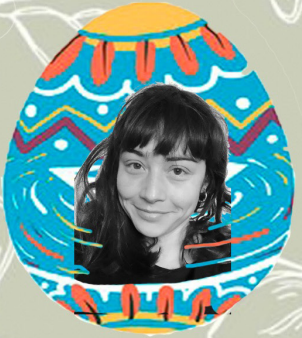




LE PETIT CRI



Le Petit Cri

Mais que voilà?

NON! Ce n'est pas une publicité de supermarché!

Aux oubliettes, les poubelles à papiers!

C'est le petit cri: le bébé de la Criée.

Créé pour tous les membres confinés!

Un magazine Spécial!

Dedans:

- des jeux
- des coloriages
- des bricolages
- des souvenirs

Un petit bonus en plus de la Criée,
pour vous faire tous sourire...

Ici, voici le deuxième, en espérant que le premier
ne t'est pas passé sous le nez!

Commençons une collection de "Petit Cri" tous en
coeur!

Et bienvenue au printemps, au renouveau et à la
chaleur.

Table des matières

Histoire et Coloriages

- 4 - - - - - **Recette** de la soupe d'orties.
- 5 - - - - - **Coloriage** - Sottes Orties
- 6 - - - - - **Histoire** - Qui est Arcimboldo?
- 7 - - - - - **Coloriage** - Arcimboldo

La saison du Printemps

- 8 - - - Un grand Nettoyage.
- 9 - - - **Soin et beauté** - L'argile verte pour les peaux grasses.
- 10 - - Les plantations du printemps.
- 11 - - Pourquoi c'est bon de manger des fruits et légumes de saison?
- 12 - - **Zoom sur le printemps au Japon**
- 13 - - **Fais-le toi-même** - Pliage - Fleurs de Sakura en papier.

A toi de jouer...

- 14 - - - Jeu des pictogrammes.

Interview

- 15 - - - Rencontre avec Emile.
- 16 - - - **Découverte** - Patati Patata

RECETTE DE LA SOUPE D'ORTIES

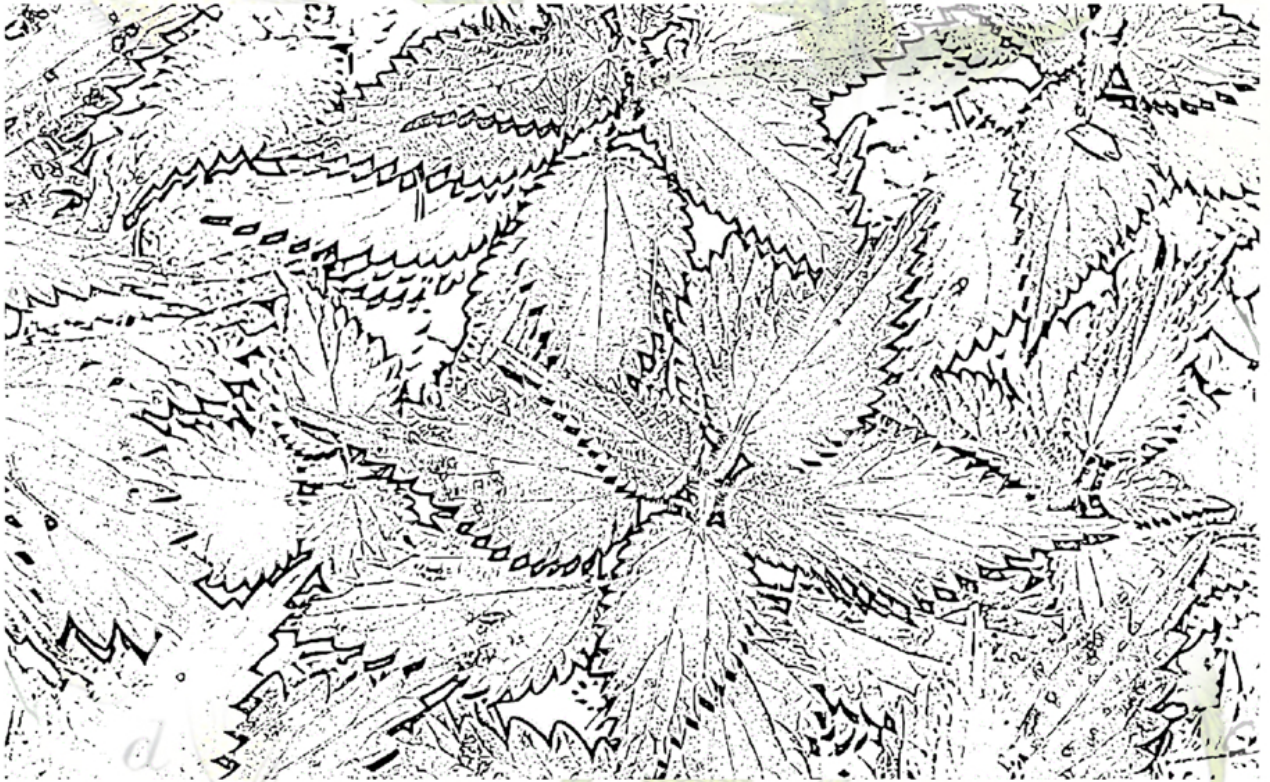
- Emporte des gants, des ciseaux et un récipient (un sachet, un panier,...)
- Prends délicatement le bout des jeunes orties (les plus petites) et coupe la tête avec les ciseaux puis place les délicatement dans ton panier
- Quand tu en as suffisamment (5 bonnes poignées) Passe-les à l'eau, dans une passoire, pour les nettoyer et qu'elles ne piquent plus
- Vérifie bien qu'il n'y ait pas de petites bêtes
- Ensuite coupe un gros oignon (aïe, ça pique les yeux!) et 1 gousse d'ail
- Pèle 3 ou 4 patates et coupe-les en morceaux
- Sors une grande casserole, mets un peu d'huile dans le fond et jettes-y l'oignon, l'ail et les patates
- Une fois que les oignons sont un peu dorés, ajoute finalement les têtes d'orties (sans les tiges) !
- Remue un peu, puis rajoute de l'eau bouillante
- Mets un couvercle, laisse bouillir quelques minutes puis mets sur feu doux durant le temps qu'il faut... Environ 15-20 minutes
- Le couvercle relevé, ajoute du sel, du poivre, 3 pincées de noix de muscade et une petite pincée de cannelle
- Mixe le tout et rajoute un filet de crème fraîche !

