



• POPCO •



CAHIER



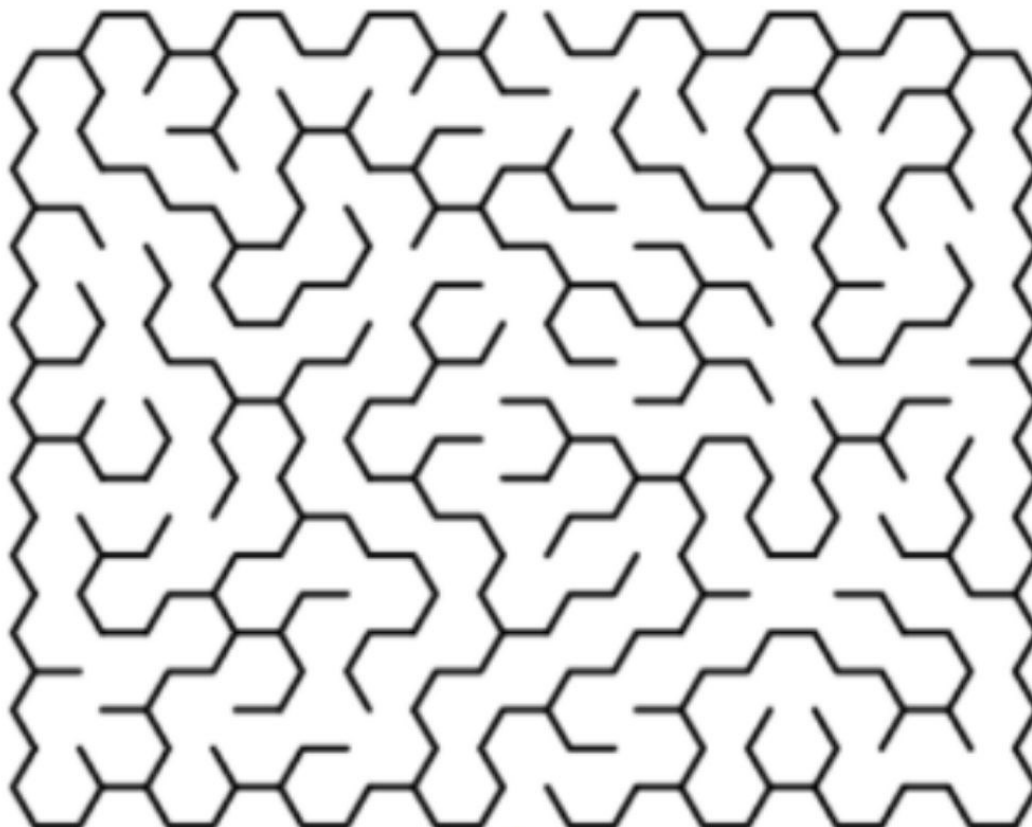
D'ACTIVITÉS





# Oh non! Père Noël a laissé tomber un cadeau!

Pour l'aider, trouve le chemin pour l'amener sous l'arbre.





# Atelier maison :

## La pâte à sel

Une technique très ancienne et peu coûteuse pour occuper les petites mains à la maison pendant le temps des fêtes : la pâte à sel. Une belle façon de créer de beaux souvenirs en famille en fabriquant vous-même vos ornements pour le sapin, vos étiquettes cadeaux personnalisées ou une jolie guirlande à suspendre pour Noël.

Une recette simple, simple, simple :

2 quantités de farine pour 1 quantité de sel et 1 quantité d'eau. Une tasse? Un verre? Un bock? Peu importe! L'important, c'est d'utiliser la même mesure pour tous les ingrédients. Commence par mélanger la farine et le sel puis ajoute graduellement l'eau jusqu'à l'obtention d'un mélange ressemblant à de la pâte à tarte. Tu peux y aller avec tes mains ou avec un batteur électrique.

Ta pâte est trop liquide ou trop collante? Ajoute de la farine! Ta pâte est sèche et elle se brise? Ajoute de l'eau! On aime ça quand c'est pas compliqué!

Une fois que la pâte a l'aspect souhaité, laisse-la reposer une heure avant de la travailler. Trop impatient? Commence tout de suite, on ne t'en tiendra pas rigueur!

