
 sucre (au goût)

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C. Faire tiédir le lait avec le sucre. Dans un saladier mettre le pain découpé en gros cubes. Arroser de lait tiède, laisser tremper 10 minutes et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte épaisse, ajouter les raisins secs (ou pépites de chocolat), la cannelle, la vanille et les oeufs battus en omelette. Verser la préparation dans un plat allant au four et cuire pendant 1 heure.

BON APPETIT !!!

AIDER L'ASSOCIATION EN FAISANT UN DON MAINTENANT !

Les enfants animateurs de Sèvres
 6 escalier Croix Bosset 92310 Sèvres

Association loi 1901, agréée Jeunesse Education
 Populaire n°92/JEP/060

Vous pouvez déduire de votre impôt 66% des sommes versées à l'association, jusqu'à concurrence de 20% de votre revenu imposable. Reçu fiscal fourni

Je soussigné(e) :

Nom :

Prénom :

Adresse postale :

Code postal :

Ville :

Mel :

Soutien : 20 euros

Soutien : 50 euros

Autre montant :

Date et signature :