

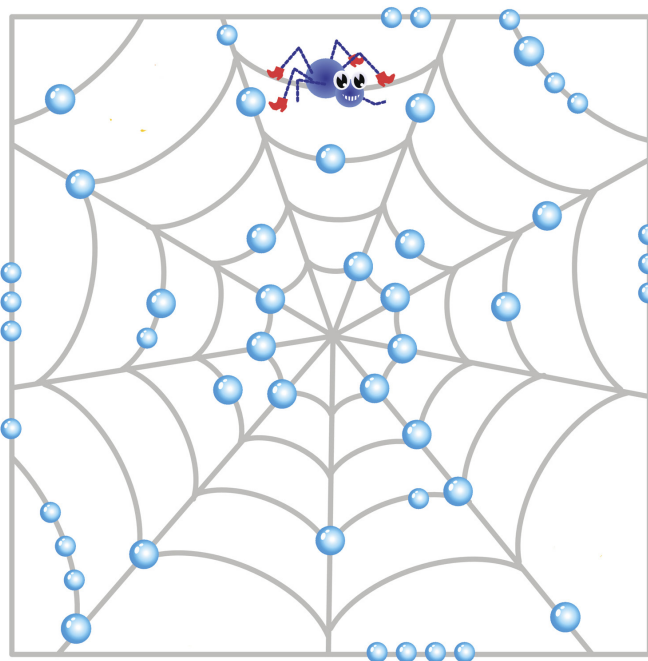
# L'atelier MJC N°2

## Coloriage du jour 1

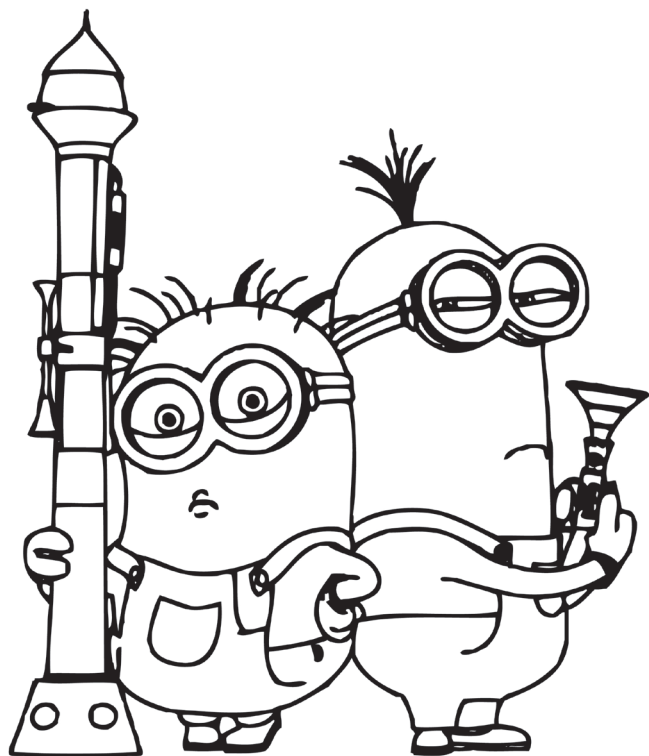


## Jeu du jour

Cette petite araignée n'aime pas du tout l'eau. Mais elle doit retourner au centre de sa toile. Peux-tu l'aider ? Il faut la guider jusqu'au centre, en suivant les fils de la toile, sans jamais croiser un seule goutte d'eau.



## Coloriage du jour 2



## La recette du jour : thé aux épices



### Ingrédients pour un pot de 100gr :

100 gr de thé noir ou rouge • 1 orange • 1 bâton de cannelle • 1 gousse de vanille • 2 clous de girofle • 2 étoiles de badiane • 2 gousses de cardamome

### Préparation :

Préchauffez le four à 100°. Lavez l'orange et séchez-la. A l'aide d'un économe, retirez le zeste en prenant bien soin de ne pas prélever la partie blanche trop amère. Taillez le zeste en fines lamelles puis en tout petits dés. Disposez ce zeste sur une plaque de four en étalant bien afin que les morceaux ne se superposent pas. Laissez sécher 1h au four.

A l'aide d'un mortier, pilez finement la cardamome avec la cannelle, la badiane et les clous de girofle. Fendez la gousse de vanille en deux puis taillez-la en petits dés. Mélangez toutes les épices avec le thé et les écorces d'orange. Placez en bocal ou boîte métallique fermé bien hermétiquement. Laissez reposer 1 semaine au moins afin de déguster.