Il est maintenant temps de laisser aller ta créativité :

- Tu veux une pâte colorée? Ajoute du colorant alimentaire ou râpe de la craie dans ton mélange. Tu peux même ajouter des paillettes si tu as l'âme festive.
- Étale la pâte et coupe des formes avec les emporte-pièces que tu as à la maison.
- Grave le nom d'un être cher ou un mot inspirant comme « bonheur », « paix » ou « vœux ».
- Fais des boules! On est toujours à trois boules d'un bonhomme de neige!
- Joue avec les textures ; étampe une branche de sapin sur ta pâte par exemple.
- Encore des paillettes! Fais de petites cavités dans ton œuvre et colle des paillettes. On aime ça quand ça brille! Bling bling!
- Risque-toi... fais un renne. Réveille le sculpteur en toi!

Si tu penses suspendre ta pièce, n'oublie pas d'y faire un trou pour y insérer un fil ou un ruban. Ta pièce n'est pas conçue de manière à être trouée et tu veux la suspendre quand même? Insère une vis à œillet (on en trouve souvent dans les ensembles d'installation de cadres).





C'est ici que nous allons solliciter ta patience. Idéalement, avant de cuire la pâte à sel, il est suggéré de la faire sécher pendant 12 heures. Mais réjouis-toi, les morceaux plus petits ne nécessiteront pas de cuisson. La pâte à sel cuite à basse température (entre 170°F et 200°F). Tu concluras que le temps de cuisson variera en fonction de la taille des pièces ou du temps de séchage alloué précédemment. Sois patient, envoie les enfants jouer dehors et surveille le four de temps à autre en sirotant un verre de quelque chose (on ne juge pas les liquides ici). Sors les pièces aussitôt qu'elles sont dures.



#### ASTUCE DE PRO

Fais une pièce test similaire aux autres. Tu pourras ainsi la taponner allégrement tout au long de la cuisson. N.B. : Cette étape se réalise à des fins de vérification seulement.

Il est maintenant temps de décorer tes œuvres. Oh que oui! Ou devrions-nous dire :  
« Ho! Ho! Ho! Que oui! » (Oui, on est allé là).

- Les plus perfectionnistes peuvent sabler leur pièce afin d'obtenir un fini plus lisse. Les autres peuvent cordialement sauter cette étape.
- Certains te diront d'y aller avec de la peinture à l'eau. Nous te suggérons fortement la gouache ou l'acrylique, ça tache un peu plus, mais le fini sera plus opaque et plus joli (ou peut-être qu'on a seulement un perfectionniste dans l'équipe aussi, qui sait?!).
- Tu peux également enduire ta pièce d'une colle liquide transparente et soupoudrer des paillettes dessus. Oui, oui... encore des paillettes! C'est Noël, faut que ça brille!
- Pour agrémenter encore plus ton œuvre, colle des perles, des boutons, des pompons ou des plumes. Un fusil à colle chaude ou une colle forte universelle fera l'affaire.
- Tu aimerais un fini plus lustré? Vernis tes pièces!


L'important, c'est d'avoir du plaisir et de laisser aller sa créativité avec ce qu'on a sous la main.

N'hésite pas à partager tes créations avec nous sur notre page Facebook! Ça nous ferait vraiment plaisir de voir l'étendue de tes talents... surtout si ça brille et même si ça brille pas fort fort aussi!

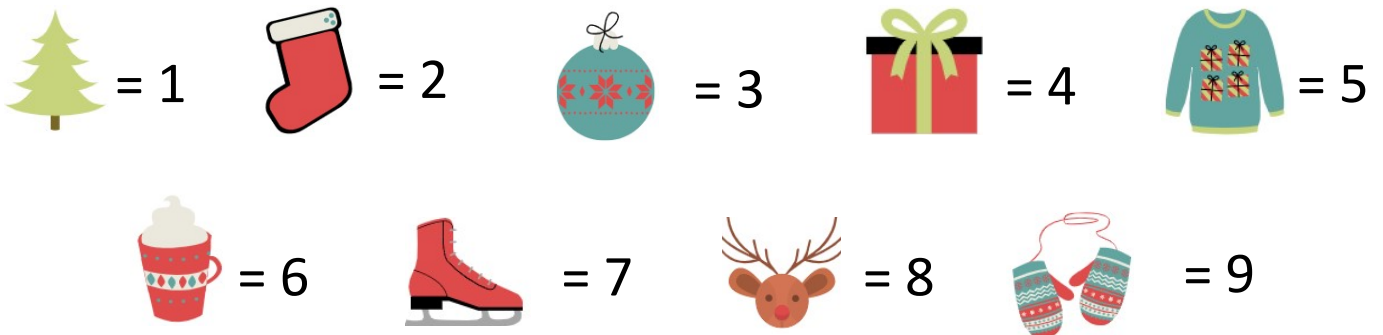
En passant, la pâte se conserve jusqu'à une semaine dans un plat au réfrigérateur.



