

TRUCS ET FICELLES

10

DES PRÉSENTOIRS

Les grandes marques de différents produits mettent souvent à la disposition des commerçants des présentoirs permettant de mettre en évidence et en valeur les articles dont on veut assurer la promotion. Certains de ces présentoirs pourraient être utiles et pratiques dans nos classes. Par exemple dans les différents coins ateliers où des présentoirs pourraient recevoir tout le nécessaire pour pratiquer telle ou telle activité.

Il faut savoir que les commerçants se débarrassent de ces présentoirs lorsque le lot de marchandises correspondant a été écoulé. Demandez donc à votre droguiste, ou à votre libraire, ou à votre pharmacien, épicier, etc ... de vous en réserver l'un ou l'autre.

Les modèles sont très variés; il y en a des fixes, d'autres à roulettes. Il peut être nécessaire de les modifier légèrement pour qu'ils répondent davantage au besoin précis de tel ou tel atelier: par exemple en coupant l'une ou l'autre partie.

suggestions de Christiane Strauss

POUR PRÉPARER LES PEINTURES EN POUDRE

Pour préparer de façon rapide et sans problème les peintures en poudre, souvent moins chères que les autres et employées par les maternelles, je récupère les gobelots, dits "shaker" des flans sans cuisson pour enfants de la marque JAUQUEMINE (sans but publicitaire). Les mamans doivent connaître (peut-être les papas aussi). Il suffit de mettre l'eau, la poudre, et de secouer.

Elisabeth Nussbaum

*faute d'être alimentée
par les envois des lec-
teurs cette rubrique a dû être interrompue ici.
nous espérons pouvoir la reprendre dans le pro-
chain numéro ... si vous écrivez nombreux!*

des recettes ... ?

Les réunions ne se limitent pas toujours à la pédagogie... il y a souvent, grâce à l'amitié de tel ou telle camarade, des moments de gastronomie ... et les uns et les autres demandent "la recette". Ainsi nous avons déjà publié la recette d'un pâté de viande, d'une tarte au citron et aujourd'hui d'un ...

GATEAU AUX CAROTTES

ingrédients: 5 jaunes d'oeufs 200 g de noixettes (moulues)
5 blancs d'oeufs battus en neige 200 g de carottes râpées
200 g de sucre 2 cuillerées de rhum

-réduisez les jaunes d'oeufs en crème avec le sucre
-ajoutez les carottes, les noixettes et le rhum
-incorporez délicatement les blancs
-beurrez un moule à manquer
-versez la pâte et faites cuire à four chaud pendant 10mn, puis 60 mn à four moyen sans ouvrir.
(pas de préchauffage)

communiquée par Annette

QUI ?

Qui serait intéressé par des fiches de recettes programmées pour des élèves S.E.S., C.P.P.N., etc..
Ecrire très rapidement pour vous faire connaître.