



La Gazette de l'IEM

Année 2018-2019

FÉVRIER 2019

Sommaire :

* Page 1 :

- La Fête de la St Valentin
- L'origine de la Chandeleur

* Page 2 :

- La Médiation Animale à l'IEM
- La recette de Février.

Dans ce numéro les anniversaires du mois de Février 2019 :

LEVENEZ Gauthier
7 février 2002

SANTERNE Quentin
15 février 2001

BRAUN Melvyn
20 février 2001

DENIS James
21 février 2000

GUIRASSY Mahamadou
26 février 2011

LETERRIER Pauline
26 février 2000

La Fête de la Saint Valentin !



La Fête de la **Saint Valentin** est la fête des amoureux ! La Saint Valentin est une **fête** traditionnelle des pays anglo-saxons, mais elle ne connaît un réel développement en France que depuis les années 80.

Je vais fêter la Saint Va-



Comme pour la majorité des fêtes, les origines de la Saint Valentin ne sont par certaines, mais la majorité des historiens s'accordent à penser que cette fête trouve son origine dans la Rome antique. Pour le reste, les avis divergent beaucoup sur l'origine de la Saint Valentin.

lentin avec mon chéri. Je vais lui offrir un cadeau, c'est une surprise !!

Nous allons manger tous les deux sur une petite table.

Candice

L'origine de la chandeleur

Dans la religion catholique la **Chandeleur** est le jour de la présentation de Jésus au temple, 40 jours après Noël, jour de sa naissance...

Les cierges sont bénis le jour de

la **Chandeleur** en signe de purification.

Durant des siècles, la **Chandeleur** était symbolisée par les chandelles et les crêpes.

C'est la Chandeleur



Inès et Candice

La Médiation Animale

Cette année, Emmanuelle, éducatrice canine, vient avec sa camionnette tous les jeudis matin au Centre. Elle est accompagnée de ses animaux. Nous partageons ce moment avec elle où nous pouvons nous occuper de tous ses petits compagnons...

Nous allons vous présenter cette activité.

D'abord, nous allons vous présenter les animaux.

Il y a Jenna, la chienne Labrador, les 2 poules: Picorette et Sally, les 2 lapines, la mère et la fille : confetti et Mistinguette, et les 3 cochons d'Inde: Bretzel, Tic et Tac.

Voici le déroulement d'une séance :

D'abord Emmanuelle installe un tapis vert pour ne pas salir la table et éviter que les animaux ne glissent

Puis elle fait monter Jenna sur la table pour qu'elle



viene dire bonjour à chacun d'entre nous. C'est l'occasion pour nous de lui faire des câlins ou de la brosser.

Emmanuelle fait descendre Jenna pour pouvoir installer des accessoires en bois



Nous participons ensuite à la préparation des salades et à la distribution de nourriture dans des petits récipients (céleri, pommes, endives, carottes, laitue, graines...).



Et la séance commence avec les petits animaux : nous les caressons, les nourrissons et leur faisons des câlins.

C'est trop drôle de les voir se courir après sur le tapis ! Et quels gloutons, surtout les



cochons d'Inde et les poules !!!

De temps en temps, d'ailleurs, les poules nous laissent quelques "cadeaux"...mais Emmanuel

est prévoyante, elle a tout le matériel nécessaire pour réparer les dégâts... Un coup d'essuie tout, et tout est effacé...

Après ce petit moment passé en la compagnie de Sally, Picorette, Mistinguette, Confetti, Bretzel, Tic et Tac, vient le moment de les faire rentrer dans leur cage...Ce n'est pas toujours facile...A croire qu'ils sont bien avec



nous.

Une fois que tout ce petit monde a retrouvé sa maison, nous ramassons le reste de nourriture puis aidons Emmanuel à ranger le petit matériel.

Jenna se réinstalle sur la table afin de faire son dernier petit tour de table, derniers câlins,

et distribution de friandises de la part de chacun d'entre nous...Jenna aussi est une gourmande !

Ce moment de médiation animale est un moment que nous attendons tous. C'est super !

Inès, Alexis et Agathe

Recette des Crêpes de la Chandeleur

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Proportion : 8 +ou-



Liste des ingrédients

- 250 g de farine tamisée ou fluide
- 4 œufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 2 c. à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger, ou 1/2 verre de bière blonde
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

Étapes de la recette

1. Faites fondre le beurre aux micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux)
 2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté
 3. Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux
 4. Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson
 5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte
 6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées
- Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses

Charlotte.