



# Le bulletin du printemps

- Édition du mois de mai -

**famileo**  En partenariat avec **Wivy**



# sommaire



## Sommaire :

**Page 3 :** Retour dans le passé

**Page 5 :** Quiz

**Page 7 :** Mots-croisés

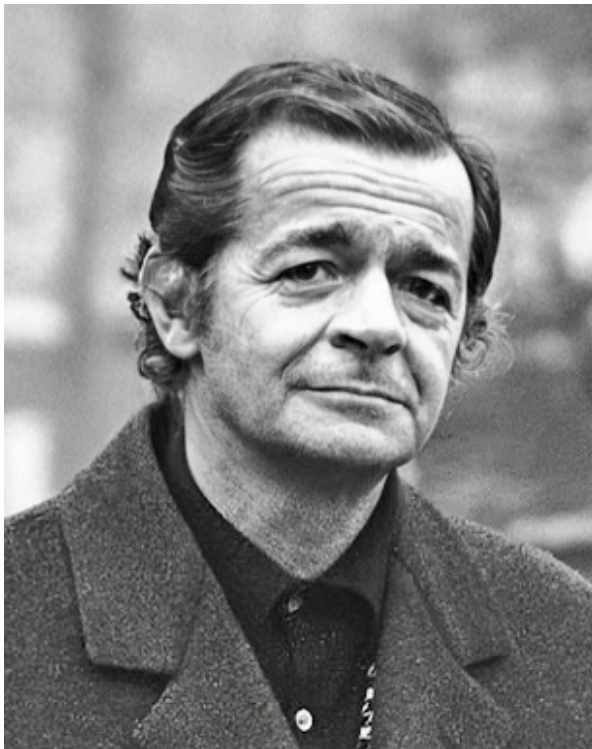
**Page 9 :** Mots-cachés

**Page 11 :** Recette à trous

**Page 13 :** Sudoku

**Page 15 :** Coloriages

# Retour dans le passé



## Ça s'est passé un 2 mai :

### Naissance de Serge Reggiani

C'est en Italie que naît Serge Reggiani le 2 mai 1922. Cette année, nous célébrons donc ses 103 ans de naissance ! L'artiste complet s'illustrera au cinéma, au théâtre mais aussi en tant que chanteur. Il fut l'interprète de plusieurs chansons de Georges Moustaki comme « Ma liberté » et « Ma solitude ».

### Le saviez-vous ?

Serge Reggiani n'a commencé sa carrière de chanteur qu'à l'âge de 43 ans !



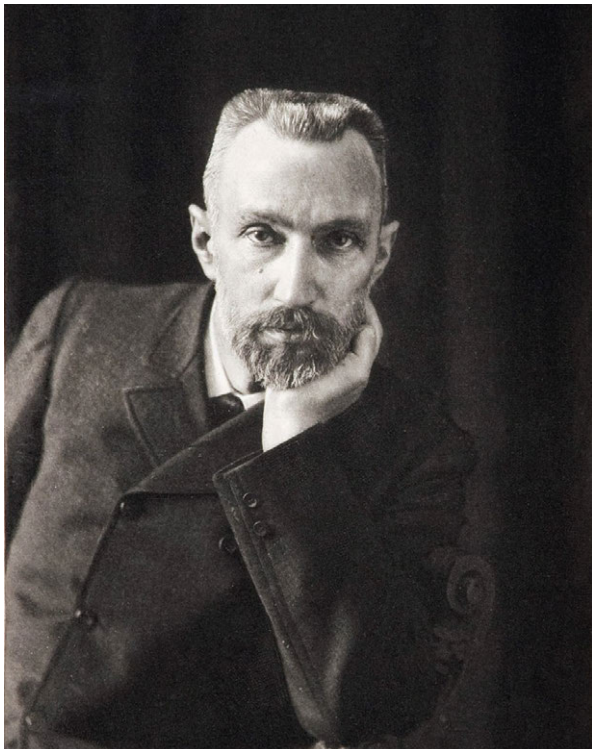
## Ça s'est passé un 8 mai :

### La journée mondiale de la Croix-Rouge

Cette journée mondiale est célébrée en l'honneur de la naissance de Henry Dunant, fondateur de la Croix-Rouge. Le thème de la Journée mondiale de la Croix-Rouge et du Croissant-Rouge de cette année est : "Faire vivre notre humanité" En cette période de crises et de pertes sans précédent, c'est aussi un rappel poignant des dangers quotidiens auxquels sont confrontés les travailleurs humanitaires et de notre obligation collective de veiller à ce que leur travail, qui permet de sauver des vies, soit pleinement respecté et protégé.



