

# Le GEM à domicile

Newsletter n° 9

Trucs et astuces pour s'occuper



**Citation de la semaine :**

**"L'avantage d'être intelligent, c'est qu'on peut toujours faire l'imbécile, alors que l'inverse est totalement impossible."**

**Woody Allen**



# Sommaire

## Bricolage :

- Chewing-gum page 3
- Un ferme-sac en bouteille page 4
- Vinaigre des 4 voleurs page 5

## Couture :

- Une pochette à aiguilles page 6

## Recettes :

- Beignets de feuilles d'acacia page 7
- Lessive en poudre page 8

**La page d'Histoire** page 9

**Culture** page 10

**Jeux** page 11

**Concours** page 14



# Bricolage

Aujourd'hui je fais

## Des chewing-gums

### Matériel :

- Du gluten en poudre (en magasin bio)
- du sirop au choix
- facultatif: des épices (comme de la cannelle)



1. Mettre un peu de gluten dans un bol, ajouter du sirop ( et éventuellement les épices) et mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.
2. Bien malaxer, puis former des petites boules. C'est prêt à mâcher !
3. Les conserver dans une boîte. Si elles deviennent trop dures à mâcher, on peut les conserver quelques jours dans un verre d'eau .

# Bricolage



## UN FERME-SAC EN BOUTEILLE



### Matériel :

- Une petite bouteille en plastique vide
  - Un cutter et des ciseaux
- Facultatif pour la déco :
- du papier de soie à motifs
  - de la colle

1. Découper la bouteille de façon à ne conserver que le haut, quelques centimètres en dessous du goulot.
2. Si on veut la décorer, la recouvrir de papier de soie imprimé, en les faisant se chevaucher. Coller et laisser sécher.
3. Ce bouchon-verseur s'utilise sur des petits sacs très fins. Ouvrir le bouchon, faire passer tout le haut du sac à l'intérieur du goulot, de bas en haut, l'étaler en corolle et revisser le bouchon. Le sac est ainsi fermé et le contenu ne se répand pas. Second avantage en position ouverte : l'action de verser le contenu est facilité par le goulot rigide.

# Bricolage



## Vinaigre des 4 voleurs

### Ingrédients:

- du vinaigre de cidre
- du romarin
- du thym
- de la menthe
- de la lavande
- de la sauge
- de l'absinthe
- de la rue officinale
- de l'ail
- des clous de girofle
- de la noix de muscade
- de la cannelle
- du camphre

Les vertus de cette préparation : prévient des maladies contagieuses, assainit l'air, désinfecte ustensiles et plaies, éloigne et élimine les poux, aide à cicatriser, répulsif des tiques et puces, soulage les démangeaisons, apaise les aphtes, nettoie les peaux grasses, réduit l'acné, revitalise les cheveux, réduit les pellicules, soulage les migraines, apaise crampes et rhumatismes, réduit les bronchites, débouche les sinus encombrés.



1. Plonger toutes ces herbes aromates et épices dans une bouteille de vinaigre de cidre.
2. Laisser macérer au soleil pendant 10 jours.
3. Filtrer et conserver en bouteille opaque.



# Couture

## Une pochette à aiguilles

### Matériel :

- 2 morceaux de tissu 11x20cm (l'un sera à l'intérieur, l'autre à l'extérieur)
- 1 bouton-pression et une pince
- 1 morceau de molleton 9x18cm
- 1 morceau de feutrine 8x16cm
- 1 morceau de feutrine 8x12,5cm



1. Placer les deux morceaux de tissu envers contre envers et les coudre ensemble à 1cm du bord, sauf sur un petit côté. Couper les angles.
2. Retourner cette pochette, y glisser le molleton, faire un revers et le coudre à la main.
3. Découper les morceaux de feutrine aux ciseaux cranteurs.
4. Centrer le grand morceau de feutrine sur l'intérieur de la pochette, puis le petit morceau par dessus, les épingler, puis les coudre ensemble d'un seul trait au milieu, comme un livre.
5. Fixer le bouton pression avec la pince (ou coudre une autre sorte de bouton)

# Recette de cuisine

## Beignets de fleurs d'acacia

### Ingrédients :

- 10 tiges de fleurs d'acacia
- 200g de farine
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 2 blancs d'oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 50g de sucre en poudre
- Huile de friture



### Préparation :

1. Mélanger la farine, l'eau de fleur d'oranger, l'huile et le sucre. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation.
2. Faire chauffer l'huile de friture à 150°C. Tremper les fleurs dans la pâte, puis les plonger une par une dans le bain de friture. Retirer les beignets dès qu'ils sont dorés et les déposer sur du papier absorbant.

