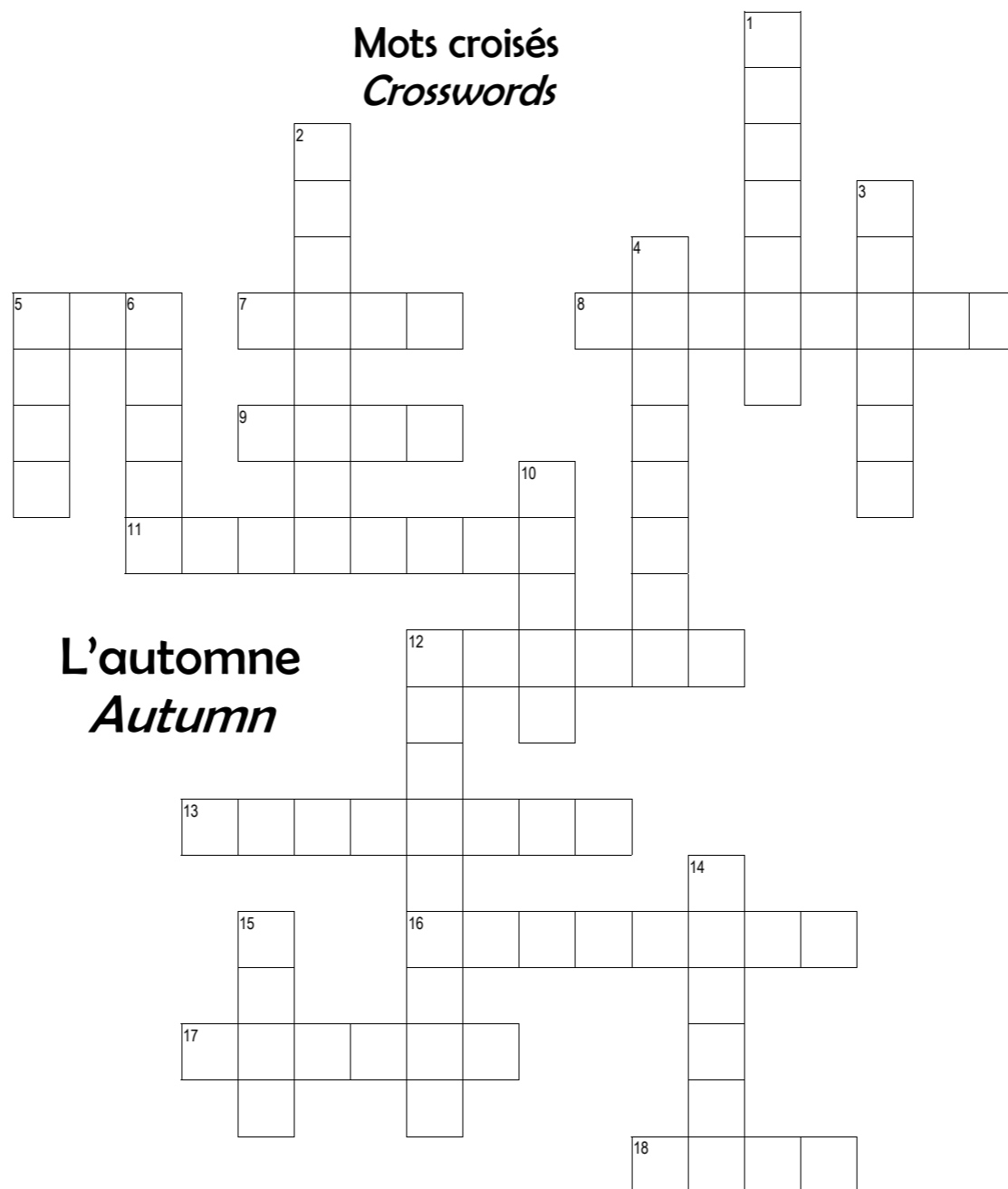


# Novembre

1	16
2	17
3	18
4	19
5	20
6	21
7	22
8	23
9	24
10	25
11	26
12	27
13	28
14	29
15	30

## Mots croisés Crosswords



## L'automne Autumn

### Horizontalement / Across

5. Atmosphere in which visibility is reduced. (FGO)
7. Air in natural motion. (DINW)
8. The eleventh month of the year, containing 30 days. (BEEMNORV)
9. Fruit du noyer.
11. The twelfth month of the year, containing 31 days. (BCDEEEMR)
12. The hot season between spring and autumn, in the northern hemisphere. (EMMRSU)
13. Edible nut of trees of the genus *Castanea*. (CEHNSTTU)
16. Any of various fungi (toadstool, puffball, morel...) (HMMOORSU)
17. The cold season between autumn and spring in the northern hemisphere. (EINRTW)
18. Green organ of photosynthesis and transpiration in plants. (AEFL)

### Verticalement / Down

1. The month following September and preceding November. (BCEOORT)
2. Époque de l'année où le jour a une durée égale à la nuit.
3. Action de retourner la terre, à l'aide d'une charrue, par exemple.
4. Époque de l'année où le jour ou la nuit ont une durée maximale.
5. The season of the year that comes after summer and before winter (autumn). (AFLL)
6. Fruit du chêne.
10. Léger brouillard.
12. The ninth month of the year, containing 30 days.
14. Petite plante verte, rase et douce, qui se développe en tapis dans les milieux humides.
15. Drops of water that fall as precipitation from clouds. (AINR)

Prénom :

## Recette de la pâte à sucre

Voici les ingrédients et les étapes permettant de réaliser facilement de la pâte à sucre, une pâte à modeler comestible.

- ★ **Ingrédients :**
- 3 marshmallows
  - 3 gouttes d'eau
  - 100 g de sucre glace

★ **Étapes :**

1. Lave-toi soigneusement les mains puis sèche-les complètement.
2. Répartis environ 100 g de sucre glace au fond d'un saladier.
3. Place 3 marshmallows dans un verre, ajoute trois gouttes d'eau dessus, puis place l'ensemble au four micro-ondes. Surveille la cuisson : en moins de 10 secondes, dès que les marshmallows ont gonflé et perdu leur forme originale, il faut arrêter le four.
4. À l'aide d'une petite cuillère, verse les marshmallows fondus au milieu du sucre glace. Recouvre le tout de sucre pour éviter que la préparation te colle aux doigts ensuite.
5. Malaxe délicatement l'ensemble (environ 5 minutes), du bout des doigts, en incorporant beaucoup de sucre glace, jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle plus. Arrête-toi à ce moment-là (si tu ajoutes trop de sucre glace, la pâte deviendra friable et il faudra légèrement l'humidifier).
6. Tu peux incorporer un peu de colorant alimentaire à ta pâte à sucre pour la colorer. Réalise les figurines de ton choix, comme tu le ferais avec de la pâte à modeler classique. Pour coller ensemble deux morceaux de pâte, il suffit de très légèrement humecter l'un d'entre eux.
7. Tu peux laisser sécher ta réalisation. Elle deviendra dure en deux jours environ. Ne la place pas au réfrigérateur, elle redeviendrait collante.



Un bonhomme de neige en pâte à sucre. Les yeux sont deux clous de girofle.