

INFO.KIDS

Le magazine du C.M.J.M.

N°19

Edito



Salut !

Je suis Camille Vallée, j'ai 13 ans et je suis en 4ème au collège Fenelon.

C'est mon premier mandat en tant que jeune élue et je peux dire que j'adore faire partie du CMJM.

Dans cet Infokids, tu vas découvrir des jeux, une activité manuelle, une recette ou encore des actus du CMJM !

Passé de bonnes fêtes de fin d'année !

Défi relevé !



Au mois de septembre, tout au long de la journée "L'animal, moi et Cie" à l'Eco Parc, les membres du CMJM accompagnés des enfants de la commune, ont fabriqué un arbre à chat avec des matériaux de récupération (cartons, ficelle, moquette...). Conçu pour être solide et ludique avec ses 2 étages, ses grattoirs et même une échelle ! Une création collective que le CMJM a eu le plaisir d'offrir à la SPA et qui a fait le bonheur des chats d'une famille d'accueil du Refuge de l'Espoir à Mougins.

Le saviez-vous ?

La plus grosse bataille de boules de neige s'est déroulée le 31 janvier 2016 à Saskatoon au Canada. Elle a réuni 7 681 participants ! Cet événement est inscrit dans le Guinness World Records et à ce jour il n'a pas encore été détrôné par un autre exploit !



L'invité mystère

Salut ! je suis un lycéen de 16 ans scolarisé en seconde au lycée Carnot, membre du CMJM, je suis un passionné d'histoire, de sport et je fais du théâtre. Qui suis-je ?

Arthur Cacheux

Retrouvez le CMJM sur...



@conseildesjeunesmouginois

Tous les Infokids via ce QR Code



RENCONTRE AVEC JULIE,

engagée au CMJM et bénévole au CHSA

(Propos recueillis par Hanna BEN DAOUD)

A 17 ans, Julie CAPEL, jeune élue au CMJM s'engage à accompagner des jeunes en situation de handicap à performer dans leur sport, la natation.

Julie, peux-tu nous parler de l'association CHSA ?

CHSA veut dire Club des Handicapés Sportifs Azuréens. Le club a pour vocation de favoriser l'accès au sport pour les personnes en situation de handicap. Les adhérents pratiquent différents sports comme la natation, le cyclisme ou encore la pétanque dans un cadre de loisirs mais aussi de compétition.

Comment es-tu engagée dans cette association et pourquoi ?

J'encadre des cours de natation pour les jeunes le mercredi, à la piscine des Campelières. Ma principale motivation est d'accompagner mon petit frère qui participe lui-même à ces cours. Cependant c'est aussi et surtout une expérience très enrichissante qui me permet de faire de nouvelles rencontres et d'acquérir des compétences dans le domaine de l'enseignement.

Utilises-tu du matériel spécifique pour faciliter l'apprentissage dans l'eau ?

Il n'y a pas forcément de matériel spécifique dans l'eau, hormis les lignes d'eau qui servent de repères pour les personnes mal voyantes. En revanche, il arrive que certaines personnes aient besoin de plus d'accompagnement, dans ce cas, un professeur va dans l'eau avec elles.

Les jeunes sont-ils nombreux ?

Il y a plusieurs cours dans la semaine, le mercredi soir et le samedi matin. En moyenne le mercredi il y a une petite dizaine d'enfants mais le samedi il y a plus de monde car il y a aussi les adultes.

Certains font des compétitions ?

Oui !!! Récemment l'équipe a participé aux Championnats de France junior à Aix-en-Provence et un jeune a remporté la médaille d'or en 50m Papillon et mon petit frère, Stéphane CAPEL, la médaille de bronze !



LES INCONTOURNABLES SABLÉS DE NOËL

de Luka

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de 4 épices moulues
- 120 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs



Les étapes :

1. Mettez dans un saladier : 250 g de farine, 1 cuillère à soupe de quatre épices moulues, 120 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel et le beurre coupé en petits morceaux. Pétrissez le tout environ 2 min.
2. Ajoutez le jaune d'œuf dans le saladier et pétrissez 1 min.
3. Formez une boule avec la pâte.
4. Filmez la pâte et placez au frais pendant 60 min.
5. Préchauffez le four à 160°C.
6. Abaissez la pâte au rouleau (3 à 5 mm d'épaisseur), puis découpez-la à l'aide d'emporte-pièces de différentes formes.
7. Déposez les biscuits sur la plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et dorez-les avec un jaune d'œuf.
8. Mettez au four pendant 12 à 15 min à 160°C jusqu'à ce que les bords commencent à dorer.



Astuce :

Vous pouvez décorer vos sablés avec du chocolat fondu ou un glaçage (il existe des stylos de glaçage de toutes les couleurs faciles à utiliser).

L'ÉTOILE « POST-IT » d'Aurore

une déco simple
et originale

Matériel nécessaire



1. Plier un post-it en 2, au ras de la partie collante.
2. Rabattre la partie collante du post-it sur elle-même.
3. Replier le post-it en deux dans le sens de la largeur.
4. Couper le post-it du côté où il n'est pas plié comme indiqué sur l'image (forme de montagnes).
5. Coller l'intérieur du post-it.
6. Répéter les cinq premières étapes sur d'autres post-it pour en avoir dix en tout.
7. Coller les 10 post-it ensemble.
8. Attendre qu'ils soient bien secs, les déplier pour former l'étoile et coller les 2 extrémités.
9. Faire un petit trou avec un trombone sur un des post-it et passer un bout de ficelle dedans.



Trouve les 7 différences

CHARADE

Mon premier est une émotion agréable
 Mon second permet de voir
 Mon troisième est le contraire de « yes »
 Mon quatrième permet de voler
 On souhaite mon tout le 25 décembre

Joyeux Noël



LES MOTS MÊLÉS

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

REVEILLON - PANTOUFLE - VACANCES - CADEAUX - FAMILLE
 GATEAU - CINEMA - HIVER - SKI



Devinette

Quand vient l'hiver je n'ai
 presque plus de feuilles et
 pourtant je ne suis pas un arbre...
 Qui suis-je ?

Un calendrier

