

La Bavarde des Nounous



Réalisée par
les Nounous

JOYEUX NOËL
AUX PETITS
ET GRANDS

Tout en traditions pour
ancrer la magie de cette
période, d'émotions et de
merveilleux souvenirs à
transmettre et raconter.

Au mois
de DECEMBRE

les ateliers du Relais
seront sur le thème :

NOEL

DÉCEMBRE,

LE MOIS DES

TRADITIONS DE NOËL

TRADITION vient du latin "tradere" qui veut dire transmettre. La tradition c'est donc l'héritage qui nous a été transmis, et ce d'abord par voie orale ou par le biais des us et coutumes. En cela elle est liée à la culture et un des vecteurs les plus puissants en est la langue, d'où la multitude des contes et histoires.

La tradition véhicule une mémoire collective, on pourrait même dire une sagesse collective.

Ainsi la tradition joue, au niveau collectif, le rôle que joue la mémoire au niveau individuel. Elle assure une continuité, elle assure une certaine façon d'habiter le monde, elle fonde une identité collective.



Le calendrier de l'Avent (que les grands adorent grignoter aussi), les décorations sur le sapin, le réveillon

du 24 décembre, la dinde aux marrons, le Père Noël...

Si ces mots nous semblent familiers et s'inscrivent dans notre rituel de Noël, d'autres pays cultivent des traditions quelques peu différentes.

Retrouvons celles de nos voisins et celles de nos assistants maternels dans les pages suivantes.





En tant qu'assistant(e)s maternel(le)s vous avez la possibilité de renseigner et de mettre à jour vos disponibilités sur le site www.monenfant.fr (site de la Caisse d'Allocations Familiales).

Cliquez sur l'image.



Selon votre situation, voici la procédure à suivre :

SITUATION N°1 : Vous êtes référencés, déjà habilités et avez obtenu un mot de passe par le passé

Etape 1 : Allez sur le site de la Caf « monenfant.fr »

Etape 2 : Cliquez sur « Espace assistants maternels »

Etape 3 : Dans Service, cliquez sur « accès au compte »

Etape 4 : Renseignez votre identifiant, puis cliquez sur mot de passe oublié afin d'en créer un nouveau

SITUATION N°2 : Vous êtes déjà référencés mais pas habilités

Etape 1 : Allez sur le site de la Caf « monenfant.fr »

Etape 2 : Cliquez sur « Espace assistants maternels »

Etape 3 : Dans Service, cliquez sur « création d'un compte pour renseigner son profil »

Etape 4 : Renseignez la première page « demande d'habilitation » et cliquez sur poursuivre

SITUATION N°3 : Vous n'êtes pas référencés sur le site monenfant.fr

Etape1 : Faites la demande par courrier postal au Conseil Départemental pour être référencé

Etape2 : Attente de la confirmation du Conseil Départemental

Etape3 : Faites la demande d'habilitation sur monenfant.fr comme dans la situation n°2

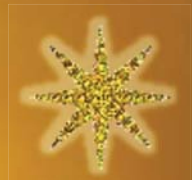




LE 8 DÉCEMBRE : FÊTE DES LUMIÈRES

À l'origine, la Fête des lumières est une fête religieuse. En effet, depuis le Moyen-Âge et les épidémies de peste à Lyon, la ville vénère la Vierge Marie pour sa protection. En 1852, une statue de celle-ci est érigée sur la chapelle de la colline de Fourvière, elle devait être inaugurée le 8 septembre, mais une crue de la Saône empêcha que la cérémonie ait lieu. L'inauguration fut reportée à la date du **8 décembre**, le jour de la fête de l'Immaculée Conception.

C'est à cette occasion que la population lyonnaise, d'un geste spontané, illumina pour la première fois ses fenêtres le soir du 8 décembre : la Fête des lumières était née !