Et la voilà, la bonne soupe d'orties !

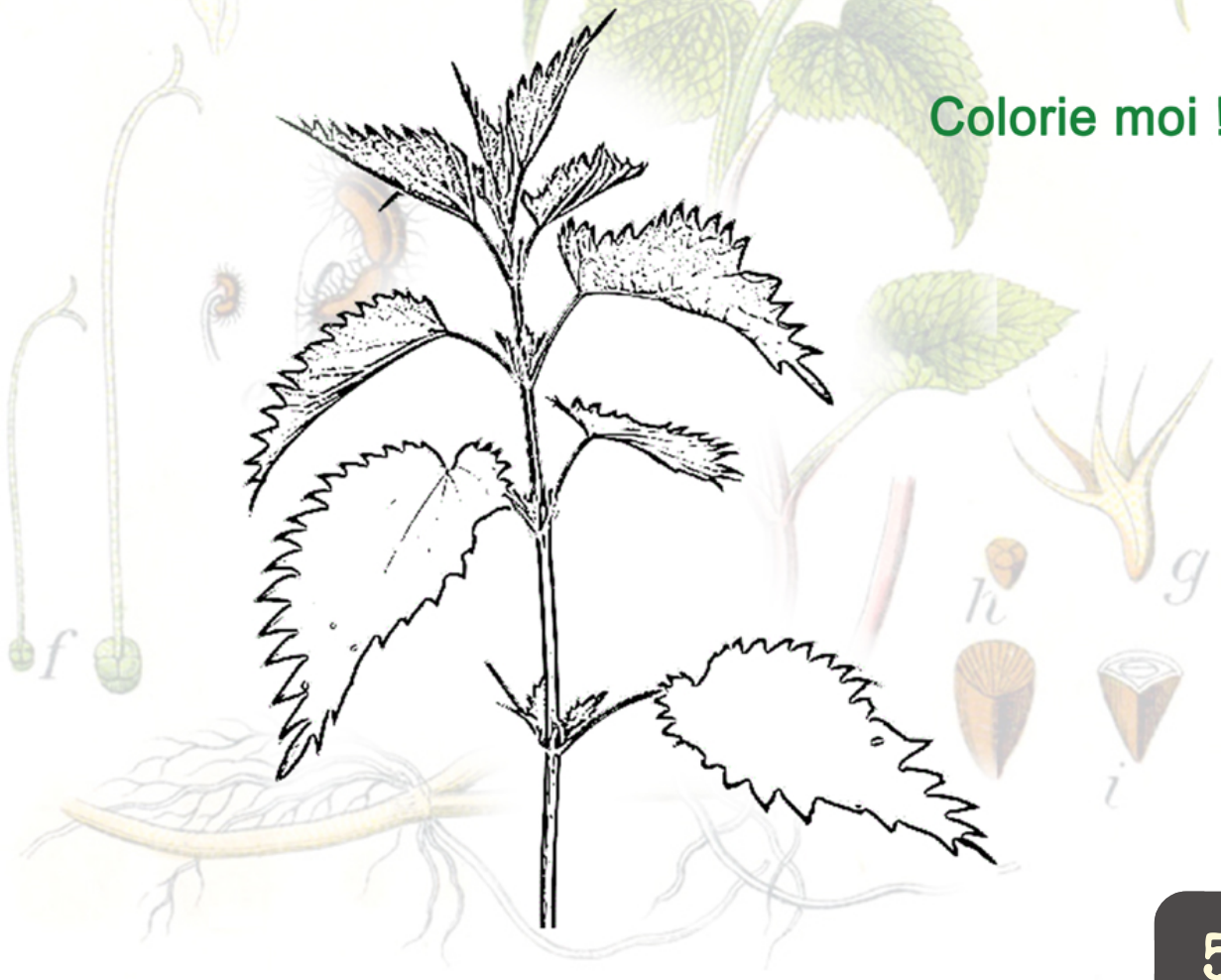
Et non, ça ne pique pas du tout, c'est délicieux !!!

