

# La gazette



## POUR NOUS

### Une actualité pour tous

Les fêtes de Noël arrivent !

Que vous les fêtiez ou non, c'est l'occasion pour partager des moments avec vos proches, à votre rythme.

Découvrez des idées d'activités, des recettes faciles et des conseils pratiques pour vous accompagner pendant cette période.



### Créez des boules de Noël !

Transformez vos pots en verre en boules à neige ! C'est très simple à réaliser.

Vous aurez besoin d'un pot en verre, de colle forte, de glycérine et d'eau. Après, laissez parler votre imagination ! Vous pouvez utiliser une figurine, de la peinture, des paillettes ou encore de la fausse neige.

Faites-vous plaisir !

Une fois terminée, votre boule à neige apportera une petite touche féerique à votre



décoration de Noël. Elle peut aussi être offerte en cadeau !

Découvrir le tuto



Partagez-nous vos créations afin d'illustrer la page de notre site internet :

[parenthese@rsva.fr](mailto:parenthese@rsva.fr)

## Des activités pour vous et votre enfant



### Faites des guirlandes pour décorer votre sapin

Et si vous fabriquez des guirlandes pour le sapin ? Voici deux idées faciles et amusantes à réaliser en famille : une guirlande d'étoiles et des petits sapins à accrocher aux branches.

Pour cette activité, il vous faut : du carton, des ciseaux, de la colle et une ficelle. Vous pouvez également utiliser des feutres, des paillettes, des pompoms ou encore des autocollants. Laissez libre court à vos idées !

1. Les parents peuvent découper des formes dans le carton. ✂️
2. Les enfants les décorent avec des couleurs, des autocollants ou des paillettes. 🧑
3. Il ne reste plus qu'à assembler le tout avec de la colle ! 🧴

Une belle façon de passer du temps ensemble et de personnaliser votre sapin !



## Le saviez-vous ?

Si vous habitez du côté du Havre, vous pouvez faire un geste en choisissant les papiers cadeaux « Noël Pour Tous ».

Cette initiative, au profit de la Ligue Havraise, revient pour une deuxième édition aux Docks Vauban !



## Les recettes de Noël

### À vos fourneaux !

Pour Noël, et si vous organisiez un atelier cuisine ? Découvrez des recettes en Facile à Lire et à Comprendre (FALC) pour partager ce moment en famille.

Au menu : truffes au chocolat, bonhommes en pain d'épices et sablés. Une activité simple et festive pour régaler petits et grands !



**TRUFFES AU CHOCOLAT**

**Ingredients :**

200 g de chocolat	100 g de beurre	2 jaunes d'œufs	1 cuillère à café vanille	80 g de sucre glace

**Utensiles :**

1 saladier	1 tamis	1 assiette	1 cuillère en bois	1 batteur	1 four	1 pellicule

**Préparation :**

1		Chaque le chocolat en petits morceaux dans un saladier.
2		Ajoute le beurre coupé en petits dés, fais fondre au micro-ondes.
3		Égoutte les jaunes des blancs.
4		Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, ajoute le jaune d'œuf, le sucre vanillé et le sucre glace. Mélange bien !
5		Mets la pâte au frigo pendant au moins 2 heures.
6		Forme des petites boules de pâte à la main, roule-les dans le sucre glace et place-les sur une assiette.

Voir la recette

**SABLÉS**

**Ingredients :**

1 œuf	120 g de farine	120 g de beurre fondu	200 g de sucre vanillé

**Utensiles :**

1 saladier	1 cuillère en bois	1 rouleau	1 tamis	1 tamis à farine	1 four	1 pellicule	1 tamis

**Préparation :**

1		Dans le saladier mélange le sucre et l'œuf.
2		Ajoute le sucre et mélange bien. Ajoute le beurre fondu et mélange bien avec les doigts pour l'incorporer.
3		Coupe le beurre en petits morceaux et ajoute le reste de la pâte dans le saladier. Mélange bien.
4		Laisse reposer la pâte au frigo pendant 1 heure.
5		Étale la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
6		Découpe les sablés à l'aide d'un moule à biscuits et place-les sur la plaque de four préalablement tapée de farine.
7		Fais cuire à 180°C pendant 20 minutes.

Voir la recette





### Découvrez la tradition de la galette des rois avec Karambolage sur ARTE !

Cette vidéo propose une explication simple et visuelle de la galette des rois et de l'Épiphanie.

Cette vidéo est idéale pour aider les enfants à comprendre la tradition à travers des images claires et des explications accessibles.

[Voir la vidéo](#)

### Apprenez à lire avec Sami et Julie : La Galette des Rois - Spécial DYS

Ce livre de la collection *J'apprends à lire avec Sami et Julie* est spécialement conçu pour les enfants DYS ou ayant des troubles de la lecture.

L'enfant peut lire seul grâce à une mise en page adaptée : sons complexes en couleur, mots-outils en valeur, vocabulaire simplifié et mots difficiles expliqués et illustrés.

[Plus d'infos](#)

### Pourquoi ne pas faire la galette des rois avec votre enfant ?

Grâce à cette recette en FALC (Facile à Lire et à Comprendre), chaque étape est claire et accessible.

Ensemble, vous pourrez préparer cette délicieuse galette, comprendre la tradition et, surtout, passer un moment en famille !

la galette des rois	
<b>les ingrédients</b> 3 oeufs 1 fève 80 g sucre 2 rouleaux de pâte 60 g beurre mou 125 g poudre d'amande	<b>le matériel</b> un saladier une cuillère en bois un pinceau un bol une plaque de four
 1. Mélange le sucre et 2 œufs.	 2. Ajoute la poudre d'amande et le beurre.
 3. Déroule la pâte et étale la frangipane. N'oublie de mettre la fève !	 4. Recouvre avec le deuxième rond de pâte.
 5. Dore au pinceau avec le jaune d'œuf.	 6. Fais cuire à four chaud pendant 20 minutes (à 210°C).

[Voir la recette](#)

**Des professionnels pour vous**

Pour prendre contact avec les professionnels de la plateforme de répit « Parenthèse », veuillez écrire un mail à l'adresse :

[parenthese@rsva.fr](mailto:parenthese@rsva.fr)

Vous pouvez également prendre contact au **09.82.22.67.94**, puis taper 1 pour prendre attache avec la plateforme de répit.



En savoir plus



**Bonnes fêtes et à l'année prochaine !**



**RSVA**

7 bis avenue du Président Coty, 14000, Caen

[Se désabonner](#)