



# Kaléidoscope des enfants de l'Avent

## Semaine n° 3 – JOIE

Qu'est-ce qui te donne de la joie ?



Bienvenue dans la 3ème semaine du Kaléidoscope des enfants de l'Avent sur le thème de la joie ! Qu'est-ce qui te donne de la joie dans la vie ? C'est peut-être passer du temps en famille, jouer avec un animal de compagnie, faire une balade ou prendre quelqu'un dans ses bras. Il y a tant de choses qui peuvent nous donner de la joie et pendant les fêtes de fin d'année, différentes recettes peuvent nous apporter de la joie lors de repas et de fêtes qui sont partagés en famille et entre amis.

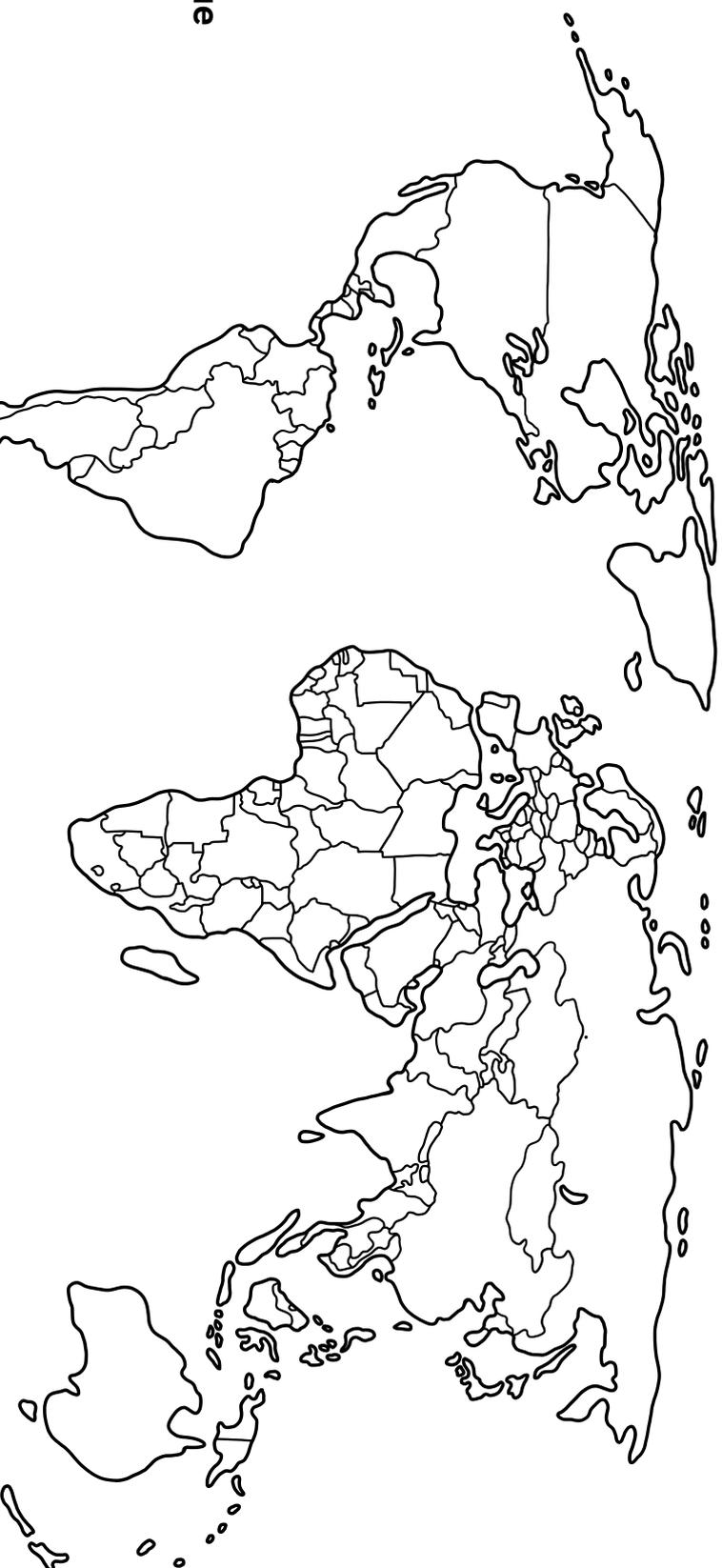
Tu trouveras ci-dessous des photos de recettes traditionnelles que l'on peut trouver dans différents pays du monde à la saison de Noël. Découpe chaque photo et en utilisant la carte en deuxième page, vois si tu arrives à placer chaque recette dans sa région d'origine. Une fois que chaque plat est à sa place, utilise la troisième et la quatrième page pour en savoir plus sur chaque plat et où cette recette est suivie durant les fêtes de Noël.