# Recette cosmétique



## Lessive en poudre

### Matériel :

- 100g de savon de Marseille en copeaux
- 50g de cristaux de soude
- 75g de bicarbonate de soude
- 25g de percarbonate de soude



1. Mélanger tous les ingrédients et conserver la lessive dans un bocal.
2. Mettre dans la machine 4 cuillères à soupe de ce mélange par lavage.
3. Variante : on peut aussi ajouter des huiles essentielles.

# La page d'Histoire

**Mais que s'est-il passé le 26 Mai des années passées?  
Voici un petit récap'**

## **Dans le monde un 2 juin**

- Journée internationale de la presse sportive le 2 juin de chaque année.
- Journée mondiale pour un tourisme responsable.
- Jour des diplômés en sciences économiques en Argentine.
- Jour des pompiers volontaires en Argentine chaque deux juin
- Journée nationale du chien en Argentine
- Jour des malades de la Myasthénie en Argentine.
- Fête de la République en Italie.
- Bonne fête aux Blandine, Alcide, Erasme, Jugon, Nicéphore et Pothin

## **ça s'est passé un 2 Juin**

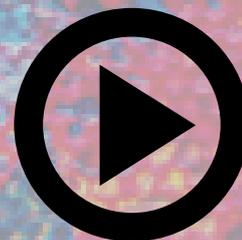
- 2 juin 1946 : Suite à un référendum, le peuple décide la fin de la monarchie en Italie qui devient une république.
- 2 juin 1953 : Au Royaume-Uni on couronne la Reine Elisabeth II, devenue reine le 6 février 1952 à la mort de son père. Ce fut le premier événement retransmis en direct à la télévision internationale.
- 2 juin 1988 : En France à Evian-les-Bains, le G8 se réunit, Helmut Kohl et François Mitterrand décident de lancer le projet de monnaie unique.
- 2 juin 1997 : En France, le président de la République Jacques Chirac nomme Lionel Jospin premier Ministre suite à la victoire la veille, premier juin, de la "Gauche plurielle"
- 2 juin 2014 : En Espagne, le roi Juan Carlos Ier abdique en faveur de son fils Felipe.