CÔTÉ LUMIÈRE ET CIEL : le 21 décembre, c'est le solstice d'hiver, le jour le plus court de l'année. Comme chaque année, ce jour marque également le passage à l'hiver, même si les températures hivernales n'ont pas attendu le 21 pour montrer le bout de leur nez. Entre le froid et le manque de lumière (durée d'ensoleillement de 8h en moyenne le 22 décembre), pas toujours facile de garder le moral toute la saison, même si les fêtes de fin d'année sont presque là.



NOËL, LA CÉLÉBRATION DU SOLEIL INVAINCU

Noël vient du latin *Natalis (dies)*. C'est (le jour) natal...et représentait l'anniversaire de la naissance du *Sol invictus* (le Soleil invaincu).

**SI NOËL SE LIE AU SOLEIL :
ALORS NOËL SERA
LE DIMANCHE 22 DÉCEMBRE
2019 À 5 H 19.**

Cette fête avait lieu le jour du solstice d'hiver : c'est en effet à partir de cette date que les jours se rallongent : le soleil renaît...

Cette année, le solstice d'hiver a lieu le dimanche 22 décembre 2019 à 5 h 19 (heure de France ou 4 h 19 GMT). C'est à cette minute que commence l'hiver. Noël, c'est à l'origine la fête du soleil : qui nous donne chaque jour la lumière et sans lequel nous ne pouvons vivre !

Tradition du calendrier de l'aveut, bel outil qui permet de patienter : avec ses fenêtres que les petits sont impatients d'ouvrir pour y découvrir la surprise cachée derrière. Mais que signifie exactement ce mot et comment l'expliquer aux enfants ?



L'AVENT, QU'EST-CE QUE C'EST ? ON PEUT AVOIR L'IMPRESSION QUE LE MOT "AVENT" SIGNIFIE "AVANT" NOËL. C'EST UN PEU VRAI : L'AVENT EST LA PÉRIODE QUI PRÉCÈDE NOËL. MAIS CE N'EST PAS LA VÉRITABLE EXPLICATION DU MOT !

En latin, *Avent, adventus*, signifie "arrivée, venue". Pour les chrétiens, ce terme désigne la venue de Jésus, parmi les hommes : il naît dans la crèche, petit enfant. Pendant l'Avent, les chrétiens se préparent à sa venue – à Noël. C'est donc un temps d'attente.



QUAND A LIEU EXACTEMENT L'AVENT ? L'AVENT COMMENCE LE QUATRIÈME DIMANCHE DU MOIS AVANT NOËL ET DURE À PEU PRÈS UN MOIS. IL ARRIVE DONC CHAQUE ANNÉE À UNE DATE DIFFÉRENTE.

QUE FAIT-ON, PENDANT L'AVENT ? PENDANT CETTE PÉRIODE, ON PRÉPARE NOËL : ON ACHÈTE LE SAPIN, ON DÉCORE LA MAISON, ON CONCOCTE LES CADEAUX, ON SONGE AU MENU DE LA FÊTE, ...

Les enfants sont alors impatients de voir la fête arriver ! Certains rituels, comme celui de la couronne de l'Avent, permettent de rythmer cette attente. Début décembre on fabrique une très belle couronne de Noël et on y allume une bougie nouvelle chaque dimanche et maintenant il existe de magnifiques bougies à Led sans risque pour la maison et les petits curieux !

Moi petite avec ma poupée et cheval je pense Noël 19645

la 2e avec mon ours en peluche que j'ai gardé très longtemps.....

la 3e avec ma première fille Virginie et sa cousine 1er Noël en 1988.

Depuis tous les Noëls on se retrouve en famille avec toutes les cousines, c'est un rituel ça dure depuis plus de 30ans et maintenant avec leurs enfants et petits enfants ...



c'est la magie de Noël
de Valérie S.



