

# être un individualisateur

suite de la page précédente

SI VOUS AVEZ 21 "NON"

venez nous voir au week-end prochain (les 7 et 8 février 1981) on vous montrera ...

SI VOUS AVEZ 21 "EUM"

venez nous voir au week-end prochain, on discutera ...

SI VOUS AVEZ 21 "OUI"

vous êtes invités au week-end prochain pour animer un groupe sur l'organisation du travail!

COMMENT FAIRE POUR NOUS REJOINDRE LORS DE CE FAMEUX WEEK-END:

1°/ envoyer deux enveloppes, affranchies et portant votre adresse, à Christiane Strauss 34, rue d'Eguisheim 68000 Colmar vous recevrez au moment opportun tous les renseignements nécessaires

2°/ lire les informations qui paraissent à ce sujet dans C.P.E. (partie "informations régionales")

Le week-end des 7 et 8 février 81 fait partie des trois rencontres organisées chaque année par l'I.D.E.M.68 à l'intention de tous les lecteurs de C.P.E. Il se déroulera à Wasserbourg dans la vallée de Munster.

## les bonnes recettes

## APFEL LEBKUCHEN

### INGREDIENTS:

(pain d'épices aux pommes)

- 500 g de pommes
- 750 g de sucre
- 250 g de sucre glace
- 750 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- une pointe de couteau de bicarbonate
- 1/2 cuillerée à soupe de canelle  
de cacao  
d'anis vert (non moulu)
- 1/2 cuillerée à café de clous de girofles moulus

On fait cuire les pommes épluchées et coupées, en les remuant de temps en temps, avec 500 g de sucre. A la fin de la cuisson, ajouter encore les 250 g de sucre restant et laisser refroidir le tout.

Ajouter ensuite tous les ingrédients, en dernier la farine et la levure chimique. Mettre toute cette pâte sur une plaque de four.

Laisser cuire pendant 20 minutes à température moyenne.

Après cuisson, couper en dés la pâte obtenue et la glacer avec le sucre glace que l'on aura préalablement mélangé à un peu d'eau.

Placer la plaque dans un endroit frais. Puis détacher le pain d'épices en forme de dés.

Une série de fiches CREATION MANUELLE ET TECHNIQUE, comprenant, entre autres, des fiches cuisine, vont être mises très prochainement en expérimentation. Si vous souhaitez participer à ce travail de mise au point, avec votre classe, il faut se signaler auprès d'A.Lafosse 69, rue Jean Jaurès Coulounieix 24000 Périgueux qui fournira toutes les précisions souhaitables.