## Sudoku de Noël

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

Chaque image correspond à un chiffre. Complète la grille en faisant attention à ce qu'un même chiffre ne figure qu'une seule fois par colonne, par ligne et par carré de neuf cases. Les lutins t'ont déjà aidé en écrivant quelques chiffres pour toi!





# CHANSON À COMPLÉTER



OH NON! NEZ ROUGE AVAIT UN PETIT CREUX ET IL A MANGÉ DES  
MOTS DANS SA CHANSON! UTILISE TES CONNAISSANCES GÉNÉRALES  
POUR COMBLER LES ESPACES VIDES.

On l'appelait « Nez Rouge »

Ah ! Comment il était \_\_\_\_\_

Le p'tit \_\_\_\_\_ au nez rouge

Rouge comme un lumignon

Son p'tit \_\_\_\_\_ faisait rire

Chacun s'en \_\_\_\_\_ beaucoup

On allait jusqu'à dire

Qu'il aimait \_\_\_\_\_ un p'tit coup.

Une \_\_\_\_\_ qui l'entendit

\_\_\_\_\_ dans le noir

Pour le consoler lui dit :

« Viens au \_\_\_\_\_ ce soir.

Comme un \_\_\_\_\_, Nez Rouge

Tu \_\_\_\_\_ dans le ciel

Avec ton p'tit nez rouge

Le \_\_\_\_\_ du père Noël ».



# DRÔLES DE DEVINETTES

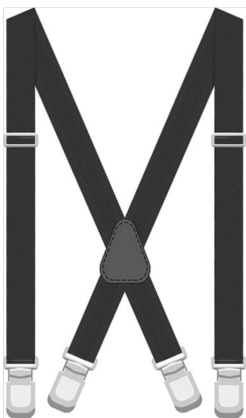
ÉDITION DE NOËL

1. Comment appelle-t-on un chat tombé dans un pot de peinture verte le jour de Noël?



2. Comment fait-on entrer deux pères Noël dans un réfrigérateur?

3. « Ho ! Ho ! Ho ! » Savez-vous pourquoi le père Noël rit tout le temps?



4. Pourquoi le père Noël porte-t-il des bretelles noires?





# Des couronnes recyclées



La majorité des gens ont des couvercles de pots Mason qui dorment dans le fond de leurs armoires. Voici une belle idée pour leur donner une deuxième vie tout en bricolant en famille. Tu pourras ensuite les utiliser pour décorer ton sapin ou orner tes cadeaux.

## Matériel :

- Des couvercles de pots Mason (le tour seulement)
- Des cordes et des rubans divers (tu peux utiliser de la corde de jute, de la corde de coton, des rubans décoratifs ou des rubans d'emballage)
- Des ciseaux
- De la colle chaude
- De petites décorations variées festives (pompons, brillants, grelots, perles, etc...)

## Instructions :

La clé du succès pour ce bricolage est d'y aller avec ce que tu as sous la main et de faire appel à ta créativité. Garde en tête que quand tu bricoles, il n'y a pas de mauvaises idées, il y a juste de beaux accidents!

- Fixe ta corde sur ton couvercle. Tu peux utiliser de la colle chaude ou simplement faire un nœud.
- Tourne ta corde autour de ton couvercle pour le cacher comme il faut.
- Colle ou attache l'autre bout de ta corde.

C'est ici que le plaisir commence : il est temps de décorer tes couronnes! Réveille l'artiste en toi, le dieu créateur, sors tes doigts de fée et laisse-toi aller! Tu peux toujours t'inspirer des images dans le document pour t'aider sinon, voici quelques idées supplémentaires :

- Colle une jolie boucle d'une couleur contrastante.
- Si tu as des autocollants de Noël, colle-les sur un carton pour les solidifier et découpe-les. Colle-les ensuite sur ta couronne. Ça fait beaucoup de colle, on le sait, mais il faut ce qu'il faut!
- Ajoute des brillants tout le tour pour imiter des lumières de Noël.
- Tu veux aller plus loin dans tes idées? Découpe du feuillage artificiel et fixe-le sur ta couronne pour lui donner un aspect naturel.