# Retour dans le passé



## Ça s'est passé un 15 mai : Naissance de Pierre Curie

Pierre Curie est né le 15 mai 1859 à Paris. Il est connu du grand public pour ses travaux sur la radioactivité, le magnétisme et la piézoélectricité. Il donna son nom à l'unité de radioactivité remplacée aujourd'hui par le becquerel.

### Le saviez-vous ?

On connaît la célèbre collaboration de Pierre Curie avec sa femme. Ce que l'on sait moins, c'est que leur fille Irène reçut aussi le Prix Nobel de chimie, en 1935, avec son mari Frédéric Joliot.



## Ça s'est passé un 25 mai : Journée mondiale de l'Afrique

La journée mondiale de l'Afrique commémore la fondation de l'Organisation de l'unité africaine le 25 mai 1963. C'est l'occasion pour chaque pays d'organiser des événements dans le but de favoriser le rapprochement entre les peuples africains. Ce jour est férié sur l'ensemble des états membres de l'OUA. Il représente le symbole du combat de tout le continent africain pour la libération, le développement et le progrès économique.

# Quiz

## Gourmandises

Difficulté :



1. Comment se nomme la tarte aux poires et aux amandes ?

- A. Tarte amanda
- B. Tarte bourdaloue
- C. Tarte tropézienne
- D. Tarte flambée

2. Quelle crème trouve-t-on dans les éclairs ?



- A. Une crème pâtissière
- B. Une crème au beurre
- C. Une crème anglaise
- D. Une crème fraîche

3. Comment se nomme cette meringue présente sur la tarte au citron ?

- A. Meringue italienne
- B. Meringue française
- C. Meringue bec d'oiseau
- D. Meringue suisse

4. Quel alcool est présent dans la forêt noire ?

- A. Rhum
- B. Cointreau
- C. Kirsch
- D. Amaretto

5. Laquelle de ces tartes est traditionnellement servie avec une boule de crème glacée à la vanille ?

- A. La tarte aux framboises
- B. La tarte tatin
- C. La tarte au sucre
- D. Le flan pâtissier

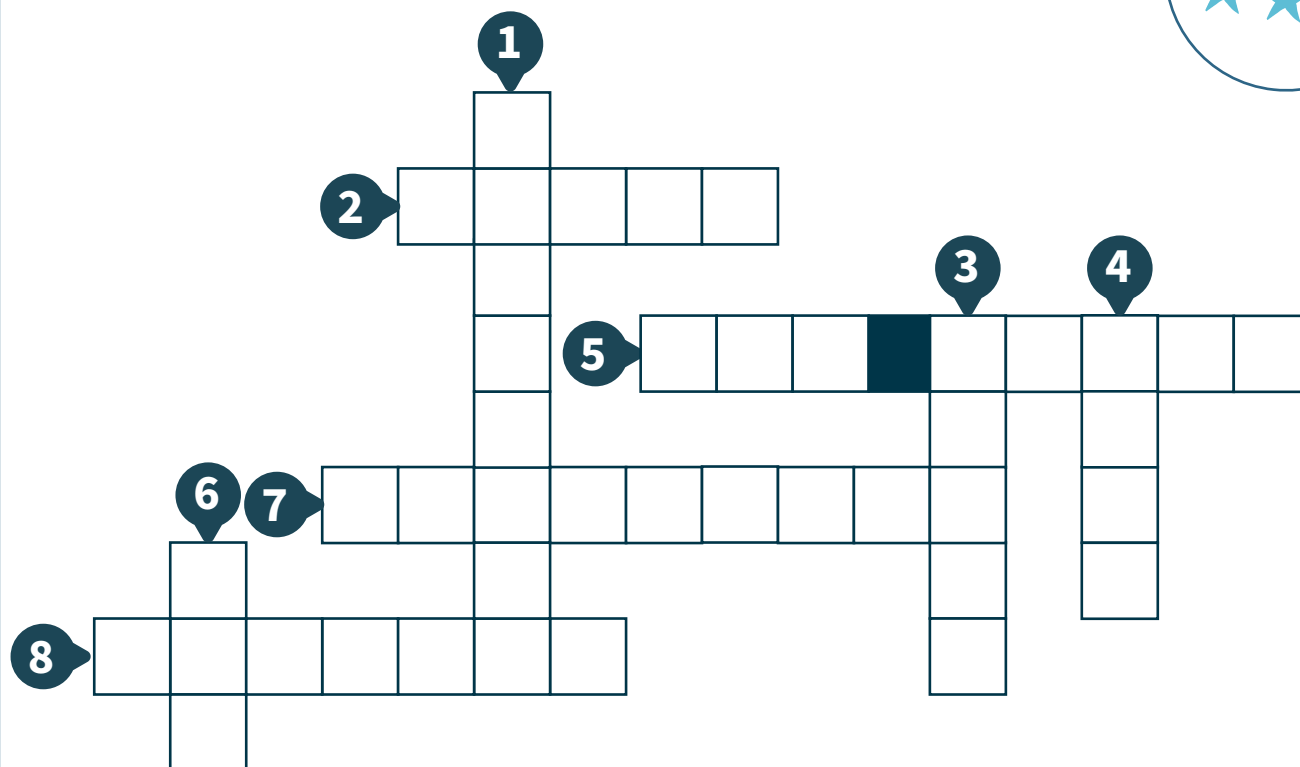
6. Pour quelle occasion fut créé le célèbre Paris-Brest ?