Deux photos que je trouve rigolotes et un peu vintages même si je sais elles ne sont pas très très anciennes dû à mon jeune âge et en toute modestie !! 😊 ❄️

Pour ce qui

est des souvenirs personnellement je n'en n'ai pas beaucoup de précis mais **je garde simplement un souvenir heureux de tous les Noëls passés** petite puisque j'étais avec mes deux parents ensemble et dès mes 18 ans cela s'est arrêté

Entrée dans l'âge adulte à fond la caisse !!! 😊



Souvenirs d'Aurélié



Alors un poème que j'aime beaucoup :

"L'enfance est de croire qu'avec un sapin de Noël et trois flocons de neige toute la terre est changée." De André Laurendeau

Ensuite pour ma petite histoire familiale en tant que parents nous avons eu la visite du père Noël le matin de Noël et mon fils de 3 ans et demi lui a cédé sa tétine c'était un moment émouvant et en même temps on était tellement fière , il avait des étoiles pleins les yeux....

Et dernière chose, une photo 😊 quand j'étais petite j'avais 3 ans et demi par contre pas forcément un Noël plus magique que l'autre pour moi ils étaient

tous magiques à mes yeux et merveilleux.

Marine



Mon 1er Noël à 14 ans, dans les années 60, c'est ma sœur qui me l'a offert, elle travaillait dans une pâtisserie et avait ses 1ers salaires, elle m'a offert un petit chien blanc qui bougeait la tête ! Elle me l'a offert le jour de Noël, une vraie surprise et je me suis sentie si heureuse. Nos parents ne pouvaient pas nous acheter des jouets ou autre, nous étions 8 enfants. Nos Noëls se trouvaient dans les chaussons, il y avait des pralines et une orange pour chacun. Ce petit chien, je l'ai gardé extrêmement longtemps !



Pour nous, la tradition de Noël, c'était surtout la veillée de Noël, le 24 au soir, nous avions le repas normal puis on allait tous à la messe de minuit (qui était à minuit). A l'époque, il y avait avec une crèche vivante (on connaissait les enfants qui jouaient les personnages) et en rentrant, on mangeait le dessert c'était la veillée de Noël !

Le lendemain, on avait le repas de famille et en dessert, il y avait l'inoubliable gâteau de gâteaux (celui fait avec les biscuits Lu).

Pour moi, c'était dans les années 50 : Pas de réveillon à cause du travail de mes parents (ils étaient boulangers), donc Noël se passait le 25 décembre avec le traditionnel repas de famille et on ouvrait notre cadeau en se levant. À l'époque, il y avait un seul cadeau par enfant qui venait des parents et non du reste de la famille . Et on avait aussi une orange ou clémentine et du chocolat.



Le 1er souvenir de cadeau mon baigneur François habillé tout en jaune par ma tante et le Noël d'après, j'ai eu la poussette que mes sœurs m'ont cassée dans la journée. On faisait un repas de famille avec les grands parents et les tantes et oncles.

À l'époque on ne faisait pas de photo de ces moments là, les photos étaient pour les grandes occasions.

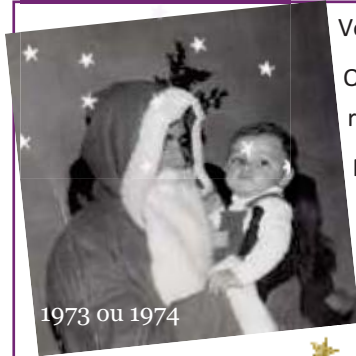




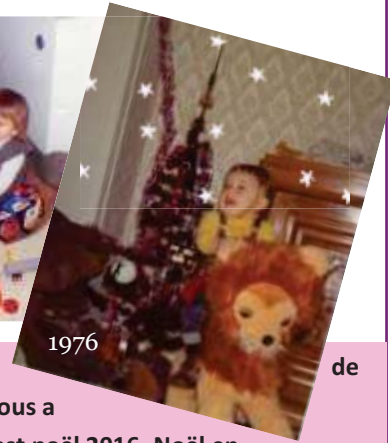
Voici quelques photos de l'1 de nous 2 pour Noël. Elles sont du siècle dernier !