Maintenant que tu as terminé, tu n'as plus qu'à ajouter une corde ou un ruban pour suspendre ta couronne.



# NOËL AUTOUR DU MONDE

Associe chaque pays à son Joyeux Noël

Afrique du sud

Merii Kurisumasu

Allemagne

Jwaye Nwel

Chine

Merry Christmas

Corée

Geseënde Kersfees

Danemark

Sheng Tan Kuai Loh

États-Unis

Glaedelig Jul

Haïti

Feliz Navidad

Hollande

Mo'adim Lesimkha

Hongrie

Maligayang Pasko

Israël

Frohliche Weihnachten

Inde

Prettige Feestdagen

Japon

Boas Festas

Mexique

Seun-tan chu-ka-hae-yo

Philippines

Boldog Karácsonyt

Portugal

Shub Christu Jayanti





Quoi de plus réconfortant qu'un breuvage chaud en linge mou après un bonhomme de neige ?!  
On te propose ici deux classiques pour réchauffer ton cœur pendant ce temps des fêtes particulier.

## Chocolat chaud à la canne de bonbon

### Ingrédients :

- 1 tasse de lait
- 1 c. à soupe de chocolat noir en poudre (ou de cacao)
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 canne de bonbon à la menthe broyée
- Crème fouettée ou des guimauves à volonté!



### Instructions :

- Fais chauffer ton lait au four micro-ondes pour qu'il soit bien chaud.
- Ajoute le chocolat, le sucre et presque toute ta canne de bonbon. Remue bien jusqu'à ce que ce soit complètement fondu.
- Ajoute ta crème fouettée ou tes guimauves sur le dessus et saupoudre ta tasse avec la canne de bonbon restante.



Astuce : pour broyer ta canne de bonbon, tu peux utiliser un rouleau à pâte.

## Chai latte de Noël maison

### Ingrédients :

- 3 sachets de thé noir
- 3 gousses de cardamome verte
- 2 ½ tasse d'eau
- Le zeste d'une demie orange
- 1 bâton de cannelle
- 1 tasse de lait
- 1 anis étoilé
- 2 c. à table de miel
- 1 clou de girofle




### Instructions :

- Dans une casserole, fais chauffer ton eau avec les sachets de thé, les épices et le zeste d'orange.
- Après 10 minutes, enlève les sachets de thé et continue de faire frémir l'eau un autre 10 minutes.
- Dans une autre casserole, fais chauffer ton lait doucement et fais le mousser avec un pied mélangeur (ou un autre appareil de ton choix).
- Filtre ton infusion avec un petite passoire et ajoute le miel et le lait.
- Servir dans des tasses que tu peux garnir avec une tranche d'orange, c'est très joli tu vas voir!



Pssst : tu peux utiliser le lait de ton choix (amande ou avoine), c'est tout aussi délicieux!



## Catégorie grand classique

### Les biscuits pain d'épices

#### Ingrédients :

- $\frac{3}{4}$  tasse de beurre non salé
- $\frac{3}{4}$  tasse de cassonade
- $\frac{2}{3}$  tasse de mélasse
- 1 gros œuf
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 3  $\frac{1}{4}$  tasses de farine
- 1 c. à table de gingembre moulu
- 1 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé de cannelle
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de clou de girofle moulu
- $\frac{1}{2}$  c. à thé de sel
- 1.5 cm de gingembre frais râpé (optionnel)
- Le zeste d'une orange (optionnel)
- Une recette de glaçage magique (voir page suivante)
- Des décorations (comestibles !!)



