



Les News Du Relais « Les Bout'Choux »



Edition spéciale
Halloween

Rappel des horaires du Relais jusqu'au 15 Novembre 2020

Lundi : 9h30 à 18h

Mardi : 9h30 à 13h – 13h30 à 18h

Mercredi : 9h30 à 15h

Jeudi : 9h30 à 13h

Vendredi: 9h30 à 17h30

Nous vous proposons quelques activités,
chansons et recettes d'Halloween à tester

N'hésitez pas à nous transmettre vos photos
par mail à contact@ramboutchoux.com
afin d'alimenter notre site Internet.



Les Activités

PETITS FANTÔMES



Silhouette à découper sur un support cartonné.
Collage de papier mouchoirs, coton...

MOMIES



Réalisée avec une assiette en carton, de la peinture noire et des bandes de sparadrap ou des bandes de papier blanc prédécoupées.

CHAUVE-SOURIS



Plier le haut et le bas d'un rouleau de papier toilette.
Décorer avec de la peinture, des feutres, des yeux mobiles.... Utiliser du carton pour les ailes.



Silhouette à découper sur un support papier ou carton.
Décoration à l'aide de peinture, feutre...

PANIER À BONBONS CITROUILLE



A réaliser avec 2 assiettes en carton, de la peinture, et une ficelle.

Commencer par décorer les assiettes.

Assembler et coller les 2 assiettes face à face pour obtenir la forme du panier.

Couper le haut pour obtenir une ouverture.

Percer 2 trous aux extrémités pour insérer la ficelle.

PHOTOPHORE CHAUVE-SOURIS



Récupérer un petit pot ou bocal en verre.

Décoration avec de la peinture et des yeux mobiles.

Les ailes et les oreilles sont à découper dans du papier noir.

Les Recettes

Gâteau à la Citrouille

Éplucher 1 Kg de citrouille, puis la couper en morceaux de 1 cm d'épaisseur environ.

Faire fondre 25 gr de beurre dans une casserole à feu doux, puis mettre la citrouille, remuer régulièrement pendant environ 15 min (jusqu'à ce que les morceaux de citrouille soient fondants).

Passer la citrouille cuite au mixer pour obtenir une purée et la mettre dans un chinois pour l'égoutter.

Dans un saladier, casser 3 œufs, rajouter 200 gr de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cc de cannelle, 2 cs de fleur d'oranger, bien mélanger et ajouter la purée de citrouille.

Ensuite ajouter 250 gr de farine en mélangeant avec un fouet, puis 1 sachet de levure chimique.

Beurrez et fariner un moule.

Verser la pâte et faire cuire à four chaud 180°C (thermostat 6) environ 50 min.

Vérifier la cuisson avec un couteau.

Velouté de Butternut

Faire cuire 600gr de butternut avec un oignon et deux carottes dans un bouillon de légumes.

Lorsque les légumes sont cuits, mouliner et ajouter une cuillère à soupe de fromage frais.

Saler, poivrer et déguster...

Momies



Prendre des saucisses de Strasbourg et de la pâte feuilletée.

Découper les saucisses en deux dans la largeur et la pâte feuilletée en bandes fines.

Enrouler autour de chaque moitié de saucisse une bande de pâte feuilletée.

Faire deux yeux avec de la sauce tomate, de la mayonnaise ou de la moutarde.

Œufs Araignées

Faire cuire des œufs durs.

Acheter ou faire de la mayonnaise.

Acheter un petit pot d'olives noires dénoyautées.

Couper les œufs dans le sens de la longueur

Couper des olives en 4 dans le sens de la longueur pour confectionner les pâtes et en 2 dans le sens de la longueur pour la tête.

Sur chaque moitié d'œuf mettre 1 cuillère à café de mayonnaise.

Disposer les olives préparées pour faire les pâtes (8) et le corps.



Les Chansons

LA CITROUILLE

A l'intérieur d'une citrouille

Vivait un papillon géant

Très amoureux d'une grenouille

Qui se plaignait d'un mal de dents

Ho la la ! que j'ai mal aux dents !

Ho la coquine, la coquine, la coquine

Ho la la ! que j'ai mal aux dents !

Ho la coquine, la coquine, la coquine

J'HABITE UNE MAISON CITROUILLE

J'habite une maison citrouille
Rapetipeton, le soleil est rond (bis)

J'aime les grenouilles
Et la pluie qui mouille
Et l'omelette aux hannetons (bis)

Refrain (bis)

Tape du pied
Frappe des mains
Claque des doigts
Et clac, clac, clac

J'habite une maison baignoire
Rapetipeto, dansent les crapauds (bis)
J'aime les histoires, les pommes et les poires
Et le bon gigot d'asticots (bis)

Refrain

J'habite une maison patate
Rapetipetou, chante le coucou (bis)
J'ai du poil aux pattes

J'aime les tomates
Et tirer la queue du hibou (bis)

Refrain

J'habite une maison chaussure
Rapetipetou, le renard est roux (bis)
Je peins les voitures
à la confiture
Jles fais lécher par les matous (bis)



LA SORCIÈRE GRABOUILLA

C'est une vieille sorcière qui s'appelle Grabouilla
Grabou-bou, Grabou-bou, Grabou-bou, Grabouilla

Elle passe par la chatière du gros chat Ramina
Rami-mi, Rami-mi, Rami-mi, Ramina

Elle transforme en cafetière les bottes de ma grand-mère
Se cache dans la gouttière De la maison d'Nicolas
Nico-co, Nico-co, Nico-co, Nicolas

Refrain

Sorcière, sorcière, vite cache-toi
Sorcière, sorcière, retourne chez toi !
Sorcière, sorcière, vite cache-toi
Sorcière, sorcière, retourne chez toi !

Mais un jour la sorcière, mangea trop de chocolat
Choco-co, choco-co, choco-co, chocolat

Elle entre chez l'épicière, et vole des p'tits nougats
P'tits nou-nou, p'tits nou-nou p'tits nou-nou, p'tits nougats

Elle mange une boîte entière, puis elle boit de la bière
Elle dit d'un ton amer, j'ai mal à l'estomac
L'esto-to, l'esto-to, l'esto-to, l'estomac

Refrain