- A. La saint Brest
- B. La reconstruction de Brest
- C. L'inauguration d'un train
- D. Une course cycliste

# Quiz

## Gourmandises

1. **Réponse B - tarte bourdaloue** : vous vous demandez sûrement, quelle est la différence entre une amandine et une bourdaloue ? Le dressage des poires n'est pas le même pour les deux tartes ! La bourdaloue les dispose en étoile, en laissant les demi-poires tranchées mais entières alors que l'amandine est normalement constituée d'une rosace de tranches de poires.
2. **Réponse A - Crème pâtissière** : cette oeuvre littéraire est une peinture narquoise d'un certain milieu mondain. Elle suit le scandale entourant la relation d'un jeune homme avec une femme plus âgée. L'analyse subtile de l'âme féminine de la romancière Colette a rendu ce roman incontournable.
3. **Réponse A - La meringue italienne** : contrairement à ce que son nom peut laisser penser, cette meringue est issue de la pâtisserie française. Elle se réalise en montant des blancs d'oeufs en neige avec du sucre cuit. La meringue finale elle-même ne se cuit pas. La meringue française est la plus facile à faire. Elle se réalise en battant des blancs d'oeufs avec du sucre semoule.
4. **Réponse C - Kirsch** : cette eau-de-vie de cerise originaire d'Allemagne, qui donne au gâteau Forêt-Noire son goût caractéristique et son parfum.
5. **Réponse B - Tarte Tatin** : La tarte Tatin est une tarte aux pommes caramélisées au sucre et au beurre dont la pâte est disposée au-dessus de la garniture avant la cuisson au four. Elle est ensuite renversée sur un plat et servie tiède.
6. **Réponse D - Une course cycliste** : ce gâteau en forme de roue de vélo rend hommage à la course cycliste Paris-Brest-Paris. Sa création est attribuée à différents pâtissiers résidant sur le passage de la course, parmi lesquels : Louis Durand, de Maisons-Laffitte, qui l'aurait conçu en 1909.



## Mots-croisés

### C'est l'apéro !

1. Confectionné avec un shaker par un barman, je peux être alcoolisé ou non.
2. On peut me visiter au Portugal ou me boire à l'apéro.
3. La plus ancienne boisson alcoolisée connue au monde.
4. Sucette pour Gainsbourg, je suis la base de nombreux apéritifs.
5. Quel vin est-il bon de boire sous les tonnelles ?
6. Apéritif bourguignon, le champagne me rend royal.
7. Le plus festif des alcools !
8. Instrument de jonglage ou apéritif pour enfant.

# Mots-croisés

C'est l'apéro !

1. **cocktail** : le mot cocktail vient d'une habitude que prenaient les Français qui vivaient en Louisiane à la fin du XVIIIe siècle. En effet, ils buvaient leur apéritif dans un petit verre appelé coquetier. Les Américains déformèrent ce mot qui devint : cocktail.
2. **Porto** : le porto est un vin portugais auquel a été ajoutée de l'eau-de-vie de vin pure et conservée en fût. Le vin est produit dans la vallée du Douro depuis l'Antiquité mais ce n'est qu'au XVIIe siècle qu'est apparue l'appellation vin de Porto.
3. **Bière** : cette boisson alcoolisée obtenue par la fermentation d'un mélange d'eau, de malt et de houblon. Un zythologue est l'équivalent pour la bière d'un oenologue pour le vin. Ce nom provient de zythos en grec qui veut dire l'orge.
4. **Anis** : l'anis étoilé, aussi appelé badiane, est le fruit du badianier. C'est un arbre tropical d'Asie du Sud-Est. Le pastis est une boisson parfumée à l'anis et à la réglisse. Son nom provient du provençal et signifie mélange.
5. **Vin blanc** : c'est un vin qui a fermenté sans la peau des raisins. Il est produit à partir de raisins blancs mais aussi de raisins noirs ! Le vin blanc peut être sec ou doux, ce dernier, plus sucré, est souvent servi comme apéritif ou au dessert.
6. **Kir** : on doit cette boisson à Félix Kir, maire de Dijon de 1945 à 1968. Il avait ajouté de la crème de cassis dans le vin blanc qu'il trouvait trop acide ! Une variété de rose a même été appelée «Rosa Kir Royal».
7. **Champagne** : ce vin français est produit dans l'Aisne, l'Aube et dans la Marne. Aujourd'hui, il est le vin le plus exporté au monde avec plus de 300 millions de bouteilles consommées à travers la planète !
8. **Diabolo** : du sirop, de la limonade et c'est prêt !