Mhmmm, avec une bonne tartine au beurre à tremper dans ton bol !

SOTTES ORTIES



Colorie moi !



Giuseppe Arcimboldo

C'est un peintre qui est né en 1527, il y a 400 ans, en Italie à Milan.

C'est une époque qui s'appelle la Renaissance.

Avant cette époque, les peintures étaient des sujets religieux ou de la Grèce antique.

Arcimboldo a peint des choses très différentes.

Il a fait surtout des portraits en utilisant des légumes, des fruits, des animaux, des fleurs ou des mélanges d'objets.

Les résultats sont très étonnants et rigolos !

Il utilisait toujours des objets qui représentaient la personne qu'il peignait : par exemple pour peindre un cuisinier, il va utiliser des images de nourriture.

Il y a aussi beaucoup de tableaux qu'on peut regarder à l'endroit ou à l'envers !

En dessous, tu peux voir le panier de fruit à l'endroit et un visage à l'envers.

C'était un peintre original et plein d'imagination !

N'hésitez pas à aller voir ses peintures sur Internet.





UN GRAND NETTOYAGE !

Le printemps, c'est l'occasion de s'alléger.
Prendre le temps de faire le tri entre ce dont on a besoin
et ce qui nous encombre, nous embête, nous gêne.

Par exemple, jeter, donner des objets ou des vêtements
qu'on n'utilise pas.

Ou encore changer des habitudes qui ne sont pas
toujours bonnes, comme manger trop de sucre ou
s'énerver pour rien.

Et choisir des nouvelles habitudes qui nous font du bien!
Boire de l'eau, monter des escaliers, sourire ?!

Et toi, as-tu des idées pour changer quelque chose
et te sentir mieux?



L'argile verte pour les peaux grasses

Avoir la peau grasse c'est comme avoir un peu d'huile sur le visage.

La recette à l'argile, et au miel permet d'avoir une peau moins grasse.

Ce masque d'argile nettoie le visage et rend la peau plus douce.

Ce masque d'argile hydrate, c'est comme s'il donnait à boire au visage.