Quant à l'autre qui ne peut vous donner des photos car il n'y en a pas ! (et c'est peut-être mieux), mais se rappelle avoir eu un cheval à bascule à la place du lion.

Mes souvenirs de Noël se résument à une grande tablée, chez mes grands-parents ou l'on arrivait tard car mes parents travaillaient. Je me rappelle aussi **les roses des sables que ma grand-mère faisait toujours à Noël et que je fais maintenant.**



1973 ou 1974



1976

Coté souvenirs de Noël, celui qui nous a marqué le plus est Noël 2016. Noël en

famille et entre amis aux Antilles.

Noël au soleil, Noël en tong et maillot de bain, c'est pas la classe ça ! Surtout avec les litres d'eau qu'il tombent en ce moment. Même si on avait emmené le champagne et le foie gras, on a dégusté les boissons et aliments locaux.



2016



Dur dur d'évoquer des Noël d'enfance sans 1 pointe de nostalgie car nombreux sont les personnes disparues. Même si maintenant les tablées sont aussi importantes, des personnes ont fait leurs apparitions..



Un Noël très rigolo surtout pour les parents !

Pour le Noël de ses 2 ans ma fille a eu ce magnifique toucan en peluche, qui parle et remue les ailes quand il parle

Mais il ne parle pas vraiment il répète tout ce qu'il entend !

Les Noëls se passent en famille, on fait le réveillons tous ensemble et tout le monde dort sur place car le Père Noël passe dans la nuit quand tous les enfants sages dorment.... Donc les matins de Noël commençaient tous par des cris d'enfants postés devant le sapin avec des yeux émerveillés et personne qui n'ose toucher aux cadeaux. À l'ouverture d'un de ses paquets Marylou toute contente exprime sa joie devant la belle peluche et bien sûr le toucan joue son rôle et répète ! Ma fille trouve ça très drôle et donc déjà très pipllette elle s'exprime et le toucan reprend son enthousiasme ! Puis le moment magique tourne au vinaigre au bout d'un bon quart d'heure, car elle a cru que le toucan se moquait d'elle puisqu'il répétait mot pour mot ce qu'elle disait Et nous avons assisté à une « engueulade » majestueuse de ce pauvre jouet ! Il a fallu l'isoler car bien sûr aucun des deux ne lâchait !!! Mais nous avons eu LA crise de fou-rire de Noël qui n'a jamais été détrônée pour l'instant !



Joyeux Noël !



L'ALLEMAGNE

Bienvenue aux pays des meilleurs marchés de Noël ! L'Allemagne possède plusieurs traditions uniques liées à Noël, à commencer par la multitude de calendriers de l'Avent que l'on trouve dans les foyers germaniques. Dans le sud-est du pays, les enfants demandent des cadeaux au *Christkind*, une petite fille que l'on retrouve symbolisée dans les parades. La Saint-Nicholas, le 6 décembre, est aussi une occasion d'offrir des cadeaux aux petits. Le dessert traditionnel est le *Stollen*.



Tous les ans, le 6 décembre, Saint Nicolas charge les paniers de son âne pour apporter des petits cadeaux aux enfants sages. Au fil des époques, ces cadeaux ont changé et certaines régions ont développé également leurs spécificités. Mais majoritairement, ce sont des cadeaux alimentaires que nous retrouvons comme les fruits secs, les pommes, les petits biscuits et de nos jours : des bonbons et des chocolats !

LE PORTUGAL

Au Portugal, les cadeaux de Noël sont donnés la veille de Noël par le Père Noël ou l'enfant Jésus selon les croyances. Ceux qui ont une cheminée y brûlent un tronc d'olivier ou de châtaigner et trouvent leurs cadeaux dans les chaussures qu'ils apposent en face.