Difficulté :



C	H	A	M	A	I	L	L	E	R	I	E
A	E	E	I	R	R	Z	R	C	T	E	T
N	F	A	E	V	S	E	E	T	E	N	U
E	M	Y	U	I	T	M	L	N	N	Y	E
N	O	I	H	R	S	A	S	O	D	R	A
C	N	F	E	O	N	T	O	F	R	E	M
A	G	A	R	D	I	E	N	N	E	A	Q
E	A	M	O	U	R	R	T	C	S	O	S
D	D	S	I	O	R	N	S	E	S	S	Z
A	M	J	N	A	B	E	L	L	E	E	N
O	G	D	E	F	I	L	I	A	L	D	S
W	O	J	E	T	V	E	S	O	I	O	E

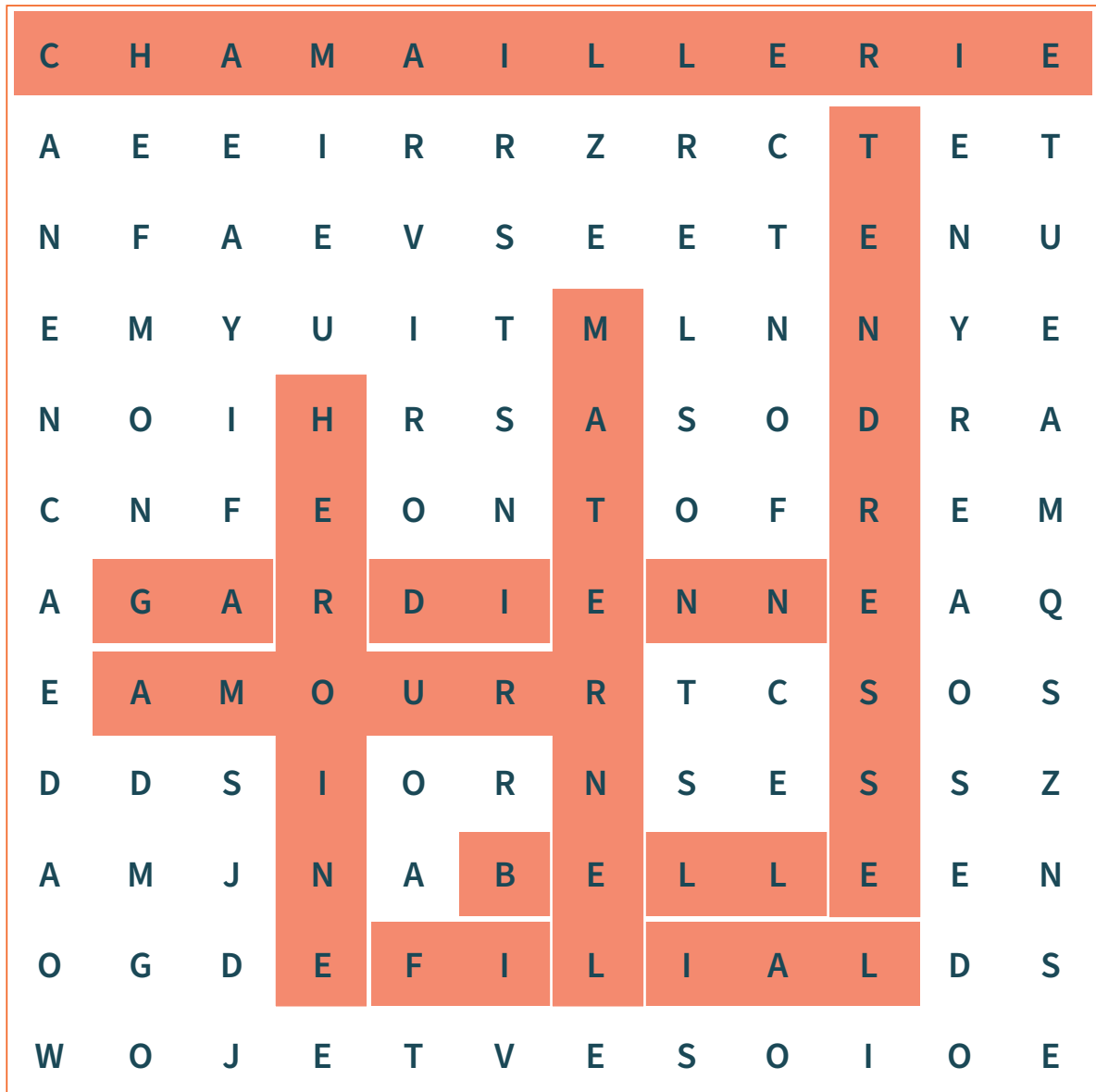
## Mots-cachés

Fête des mamans

HÉROÏNE	FILIAL
GARDIENNE	TENDRESSE
MATERNEL	CHAMAILLERIE
BELLE	AMOUR

# Mots-cachés

Fête des mamans



HÉROÏNE  
GARDIENNE  
MATERNEL  
BELLE

FILIAL  
TENDRESSE  
CHAMAILLERIE  
AMOUR

# Recette à trous

## Quiche aux asperges

Difficulté :



Voici la recette pour réaliser une délicieuse quiche aux asperges qui sent bon le printemps. Les ingrédients sont indiqués pour 4 personnes, saurez-vous retrouver les bonnes quantités pour 8 personnes ?



### Recette de la garniture pour 4 personnes :

- 1 pate brisée
- 1 botte d'asperges vertes
- 150 g de lardons fumés
- 3 oeufs
- 20 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- 100 g de gruyère râpé

À vous de jouer pour 8 personnes :



### Recette de la garniture pour 8 personnes :

- \_\_\_\_\_ pate brisée
- \_\_\_\_\_ botte d'asperges vertes
- \_\_\_\_\_ de lardons fumés
- \_\_\_\_\_ oeufs
- \_\_\_\_\_ de crème fraîche
- \_\_\_\_\_ de lait
- \_\_\_\_\_ de gruyère râpé

# Recette à trous

## Quiche aux asperges



### Recette de la garniture pour 8 personnes :

- **2** pâtes brisées
- **2** bottes d'asperges vertes
- **300 g** de lardons fumés
- **6** oeufs