#### Instruction :

- À l'aide d'un batteur à main, mélange le beurre, la cassonade et la mélasse environ deux minutes jusqu'à ce que tu obtiennes un résultat aéré. Ajoute l'œuf et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Dans un autre bol, mélange la farine, les épices, le bicarbonate de soude et le sel. Avec le batteur à basse vitesse, ajoute les ingrédients secs aux ingrédients mouillés. Si désiré, ajoute le gingembre frais et le zeste d'orange à cette étape. La pâte devrait se former toute seule. Fais attention de ne pas trop la battre, elle pourrait le prendre personnel!
- Divise ta pâte en deux afin de créer deux disques. Enveloppe chacun d'entre eux dans de la pellicule plastique et réfrigère-les de 2 à 3 heures.
- Préchauffe le four à 350°F et tapisse deux grandes plaques à cuisson avec du papier parchemin. Place un de tes disques de pâte sur un surface enfarinée et roule-le afin qu'il ait environ  $\frac{1}{4}$  de pouce (environ 0.6 cm) d'épais. Coupe la pâte avec les emporte-pièces de ton choix.
- Cuire au four 9 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils gonflent un peu. Le temps de cuisson pourra varier en fonction de la grosseur de tes biscuits. Sors-les du four et laisse-les reposer 5 minutes sur ta plaque à cuisson avant de les transférer dans une assiette pour les laisser refroidir complètement.
- Répète l'opération avec ton autre disque de pâte. Laisse aller ton imagination pour les décorer avec la recette de glaçage qui suit.





## Le glaçage magique

### Ingrédients :

- 3 tasses de sucre en poudre
- ¼ de tasse de sirop de maïs
- ¼ de tasse de lait
- ¼ c. à thé d'extrait de vanille ou d'amande

### Instructions :

- Dans un bol, mélange tous les ingrédients. Si le glaçage semble trop épais, ajoute du lait une cuillerée à thé à la fois jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.

Maintenant, l'avenir esthétique de tes biscuits est entre tes mains!

Dans un monde idéal, on te recommande de te servir d'une poche à douilles. Mais si tu n'en a pas, tu peux t'en fabriquer une de fortune avec un sac refermable. Tiens ton sac pour qu'il forme un cône. Place ton glaçage dans le sac pour qu'il arrive dans le bout de ton cône. Une fois le glaçage bien tassé, coupe le coin de ton cône.

Il est recommandé de tasser le glaçage comme il faut avant de couper le bout du sac. Cette étape sert à éviter qu'il y ait des bulles d'air à l'intérieur. Si tu sautes cette étape, ta poche va faire des pets de glaçage. Certes, ce sera très drôle, mais ce ne sera pas joli joli.

Tu n'as pas de poche à douilles ni de sac refermable sous la main? Tu peux aussi prendre tes doigts, on ne te jugera pas.

Le glaçage blanc c'est super beau, mais tu veux que tes biscuits soient plus *funky*? Voici comment colorer ton glaçage :

- Commence par diviser ta recette de glaçage dans des bols (exemple : 3 couleurs différentes = 3 bols différents).
- Maintenant, ajoute du colorant alimentaire. Commence par une goutte ou deux pour voir la couleur que ça donne et rectifie pour obtenir celle que tu désires. Rappelle-toi! Tu peux toujours ajouter de la couleur, mais tu ne peux pas en enlever!



# Des mathématiques festives !

Chaque image correspond à une valeur. Trouve-les pour t'aider à résoudre le problème.

1

$$\text{Arbre} + \text{Arbre} + \text{Arbre} = 36$$

$$\text{Cloches} + \text{Arbre} + \text{Cloches} + \text{Cloches} = 33$$

$$\text{Bouquet} + \text{Cloches} + \text{Cloches} = 29$$

$$\text{Arbre} + \text{Bouquet} + \text{Cloches} = \square$$



$$\text{Boule} + \text{Gaufre} + \text{Chaussette} = \text{Étoile}$$

$$13 = \text{Boule} + \text{Chaussette}$$

$$\text{Étoile} - \text{Gaufre} = \text{Boule} + \text{Chaussette}$$

$$\text{Étoile} + \text{Gaufre} = 27$$

$$\text{Boule} + \text{Chaussette} + \text{Étoile} = \square$$

2







Pourquoi?!

Pourquoi?!

Pourquoi?!



### POURQUOI s'embrasse-t-on sous le gui?

C'est l'une des traditions de Noël les plus répandue. S'embrasser sous le gui tient d'une tradition romantique car il symboliserait la fertilité.

Selon une légende, le traditionnel baiser remonterait à la mythologie nordique, lorsque Bladr (Dieu de la vérité et de la lumière) fut tué par une flèche faite de gui. Sa mère, bouleversée, a pleuré sur les baies, ramenant ainsi Bladr à la vie. Si heureuse, elle fit la promesse qu'afin de rendre honneur à la branche, quiconque passerait en dessous lui devrait un bisou.