Comment y es-tu arrivé(e) ? As-tu placé chaque plat dans la bonne région ? C'est amusant d'apprendre ce que les gens mangent dans différents pays du monde. Tu peux coller les photos des plats dans leur région ou utiliser ces photos comme jeu pendant les fêtes de Noël pour faire découvrir des recettes de Noël de différents pays à ta famille et à tes amis. Souviens-toi que nous pouvons choisir d'être dans la joie et partager cette joie, c'est comme partager un bon plat avec différentes personnes ! C'est un don de Dieu !



**Région États-Unis et Canada**

**Région Eurasie**



**Région  
Mésamérique**

**Région  
Amérique du  
Sud**

**Région Afrique**

**Région Asie-  
Pacifique**

## REGION AFRIQUE



Sénégal – Le riz jollof est un plat populaire à travers l’Afrique et dans le monde. Il est souvent servi avec du bœuf ou de l’agneau, des légumes et des épices.



Kenya – Le nyama choma signifie viande rôtie en swahili. La version la plus courante – à la viande de chèvre — est mangée avec les doigts. La viande peut être accompagnée d’une salade kachumbari avec des tomates, des oignons, du chili, du citron et du sel et d’un sukuma wiki préparé avec du chou fourrager ou des chapatis, des pains plats moelleux avec des pommes de terre rôties.



Madagascar – On achète des litchis frais dans des magasins ou des stands de rue, ou on les cueille dans les arbres. À Noël, les rues de Madagascar sont recouvertes de peaux de litchis !

## RÉGION ASIE-PACIFIQUE



Corée du Sud – Le bungeoppang, que l’on peut traduire « pain de carpe », est un pain en forme de poisson fourré de pâte de haricots rouges. Ce plat, que l’on trouve dans les rues de Corée, est en forme de poisson, un symbole de chance et d’abondance selon la tradition coréenne.



Nouvelle Zélande – Le pavlova est préparé avec une meringue légère recouverte d’une crème fouettée et de fruits rouges.



Fidji – Le lovo est un four enfoui sous terre utilisé dans la cuisine traditionnelle de Fidji. Les viandes et les légumes sont entourés de feuilles de bananier et placés sur des pierres chaudes dans un trou creusé dans la terre. Les aliments sont recouverts et cuits lentement dans la vapeur du four.

## RÉGION EURASIE



Arménie – Le dolma, ou tolma, est un plat traditionnel turc composé de riz, de viande et de légumes fourrés ou accompagné de feuilles de légumes. En Arménie, on y ajoute de nombreuses herbes et épices et c’est un plat très apprécié à Noël.



Sud de l’Inde – Le biryani est un plat de riz mélangé avec des épices et une viande ou un poisson (poulet, chèvre, agneau, bœuf, crevette ou poisson).



Italie – Les pizzelles sont les gaufres les plus anciennes qui soient. Le nom pizzelle vient du mot italien « pizze » qui signifie rond et plat, suivi de la terminaison « elle » qui signifie de petite taille. Les pizzelles traditionnelles sont parfumées à l’anis et ont un parfum de réglisse, mais les pizelles à la vanille sont aussi très appréciées.

## RÉGION MÉSOAMÉRIQUE



Guatemala – Le ponce de fruta (punch aux fruits) et les tamales sucrés et salés préparés avec une pâte à la farine de maïs et cuits dans des épis de maïs sont deux plats très importants servis la veille de Noël, et très répandus pour le repas de Noël.



