

UPCYCLING
SPÉCIAL NOËL



MA COURONNE NATURE

Un atelier pour apprendre
à fabriquer une couronne de Noël
à partir de végétaux
et de matériel à upcycler.

01 /





DURÉE :

1h15

DONNER UNE SECONDE VIE AUX CHOSES

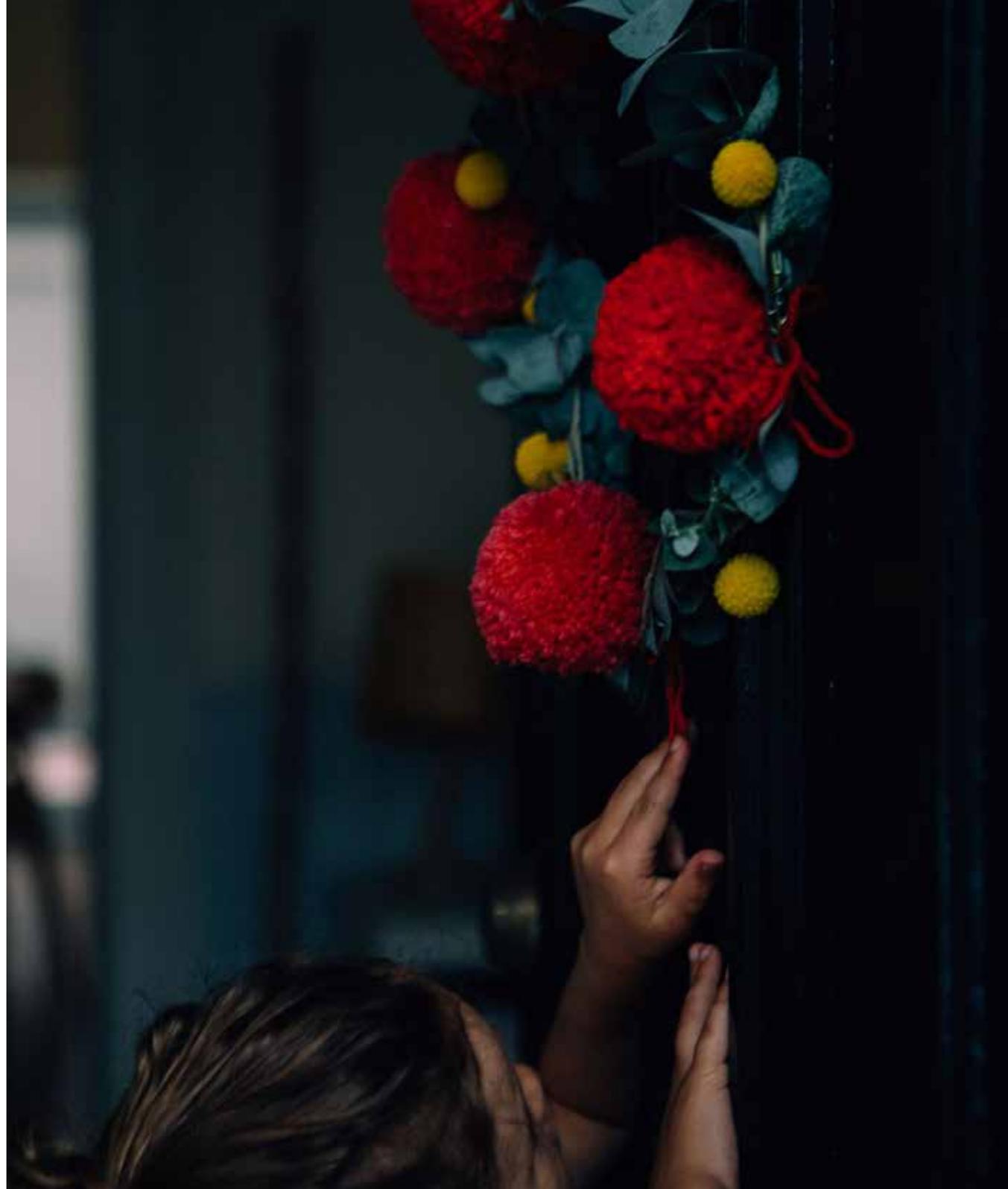
APPRENDRE À TRIER SES DÉCHETS

CULTIVER LA CRÉATIVITÉ

SE CONNECTER À LA NATURE

OUTILS

- ✓ Un cintre en fer
- ✓ Du feuillage qui sèche bien
- ✓ Des décorations de votre choix telles que des pompons (que vous pouvez faire vous-même) ou des fleurs séchées.



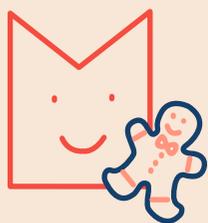


MODE D'EMPLOI

- 1.** Partez en vadrouille près de chez vous pour trouver des petits branchages qui vous plaisent pour composer votre couronne.
- 2.** Déformez le cintre de sorte à créer un cercle.
- 3.** Demandez aux enfants d'enrouler les feuillages, branche après branche en l'aidant pour les maintenir avec un peu de fil de fer. Répétez l'opération pour que la couronne soit bien végétalisée.