# Culture

**Film à voir** : "Le séminaire -  
Caméra Café film" réalisé par  
Charles Némès



**Livre à écouter** : "Le tour du  
monde en 80 jours"  
Jules Verne



**Musique** : Meute "Hey hey"



**Cliquez sur le lien pour voir/écouter**

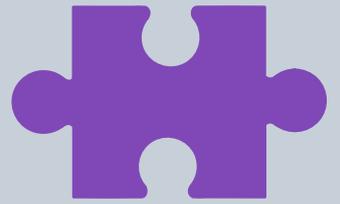
# Jeux



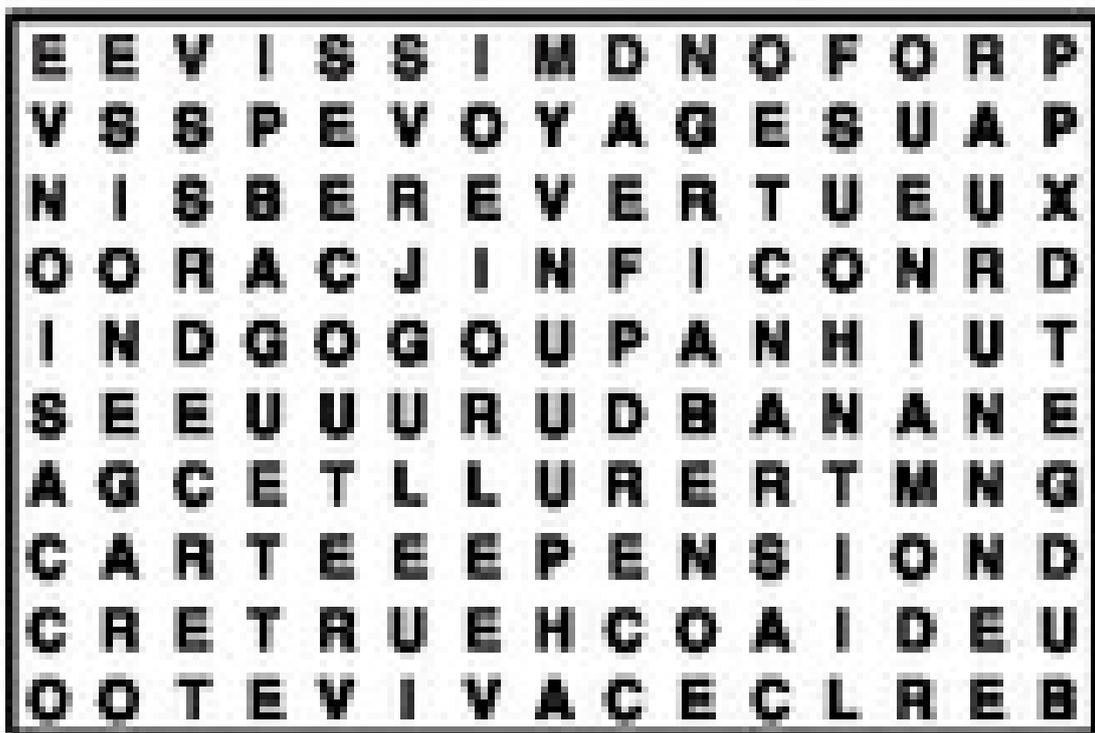
Voici un lien vers des jeux  
de société en ligne  
*Cliquez sur le Dé*



Lien vers des puzzles  
en lignes  
*Cliquez sur le puzzle*



## Mots mêlés



- |          |          |          |
|----------|----------|----------|
| BAGUETTE | GENOISE  | PAUSE    |
| BANANE   | GENOU    | PENSION  |
| BRIDE    | HEURTER  | PROFOND  |
| BUDGET   | JOURNAL  | SAOUL    |
| COEUR    | MARCHAND | SEDUIRE  |
| COSTAUD  | MISSIVE  | STIPULER |
| DECRET   | NAVIGUER | VERTUEUX |
| DESIR    | NOCIF    | VIRGULE  |
| DOMAINE  | OCCASION | VIVACE   |
| ECOUTER  | ORAGE    | VOYAGE   |

# Jeux



## Sudoku

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

www.fortheimagine.com

# Jeux



## Mots fléchés

LES ÎLES ANTIILLES PAYS D'OCÉANIE		PREMIER IMPÉRIAL PAYS D'EUROPE		PAYS D'AMÉRIQUE MÉRIDIONALE		ENTRÉE 2 ET 4 JEU DE CONSTRUCTION		UN TRIMESTRE
PASSEUR SÉRIE PETITE ÉCRIVAINNE							ASSOCIER	
			FROMAGE PELURE PÉRIODIQUE					
COUVERTURE VARIÉTÉ DE FROMAGE								JARDINER
				NATIONAL		UNE LA TELLE MORCEAU DE MONTAGNE		
PAYS DU MAGNAN		ACTEUR DE SCÈNE MOROSOM CYRIL			EXPERT			
							DISCIPLE	
DRIVE DU MONTAGNE ALPINE					DAZ EN PAYS			
			PAYS D'AMÉRIQUE ANCIENNE ALLEMAGNE					
EMPIRE (2) LETTRE	MOROSOM METS-TOI EN MARCHE							
						CONCOURS DE PAYS		
UNE MONTAGNE D'ALPES CENTRALE						FROMAGE		

# Concours

## Enigme du Père Fouras

Parfois mauvaise et redoutée,  
Elle peut faire des blessés.  
Qu'elle soit d'eau ou de reins.  
Elle est aussi mot de la fin.  
Qui est-elle ?

Envoyez-moi votre réponse avant le vendredi 5 Juin 2020  
sur [sg.aftc14@yahoo.fr](mailto:sg.aftc14@yahoo.fr)

Réponse de l'enigme de la semaine dernière :  
Elle rentre toujours la première, Et sort toujours la  
dernière.

Qui est-elle ? **La clé**

**Bravo à Bernard qui a été le premier à répondre !**

N'hésitez pas à m'envoyer également les photos  
de vos bricolages !