Il est fréquent de retrouver une crèche dans les foyers portugais, à laquelle les parents ajoutent au dernier moment la figurine du petit Jésus pour surprendre les enfants. Que trouve-t-on au menu ? Beaucoup de morue et le *Bolo Rei*, gâteau de fruits confits !

Bolo Rei

Ingrédients : 125 g de beurre - 250 g de sucre - 3 œufs - 250 g de farine - 2 cuillères à café de levure - 1 citron (citron) - Muscade - 10 cl de porto - 10 cl d'eau de vie d'arboise) - 50 g de noix en morceaux - 10 cl de mélasse - 1 cuillère à soupe de confiture de mangue - 1 cuillère à soupe de confiture de coing - 250 g de fruit confit grossièrement coupés

Etape 1 : Battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux et ajouter les jaunes en continuant de battre.

Etape 2 : Incorporer le mélange farine et levure puis le reste des ingrédients en terminant par les fruits confits (en garder quelques uns de côté). Enfin incorporer délicatement les blancs en neige.

Etape 3 : Mettre le mélange dans un moule en forme de couronne beurré et fariné et mettre à four moyen pendant environ une heure.

LE ROYAUME-UNI

En décembre, les Anglais s'envoient de jolies cartes de vœux bien décorées qu'ils suspendent dans leurs maison jusqu'au mois de janvier. Une autre tradition est celle des *crackers* de Noël, gros bonbons de papier brillant cachant des petits cadeaux et une couronne, que l'on « craque » au moment du repas. La tendance du sapin de Noël que nous connaissons et que l'on retrouve dans les maisons britanniques a été initiée au Royaume-Uni par le prince-consort Albert, empruntée de son pays d'origine qui est... l'Allemagne !



LA «CHRISTMAS CARD» EST NÉE EN ANGLETERRE

Tout commença en Grande-Bretagne en 1840 avec l'apparition du premier timbre-poste qui facilita l'échange de courriers. Peu après, la découverte du procédé de lithographie popularisa l'envoi des cartes de Noël. Ces cartes en couleurs étaient décorées de gui, de houx, de crèches ou encore de sapins enneigés. Elles étaient envoyées durant la période de l'Avent, et avaient pour fonction de souhaiter un Joyeux Noël mais aussi une bonne année par la même occasion.





L'ESPAGNE

La majorité des cadeaux en Espagne sont ouverts le 6 janvier, qui correspond aux jours où les Rois Mages apportèrent leurs cadeaux au petit Jésus. Le touron, sorte de nougat, est la gourmandise la plus appréciée de toute la famille pendant les fêtes.



Deux traditions originales subsistent en Catalogne : celle du Tió de Nadal, une bûche que l'on nourrit et enveloppe dans une couverture à partir du 8 décembre, avant de la frapper le jour de Noël pour qu'elle délivre les cadeaux; et celle du Caganer, un santon qui fait ses besoins dans un coin de la crèche !

L'ITALIE

Le Noël italien débute le 8 décembre et arrive à son terme lors de l'Épiphanie, un jour après que la Befana (sorcière) apporte des cadeaux aux enfants. La tradition de la crèche de Noël est encore importante dans beaucoup de foyers.



Une vieille coutume est celle de la Novena, les 9 jours précédents Noël, durant lesquels les enfants font du porte-à-porte déguisés en bergers pour chanter et récolter des bonbons.



Le dîner du réveillon est composé de poisson tandis que celui de Noël se termine par une part de Panettone.



Ingrédients :

500 g de farine de type 45 -160 g de beurre mou - 120 g de fruits confis - 12 cl de lait tiède—12 cl d'eau tiède - 1 grosse poignée de raisins secs - 2 œufs entier - 75 g de cassonade—2 jaunes d'œufs - 20 g de beurre fondu - 15 g de levure de boulanger - 1 pincée de sel - 1 gousse de vanille

Matériel : Film alimentaire - Four traditionnel - Torchon - Moule à panettone.