- **40 cl** de crème fraîche
- **20 cl** de lait
- **200 g** de gruyère râpé

### Recette complète

1. Coupez l'extrémité dure des asperges, puis faites-les cuire 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez et réservez.
2. Faites revenir les lardons à la poêle. Ensuite dans un saladier, battez les oeufs avec la crème et le lait. Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de muscade.
3. Étalez la pâte brisée dans un moule à tarte puis répartissez les asperges et les lardons sur le fond. Versez l'appareil à quiche, puis parsemez de gruyère râpé.
4. Enfournerez pendant environ 35 minutes, four à 180°C (th. 6), jusqu'à ce que la quiche soit bien dorée !

# Sudoku

Remplissez les cases vides avec les chiffres de 1 à 9. Un chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par carré.

6	4		7	1		2	3	
		2	4		6			9
9	1		5			4		7
4	2					6	7	5
5			6		7			
			2	8		9		3
2	9						5	
3	5	4			2	1		6
		1		5	4		9	

	8		9	6	2	5	3	
						7	8	
	9	3						6
			3	1	5		7	4
	5	8			9	3		2
		1	8	2			9	
9	4		2	8			6	3
8		2		4				
		7	5	9	3	2	4	



# Sudoku

Remplissez les cases vides avec les chiffres de 1 à 9. Un chiffre ne doit apparaître qu'une fois par ligne, par colonne et par carré.

6	4	5	7	1	9	2	3	8
7	8	2	4	3	6	5	1	9
9	1	3	5	2	8	4	6	7
4	2	8	1	9	3	6	7	5
5	3	9	6	4	7	8	2	1
1	7	6	2	8	5	9	4	3
2	9	7	8	6	1	3	5	4
3	5	4	9	7	2	1	8	6
8	6	1	3	5	4	7	9	2

7	8	4	9	6	2	5	3	1
5	2	6	4	3	1	7	8	9
1	9	3	7	5	8	4	2	6
2	6	9	3	1	5	8	7	4
4	5	8	6	7	9	3	1	2
3	7	1	8	2	4	6	9	5
9	4	5	2	8	7	1	6	3
8	3	2	1	4	6	9	5	7
6	1	7	5	9	3	2	4	8