Haïti – Le diri kole est un plat très populaire d'Haïti préparé avec du riz et des haricots. C'est un plat du quotidien mais qui est aussi très important lors des fêtes comme Noël.



Mexique – Le champurrado est une boisson épaisse chaude préparée avec du chocolat mexicain, de la farine de maïs, du lait, de l'eau, de la cannelle et de la vanille. À Noël, cette boisson est souvent accompagnée d'un tamale.

## RÉGION AMÉRIQUE DU SUD



Pérou – Le panettone, un gâteau italien de Noël, contient des raisins secs et des fruits confis. Au Pérou, celui-ci est toujours servi avec un chocolat chaud épice. C'est une tradition essentielle à Noël et c'est aussi le meilleur cadeau de Noël partagé lors d'une « chocolatada », une fête de Noël célébrée avec des boissons chaudes au chocolat.



Venezuela – Le pan de jamon, ou pain de jambon, a été créé au début des années 1900 en utilisant des restes de jambon enroulés dans de la pâte à pain. Ce pain typique est devenu un symbole de ce pays et l'on y a ajouté d'autres ingrédients comme des olives, des raisins secs, des noix ou des câpres. Quand la senteur du pan de jambon s'élève dans les maisons, Noël approche.



Argentine – Le asado, ou barbecue, est l'un des repas les plus traditionnels et les plus appréciés du pays. Les différentes viandes grillent et grésillent durant la veillée de Noël.

## RÉGION ÉTATS-UNIS ET CANADA



Canada – La tourtière, une tourte à la viande originaire du Québec, est généralement servie à Noël ou au Nouvel-An. Les saveurs sucrées et salées y sont souvent mêlées avec du bœuf, du porc, des pommes de terre, des oignons et des épices, le tout entouré d'une pâte feuilletée.



États-Unis et Canada – La dinde est une viande traditionnelle servie au repas de Noël dans de nombreux pays du monde et particulièrement aux États-Unis et au Canada. Elle est souvent servie avec de la farce, de la purée de pommes de terre, de la sauce, des aïelles et des légumes.

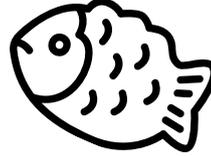


États-Unis – Les cinnamon rolls (roulés à la cannelle), un plat sucré pour le matin de Noël, sont très communs mais c'est aussi un plat à la cannelle très apprécié le jour de Noël.

Cette semaine, tu vas colorier les deux prochaines bougies de ta couronne de l'Avent. Découpe les deux bougies ci-dessous : une pour cette semaine et une pour la quatrième semaine. Colorie la bougie de la joie en rose en laissant le mot JOIE en blanc, puis colorie la bougie de la paix en violet en laissant le mot PAIX en blanc. Dessine et colorie certaines de tes traditions préférées sur la bougie également. Ensuite, forme un cylindre et maintient-le en place avec du ruban adhésif ou de la colle pour former ta bougie. Tu peux torsader des morceaux de papier crépon rouges, oranges et jaunes et les placer à l'intérieur au-dessus pour que cela ressemble à une flamme. Ensuite, place et colle ta bougie dans ta couronne de l'Avent et place-la à un endroit où tu pourras la voir pour te souvenir de partager la naissance de Jésus autour de toi.



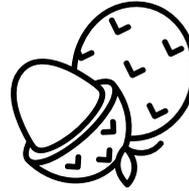
J



O

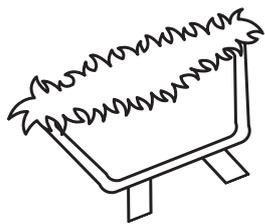


I



E

Colle ou ruban adhésif

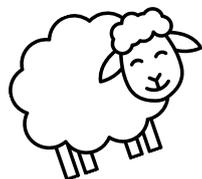


P

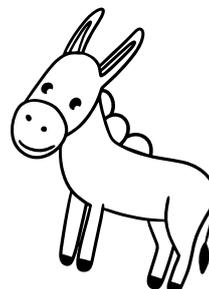


A

I



X



Colle ou ruban adhésif