



GARDONS LE CONTACT

Club des Hortensias

**Bonjour à toutes
et tous,**

Nous espérons que
vous allez tous bien.
Ici, nous allons par-
ler noyau d'avocat,
histoire de France,
astuces ménage et
proverbes très très
très anciens !

L'équipe du Club des
Hortensias

Jeu 1

Variations autour de l'avocat

En ce moment, nous avons be-
soin de verdure alors nous vous
proposons de faire pousser un
petit avocatier. Voici les diffé-
rentes étapes.

Étape 1 : acheter avocat...le
manger, bien nettoyer le noyau
sans l'érafler.

Étape 2 : le faire tremper en-
viron 30 minutes dans l'eau
chaude.

Étape 3 : partie la plus « difficile
» : planter 3 cure-dent dans le pourtour du noyau.

Étape 4 : posez-le sur un verre d'eau la partie pointue vers le haut et la par-
tie basse immergée dans l'eau.

Étape 5 : changez l'eau régulièrement.

Normalement au bout de quelques semaines des racines vont apparaître...
Nous parlerons des prochaines étapes à ce moment-là.

Si vous n'aimez pas l'avocat version salée, nous vous proposons une petite
recette pour essayer une variante sucrée : la crème brûlée à l'avocat !

Il vous faudra 2 avocats bien mûrs, 4 jaunes d'œuf, 20cl de crème liquide, 10
cl de lait, 4 cuillères à café de cassonade.

Préchauffez votre four à 120 degrés. Épluchez les avocats et prélevez leur
chair. Coupez-la en dés puis mixez-la à l'aide d'un robot jusqu'à obtenir une
belle purée bien lisse et homogène. Dans une casserole, faites chauffer la
crème fraîche liquide avec le lait. A l'ébullition, éteignez le feu et incorpo-
rez délicatement la purée d'avocats. Mélangez bien. Battez les jaunes d'œufs
dans un récipient. Ajoutez la crème d'avocats et mélangez bien. Répartissez
l'ensemble dans des ramequins allant au four. Enfourez pendant 1 heure.
A la sortie du four, laissez refroidir les crèmes sur une grille puis placez-
les ensuite pendant 2 heures minimum au réfrigérateur. Au moment de la
dégustation, saupoudrez les crèmes de cassonade et faites-les caraméliser à
l'aide d'un petit chalumeau de cuisine.

Il existe plein d'autres recettes sucrées à l'avocat. Si vous les testez, il fau-
dra nous raconter tout ça. Nous ferons un concours du plus bel avocatier
à l'ouverture du club ! En parlant jardinage, que deviennent vos poireaux
dans leurs récipients d'eau ? Les nôtres ont bien grandi mais ils sont tout
fins...Nous attendons, observons et changeons l'eau !



Jeu 2

Poursuivons nos révisions sur l'Histoire de France !



1) Si 1515 est une date connue de tous, 1415 l'est beaucoup moins, peut-être parce que c'est l'année d'une célèbre défaite pour le royaume de France. Cette défaite était-elle celle de Crécy, de Poitiers ou d'Azincourt ?

2) En 1420, un « honteux traité » livre la France aux Anglais. Est-ce : Le traité de Londres, le Traité de Troyes ou le traité de Paris ?

de Londres, le Traité de Troyes ou le traité de Paris ?

3) Dans les jeux de cartes actuels, le roi de cœur s'appelle Charles, mais de quel Charles roi de France s'agit-il ? Charles VII, Charles VIII ou Charles IX ?

4) Louis XI mena une lutte sans merci et victorieuse contre le duc de Bourgogne. S'agissait-il de : Philippe le Hardi, Jean sans peur ou Charles le Téméraire ?

5) Les « fillettes » du roi Louis XI étaient-elles : ses jeunes maîtresses, les cages de fer dans lesquelles il enfermait ses prisonniers ou ses petites filles ?

6) Rendez à chacun de ces rois son épouse et reine légitime :

Saint Louis / Isabelle de Hainaut

Philippe II Auguste / Marguerite de Provence

Philippe III le Hardi / Blanche de Castille

Louis VIII le lion / Isabelle d'Aragon

Jeu 3

Astuces de grand-mère



En ce moment, nous avons un peu plus de temps à la maison. Nous vous proposons donc des astuces de grand-mère pour avoir un logis resplendissant ! Aujourd'hui attaquons nous au réfrigérateur :



Nettoyer le réfrigérateur et le congélateur

Pour la carrosserie en tôle émaillée, rien ne vaut une éponge trempée dans de l'eau chaude ou tiède additionnée d'une cuillerée à soupe de bicarbonate. Rincez et essuyez avec un chiffon microfibre. Si vous voulez plus de brillant et une meilleure protection, rincez à l'eau tiède vinaigrée (1 cuillerée à soupe de vinaigre blanc par litre d'eau). À l'intérieur, l'éponge trempée dans la même solution, et bien essorée, nettoie et désodorise parfaitement. **Utilisez la même recette pour le joint rainuré en caoutchouc** autour de la porte, ou appliquez de la pâte, laissez agir quelques minutes, frottez avec une brosse à dents puis rincez. Le caoutchouc est propre et le bicarbonate empêchera le développement des moisissures.

Réponses

Réponses : 1) Azincourt, 2) Le Traité de Troyes, 3) Charles VII, 4) Charles le Téméraire, 5) Les cages de fer pour enfermer ses prisonniers, 6) Philippe Auguste et Isabelle de Hainaut, Louis VIII le lion et Blanche de Castille, Saint Louis et Marguerite de Provence, Philippe III le Hardi et Isabelle d'Aragon.
11) roulent, 12) menacent, 13) grenier, 14) médecin, 15) limaçon

Nous espérons que vous avez passé un bon moment.
Prenez soin de vous et à très vite !