### POURQUOI mange-t-on de la bûche à Noël?

L'origine de la bûche de Noël remonte au 16e siècle. La tradition voulait qu'à la veille de Noël, une grosse bûche de bois fruitier soit coupée et ramenée dans chaque foyer. Le lendemain, on l'allumait pour la laisser brûler toute la journée. On recueillait ensuite les cendres en guise de protection.

Plus tard, au 19e siècle, comme les grandes cheminées se faisaient plus rares, la tradition évolua et la bûche qu'on faisait brûler a été remplacée par une plus petite bûche que l'on déposait symboliquement sur la table. Ce serait à cette époque que la bûche en bois serait devenue une pâtisserie. On dit qu'un chocolatier parisien aurait créé la première bûche de Noël en 1834, mais on attribue aussi sa création à un pâtissier lyonnais quelques années plus tard.



### POURQUOI un sapin dans nos maisons?

Un ancien rite païen voulait qu'on honore un arbre autour de la date du solstice d'hiver. Ce dernier symbolisait la vie et on célébrait ainsi la renaissance du Soleil.

Au 11e siècle, on décorait déjà des arbres avec des pommes rouges pour faire référence à l'arbre du paradis. Ensuite, c'est en Allemagne que la coutume a véritablement prit naissance.

Vers 1520, on décorait les arbres avec des confiseries, des pommes et même des petits gâteaux. Déjà à cette époque on plaçait une étoile au sommet pour rappeler celle de Bethléem.

C'est au 17e siècle que la traditionnelle illumination des sapins débute. Comme les guirlandes lumineuses électriques d'aujourd'hui n'existaient pas encore, les gens remplissaient des coquilles de noix d'huile dans lesquelles ils déposaient une mèche qu'ils allumaient. Certains allaient même jusqu'à garnir l'arbre de petites chandelles attachées sur les branches. Bien que cette démarche soit très créative, nous n'appuyons pas l'idée extrêmement dangereuse et zéro sécuritaire de mettre le feu à votre arbre cette année en l'honneur des rites anciens.

# Un sapin de petites mains



## Matériel

- 1 Rouleau de papier essuie-tout peint en brun
- 1 Assiette de carton peinte or
- Papier construction vert
- Carton rigide (tu peux te servir du carton d'une vieille boîte d'expédition)
- Pompons verts, rouges et blancs
- Ruban adhésif
- Papier doré ou jaune
- Feutrine rouge ou n'importe quel tissu qui fait un peu "Noël"

N.B. Toutes les couleurs mentionnées précédemment sont strictement à titre d'exemple. Vous pouvez librement laisser aller votre imagination.

## Réalisation

- Peins ton rouleau d'essuie-tout brun et ton assiette de carton or. Ils seront la base et le tronc de ton sapin.
- Pour faire le corps de ton arbre, coupe un triangle dans ton carton rigide. Fais en sorte qu'il ait une base de 25 cm de longueur pour une hauteur de 28 cm.
- Une fois la peinture sèche, prends un des bouts de ton rouleau et fais-y deux incisions pour être en mesure d'entrer le corps de ton sapin (figures 1 et 2). Prends l'autre bout et fais-y trois incisions, ouvre ton rouleau et colle-le sur ton assiette. (figure 3)





## Réalisation (suite)

- Trace maintenant les petites mains sur ton papier construction vert et découpe-les. Une estimation de 15 petites mains a été effectuée par la firme Popco, Popco et associées. Certes, le nombre de mains variera en fonction de la grandeur des mains utilisées, merci de ta compréhension.
- Colle maintenant tes mains sur ton sapin (celles que tu as découpées... bien entendu!). Pour cette étape, nous te suggérons l'utilisation du ruban adhésif, celui-ci adhère mieux que la colle au carton rigide.
- Afin de créer un tout harmonieux, colle les mains de manière décroissante. Colle 5 mains à la base, 4 le rang suivant, 3, 2 et 1 au top du top pour terminer! (figure 4,5 et 6).