▲ Mode d'emploi :

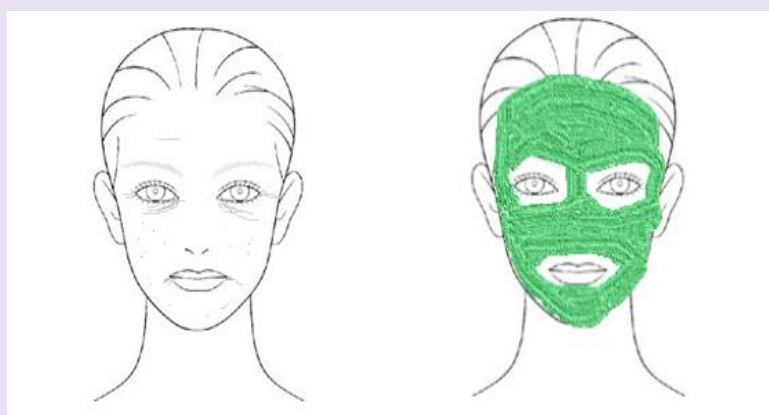
Il te faut un bol en verre et une cuillère en bois.



Mélange 3 grandes cuillères de miel et une cuillère d'argile verte.



Lorsque la pâte est mélangée et lisse, applique la pâte d'argile sur le visage SAUF près des yeux et de la bouche.



Laisse reposer 20 minutes et rince à l'eau tiède !

Les plantations du printemps

Voici le printemps ! C'est la saison de la renaissance de la nature ! Alors, on va voir comment faire pousser quelques plantes pour notre maison.

Ici, on va s'amuser à faire pousser ce qu'on trouve dans la cuisine. Simple et très joli pour décorer les bords de fenêtre d'une cuisine : tu peux choisir des poireaux, des oignons jeunes, du céleri, de la salade, du basilic, ...

Tu prends le bas du légume (la partie qu'on jette à la poubelle d'habitude) et tu mets la moitié dans de l'eau.

L'autre partie doit rester au-dessus de l'eau.

Le bas du légume ne doit pas toucher le fond pour laisser aux racines la place de pousser.

Tu peux coincer le légume avec des cure-dents par exemple.

Après quelques jours, tu verras des petites pousses apparaître au-dessus et des racines en-dessous !

C'est très joli !



Pour les graines, voici comment il faut faire :

Tu peux prendre des graines de pommes, de poivrons, des haricots, d'oranges, ...

D'abord, il faut faire tremper les graines une nuit dans l'eau.

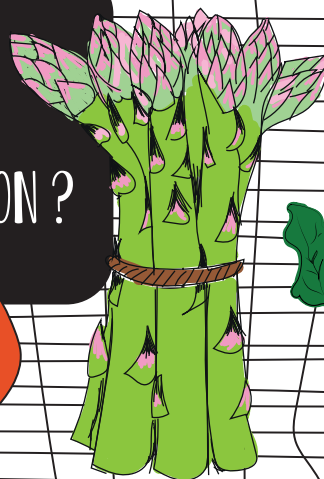
Puis tu déposes délicatement les graines espacées sur de l'ouate ou directement dans la terre.

L'ouate ou la terre doivent être toujours humides mais jamais trop mouillées ! Sinon, ça pourrit.

Tu peux protéger les graines avec un petit sachet de plastique par-dessus.

Quand ça germe, choisis les plus belles et remets-les dans un pot de terre plus grand avec plus d'espace.

POURQUOI C'EST BON DE MANGER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON ?



1. C'EST BON AU GOÛT...

Si les fruits et les légumes poussent au soleil, avec le temps nécessaire, alors ils auront plus de goût.

Les fruits et légumes cultivés hors saison, ont moins de goût et ne sont pas aussi bons car ils auront mûri pendant le transport et non dans la nature ! Une tomate en hiver n'aura aucune saveur et ça ne sera pas aussi bon qu'en été!

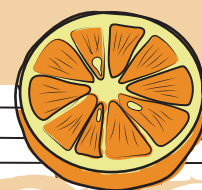
2. C'EST BON POUR LA SANTÉ

Manger des fruits et légumes de saison nous donne beaucoup d'énergie pour ne pas être fatigués tout au long de notre journée.

- En hiver, notre corps réclame des vitamines pour affronter le froid.

Comme les carottes ou les oranges qui sont chargées de vitamines.

- En été, ce sont des fruits et légumes légers et gorgés d'eau que l'on récolte pour hydrater notre corps.



3. C'EST BON POUR LA PLANÈTE ET LE PORTE-MONNAIE

Lorsque vous achetez un produit qui n'est pas de saison, celui-ci peut venir de très loin.