4. Accrochez vos petites décorations supplémentaires à votre couronne. C'est le moment aussi d'ajouter vos décorations et vos fleurs séchées si vous avez.
5. Accrochez votre couronne à la porte d'entrée et observez les enfants qui admirent avec fierté leur création.



IMPRIMEZ LA PAGE SUIVANTE
POUR RÉALISER UN BON GOÛTER
DE NOËL VÉGANE.

LE GOÛTER BIEN AU CHAUD

Une recette de mœlleux biscuits au pain d'épices végans pour se réchauffer le corps et le cœur.
+ chocolat chaud en bonus. Mmmmm!

INGRÉDIENTS (pour 4 grands bonhommes)

- ✓ 50 g d'huile de noix de coco
- ✓ 70 g de sucre
- ✓ 80 g de miel
- ✓ 25 g de lait végétal
- ✓ 175 g de farine
- ✓ 1 cuillère à café de chocolat amer en poudre
- ✓ 1 pincée de bicarbonate
- ✓ 1 pincée de sel
- ✓ 5 g de mélange 5 épices (ou plus selon les goûts) : cannelle, poudre de clous de girofle, poudre de cardamome, poudre de gingembre.
- ✓ Pour la décoration : chocolat noir



BONUS

UN DÉLICIEUX CHOCOLAT CHAUD SANS LACTOSE

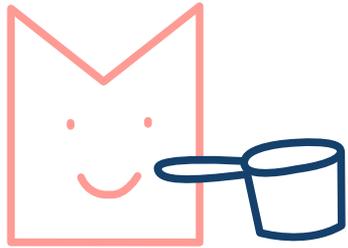
Mélange 2 c.à.c de fécule de maïs + 2 c.à.s de chocolat en poudre (non sucré) + 1 petite pincée de sel.

Puis, dans une petite casserole fais chauffer quelques minutes, 1 c.à.s de sirop d'érable + 2 tasses de lait d'amande + 1 c.à.c d'extrait de vanille.

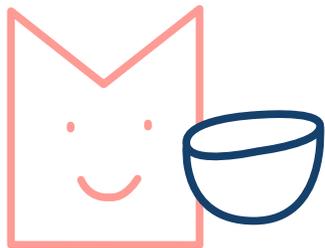
Petit à petit, ajoute le liquide à ta préparation, laisse refroidir et trempe tes bonhommes pain d'épices dedans !



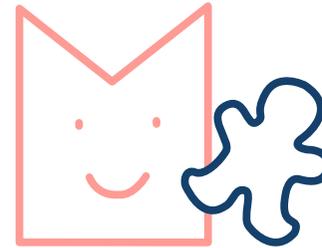
RECETTE BISCUITS



1. Dans une casserole, fais fondre l'huile de noix de coco. Ajoute le miel pour qu'il se liquéfie, puis le sucre, les épices, le chocolat en poudre, le lait et le sel. Fouette le mélange pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.



2. Place ce mélange liquide dans un saladier, ou le bol d'un robot, et ajoute le bicarbonate avec la farine. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si besoin, ajoute du lait si la pâte est trop friable, ou de la farine si elle colle trop.



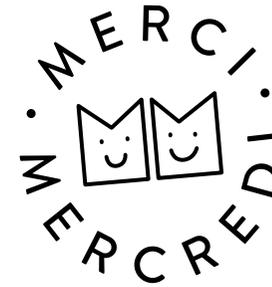
3. Abaisse la pâte à 0,5 mm d'épaisseur (attention, pas moins), et emporte-pièce les bonhommes. Pose-les sur une plaque munie d'une feuille de cuisson et enfourne à 180° pendant 10 min.



4. Pour les décorer, fais fondre du chocolat noir dans un bain marie et à l'aide d'un cornet ou d'une poche munie d'une très petite douille, dessine des yeux, une bouche, des boutons... Et maintenant, régale-toi !



AVEC



Ce carnet est à destination de tous les relais pédagogiques et parents qui souhaitent initier les enfants aux problématiques environnementales et au tri des déchets, à travers l'éveil à la nature.

CLUB CITEO propose des outils pour permettre aux relais pédagogiques d'accompagner les enfants de 6 à 12 ans à comprendre les enjeux du développement durable.

www.clubciteo.com
[@citeofrance](https://twitter.com/citeofrance)

MERCI MERCREDI est un studio de création de contenus engagés pour les enfants et la planète.

www.mercimercredi.net
[@hellomercimercredi](https://twitter.com/hellomercimercredi)



JOYEUSES
FÊTES!

Ce carnet ne peut être vendu. © club citeo.
Pour plus d'infos, rendez-vous sur www.clubciteo.com/