- Tu peux maintenant décorer ton sapin à ta guise. Ici, nous nous sommes servi de pompons et d'une étoile. Libre à toi d'utiliser ce qui te plaît, utilise des boutons, ajoute des guirlandes, remplace l'étoile par un ange, utilise des plumes, alouette!
- Comme touche de finition pour cacher le ruban adhésif qui maintient le tronc en place, tu peux enrouler une feutrine rouge autour de ton tronc pour faire une jolie jupe de sapin. Tu peux également utiliser le tissu de ton choix. (figure 7)





# Les beignes à Kathy

Parce qu'ici, chez Popco, on en a entendu parler encore et encore!

Après avoir utilisé des méthodes interrogatoires douteuses et probablement illégales, nous avons finalement réussi à mettre la main sur la fameuse recette de beignes à Kathy!

La voici ici pour vous... de rien!

## Ingrédients

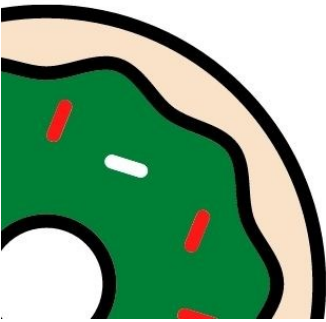
- 2 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à table de beurre fondu
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 3 tasses de farine
- 1 tasse de lait
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- De l'huile pour la friture



## Instructions:

- Dans un bol, battre le sucre, l'œuf et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajoute le beurre et mélange encore.
- Incorpore la farine, le sel et la poudre à pâte.
- Délaye le tout avec le lait.
- Sur une surface farinée, sépare ta pâte en 12 boules. Roule chaque boule en forme de saucisson et façonne tes beignes. Tu peux aussi écraser ta boule et faire un trou de la milieu. Chacun sa méthode!
- Dans une friteuse préchauffée à 350°F, dépose les beignes un à un et fais-les cuire environ 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Sort les beignes de l'huile et roule-les dans le sucre, saupoudre-les de cannelle ou de sucre en poudre.

Même si nous te recommandons fortement l'utilisation d'une friteuse, tu peux faire la recette même si tu n'en as pas à la maison. Suffit de faire chauffer suffisamment d'huile dans un poêlon. Mais fais très attention au feu, on ne voudrait pas avoir un accident de beignes sur la conscience!



Psst! Tu veux aller plus loin avec la décoration de tes beignes, utilise ton imagination et la recette de glaçage magique. Toutefois, prends bien soin d'attendre que tes beignes aient complètement refroidis avant de les glacer, sinon le glaçage risque de fondre et de couler partout!