Le voyage se fait par avion, bateau ou camion, cela pollue beaucoup et le prix du transport coûte cher!

C'est possible de cultiver des fruits et légumes hors saison, mais les agriculteurs utilisent des produits chimiques pour avoir un meilleur résultat.

Et ça, malheureusement ce n'est pas bon pour la terre et l'environnement.



Chaque jour qui passe annonce un peu plus de soleil ...

La nature se réveille doucement, les arbres fleurissent et les oiseaux chantent.

Les SAKURA, fleurs des cerisiers du Japon

桜

Au Japon, le printemps a une place très importante. C'est la période de floraison durant laquelle les arbres deviennent roses. La floraison du cerisier est un des événements naturels les plus marquants du printemps.

Le sakura est ainsi utilisé pour symboliser le printemps. Et peu importe où l'on va dans le pays, les cerisiers fleurissent partout !

Le rose et le blanc submergent les villes, les villages, les parcs et les montagnes.

HANAMI : regarder les fleurs

桜

L'Hanami, (qui signifie *regarder les fleurs*) est une tradition qui consiste à regarder et à admirer la floraison des cerisiers. C'est une coutume traditionnelle japonaise, d'apprécier la beauté des fleurs.

Chaque année, le Japon se réunit autour des cerisiers en fleurs. On s'installe dans les jardins, sous les arbres, pour pique-niquer en observant ces incroyables floraisons.

De nombreuses villes en profitent pour organiser des événements car le Hanami attire beaucoup de curieux venus du monde entier. C'est certainement la meilleure période pour visiter le pays.



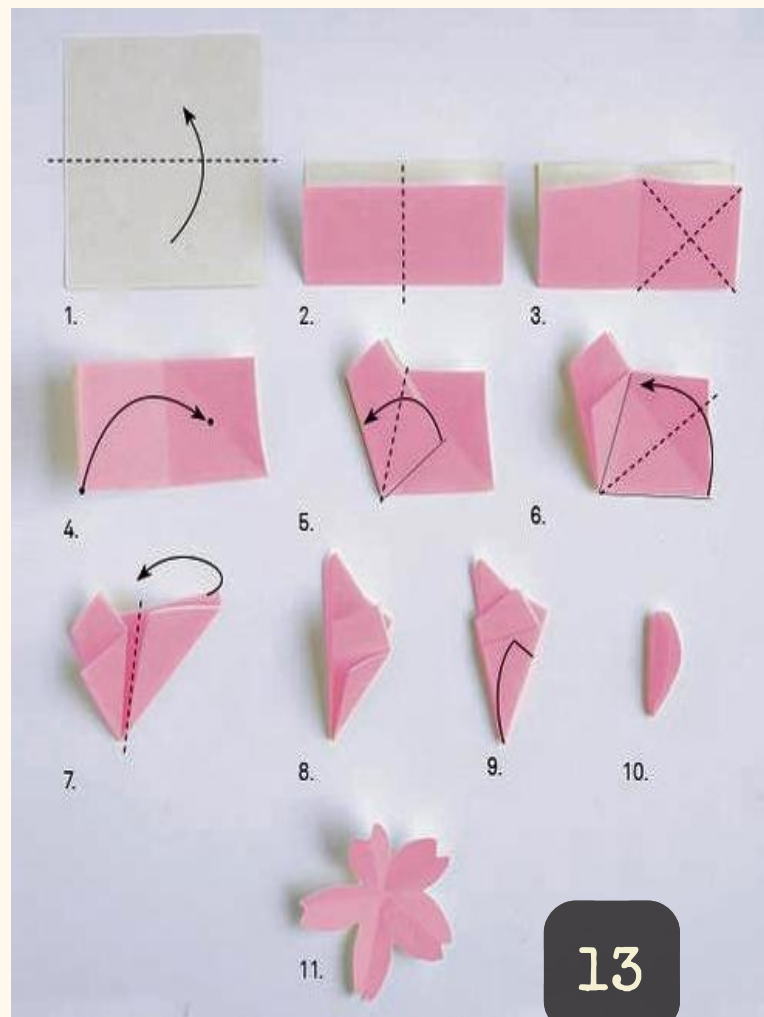
Des fleurs et des idées : laisse parler ta créativité avec ces fleurs à réaliser. De tailles et de couleurs variées. Fixées au mur ou en bouquet, amuse-toi !

Matériel :

- des feuilles de papier carrées
- des ciseaux
- un crayon gris
- de la colle

PLIAGE ET DECOUPAGE DE LA FLEUR

- ❑ 1. Prends le papier face blanche vers toi et plie-le en 2 selon les pointillés.
- ❑ 2. Plie en 2 selon les pointillés et déplie.
- ❑ 3. Marque les diagonales du carré de droite.
- ❑ 4. Rabats l'angle en bas à gauche au croisement des diagonales marquées précédemment.
- ❑ 5. Superpose les deux lignes indiquées de manière à plier ton volet en 2 selon les pointillés.
- ❑ 6. Superpose les 2 lignes indiquées pour plier ton volet en 2 selon les pointillés.
- ❑ 7. Plie en 2 en passant la partie de droite « sous » la partie de gauche.
- ❑ 8. Tu obtiens ceci.
- ❑ 9. Au crayon, trace comme indiqué.
- ❑ 10. Découpe la figure en suivant ton trait de crayon.
- ❑ 11. Déplie !

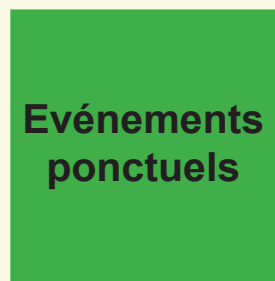


Jeu des pictogrammes

Il y a 4 familles de pictogrammes avec des couleurs différentes, prépare ton crayon **rouge**, **vert**, **bleu** et **Jaune**



Entoure de la bonne couleur les pictogrammes qui appartiennent à la même famille.



Soirée Halloween



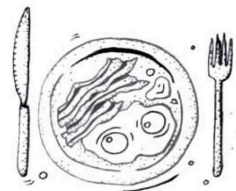
Séjours



Musique



Repas



Prix
Apporter l'argent



Masque obligatoire



Editorial



Opération sapin



Émile

- Cela va faire 10 printemps que tu travailles au Silex?
.....

Oui et je travaille avec tout mon coeur parce que j'adore ce que je fais et je le fais à fond.

Je n'ignore aucun détail, c'est mon coeur qui a choisi ce boulot et si tu as le coeur de le faire, ça sera toujours un bon travail.

- Nous sommes ici dans le jardin et je te vois occupé à bricoler, que fais-tu?
.....


Je termine le bac du potager, qu'on va déménager au 7 Chaussée de Stockel. Ça va leur servir à planter toutes sortes de légumes qu'ils auront choisi de faire pousser pour les manger ensuite!

- Si tu étais une fleur ou un arbre que serais-tu?
.....

Un arbre fruitier ..

pour donner à manger à tout le monde!

En Afrique, j'en ai planté beaucoup, j'ai la main verte depuis l'enfance.

Merci, Émile. 

Patati Patata

le
Silex

C'est le Podcast du Silex !
C'est quoi un Podcast ?

C'est l'enregistrement vocal d'une conversation que tu peux écouter sur ton ordinateur ou sur ton téléphone.

Au départ, c'est un projet dans le cadre de l'atelier "Voix off" du mardi soir, avec Mélissa, Valériane, Christine, Laurent et Damien. A cause du confinement, on n'a pas pu faire beaucoup d'enregistrements.

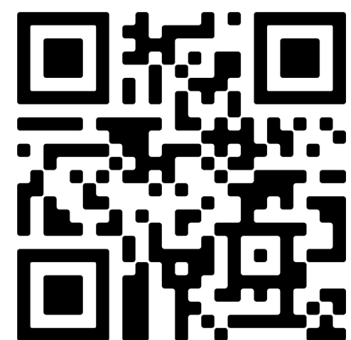
Mais il y a quand même des trucs sympas !

Comme:

- L'interview sur le parcours artistique de **Laurent Delhange**
- La visite à **Johanne et Michel** pour la Saint-Valentin
- La découverte du **Chaînon** à Uccle
- La rencontre de Brunella qui nous parle de l'**Artotèque de Wolubilis**.

Le reste des enregistrements suivra avec toute l'équipe dès que les ateliers reprendront!

Bonne écoute, tout le monde!



L'adresse du site c'est :

<http://educationpermanent.wixsite.com/n>

Tu peux aussi scanner le QRcode pour avoir plus de facilité !