# MOTS CACHÉS



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



ANGES

BAS

BOULES

BRILLANT

BÛCHE

CADEAUX

CANTIQUE

CÉLÉBRATION

CHEMINÉE

CHORALE

CLOCHETTES

COURONNE

DÉCORATION

ÉTOILE

FAMILLE

FÊTE

GLAÇON

GRELOTS

GUI

GUIRLANDE

HIVER

LUGE

LUTINS

MAGE

MINUIT

NEIGE

NOËL

RENNE

RÉVEILLON

ROI

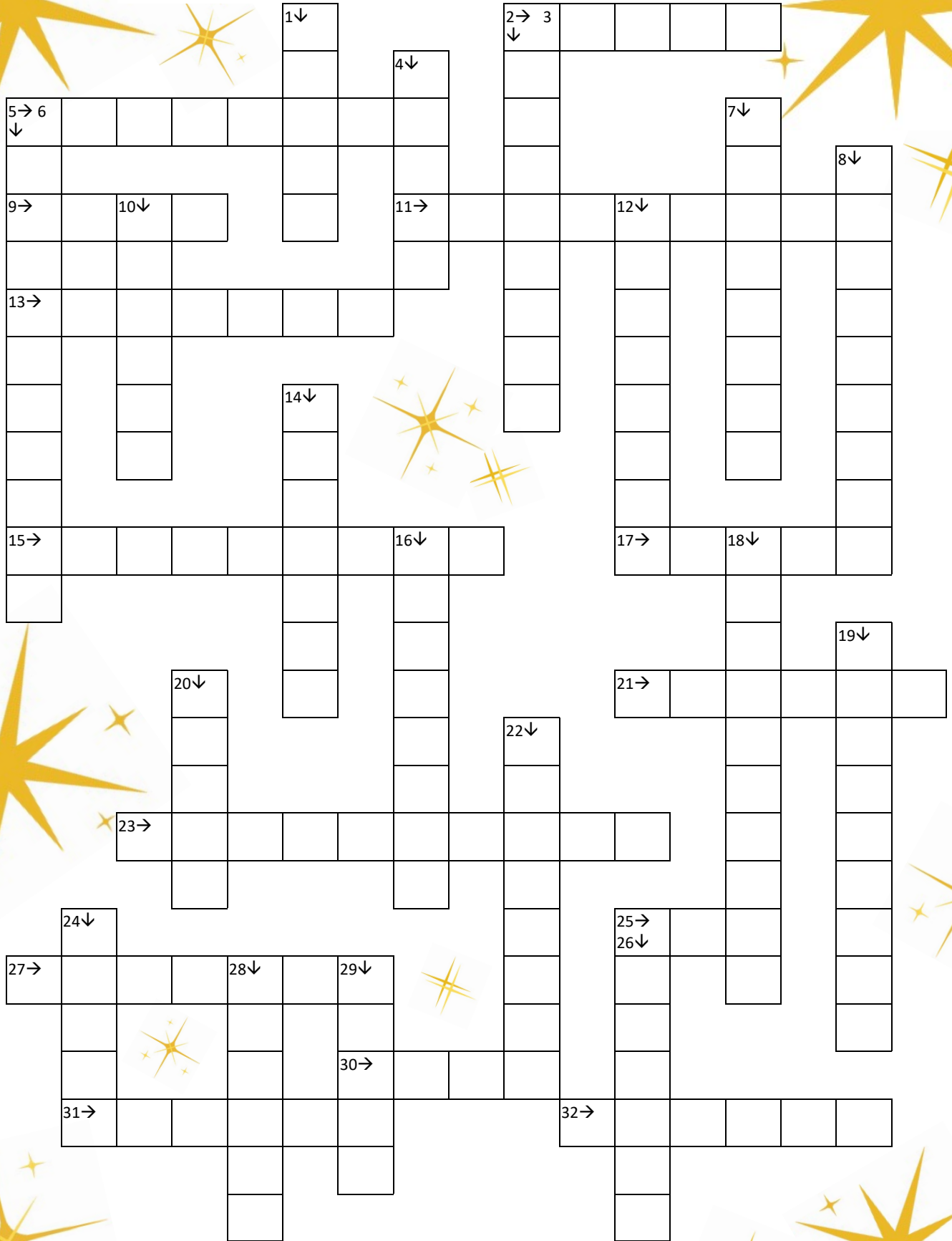
SAPIN

TRAINEAU



Solution : \_\_\_\_\_

# Mots fléchés étincillant



1. On la mange au réveillon.
2. Bonbon à la menthe qu'on peut accrocher dans le sapin.
3. On les chante traditionnellement à Noël.
4. En hiver, elle charge les arbres et embourbe nos entrées.
5. Accès par lequel Père Noël entre dans nos maisons.
6. Action de fêter comme il se doit.
7. Il nous quitte quand fait trop chaud.
8. Repas de fête de la nuit de Noël ou de la nuit du 31 décembre.
9. Petit traineau à patin qui glisse vraiment vite!
10. Je peux en mettre un dans mon verre ou dans le sapin.
11. Corde décorative.
12. Elles illuminent le sapin.
13. La couleur de la neige.
14. On les place sous le sapin.
15. Petites pièces que l'on ajoute pour embellir notre sapin.
16. Celui du Père Noël vole!
17. Il est roi dans nos salons.
18. Plante ornementale que l'on retrouve souvent à Noël.
19. Ensemble des réjouissances que l'on célèbre ensemble.
20. Ils entonnent l'hymne des cieus dans nos campagnes.
21. Tornade, Furie, Commette, Nez Rouge, etc...
22. Qui répand une lumière vive.
23. Se qui sert à orner notre maison ou notre sapin.
24. On peut soit la manger ou la mettre dans le foyer.
25. Une belle occasion de se donner des bisous.
26. Leurs tintements annoncent l'arrivée du Père Noël.
27. Nez Rouge est son surnom.
28. Ils travaillent fort pour le Père Noël.
29. Saison du temps des fêtes.
30. La couleur de mon beau sapin.
31. Soit je suis dans le ciel, soit je trône au-dessus du sapin.
32. Les lutins en fabriquent beaucoup dans l'atelier.