Étape 1 : Délayer la gousse de vanille dans le lait.

Beurrez un moule à hauts bords et chemisez-le de papier sulfurisé en le laissant dépasser de 7 à 8 cm.

Étape 2 : Mélangez la farine, le sel, puis la levure délayée dans le lait et l'eau tiède.

Pétrissez une minute. Ajoutez les œufs entiers un par un en pétrissant à chaque fois.

Étape 3 : Laissez reposer 30 minutes sous un torchon.

Étape 4 : Incorporez les jaunes d'œufs, la cassonade et le beurre mou.

Pétrissez durant 5 minutes.

Étape 5 : Laissez reposer 2 heures sous un film alimentaire.

Étape 6 : Incorporez les fruits confis et les raisins secs. Mélangez et laissez reposer 1 heure dans le moule.

Étape 7 : Faites une croix sur le dessus du panettone et badigeonnez-le de beurre fondu.

Étape 8 : Enfournez dans le bas du four préchauffé à 200°C

Étape 9 : Laissez cuire 40 minutes.



LA FRANCE :

Quelques traditions : la grande soirée est le réveillon du 24 décembre, ou l'on reste longtemps à table. Manger des huîtres et du foie gras, en plat principal chapon, poisson ou gibier et des desserts maison comme la bûche, ou pour certains des glaces aux goûts exotiques ou en déclinaison de chocolats.

Un magnifique sapin de Noël décoré en famille et tenue par une bûche comme support au sapin. Décorations et animations des rues, des espaces publics et des commerces Visiter les marchés de Noël, les vitrines des grands magasins.





FAIRE

AVEC

AGGLOMÉRATION
ROYAN
ATLANTIQUE

Energie

INFO → ÉNERGIE

05.46.22.19.36



Dégivrer les appareils de froid tous les 3 mois

Vous pouvez économiser jusqu'à 50% d'électricité sur ce poste. Au-delà de 3 mm, le givre crée une couche isolante et engendre une surconsommation de 30%, à 1 cm cela représente déjà 50% ! Et plutôt que des modèles à dégivrage automatique, choisissez des modèles à dégivrage manuel, beaucoup moins énergivores.

**JOYEUX
NOËL**



Conseil du mois

Le dégivrage prend un peu de temps mais vous n'êtes pas obligés d'attendre devant le réfrigérateur non plus ! Profitez que l'appareil soit vide, avant de partir en week-end ou en vacances, ou placez les aliments à la cave, ou dehors pendant la saison hivernale. Débranchez-le et laissez la porte entrouverte pour éviter que de la moisissure ne se forme. Plus vous le ferez souvent et moins cela prendra de temps.



**N'hésitez pas à vous rapprocher de votre Espace Info Energie :
Valentine Bizet – 05.46.22.19.36**



LES SABLÉS BONHOMME DE NEIGE FONDUS

Les ingrédients :Sablés

Pour le glaçage :

- 100g de sucre, un peu de jus de citron

Pour la décoration :- Des chamallows, des billes en sucre, - Des feutres alimentaires (marron et range)



LES BISCUITS VITRAUX

Jolis et délicieux, ces biscuits feront fureur que ce soir dans votre plat à biscuits, si vous les offrez à la maîtresse ou à la nounou de votre Loulou ou si vous les accrochez dans le sapin.

LES INGRÉDIENTS :

- 100 g de beurre, - 130 g de sucre
- 1 œuf, - 300 g de farine
- 1 zeste de citron
- 1 cuillère à café de vanille (ou une gousse)
- 120 g de bonbons durs acidulés



- Prévoir des emportes pièces aux formes de Noël.
- Mélanger le beurre ramolli et le sucre.
- Ajouter la farine, la vanille, le zeste et l'œuf et mélanger.
- Faire une boule en ajoutant un peu d'eau si besoin.
- Laisser reposer 1h au frigo en enveloppant la pâte dans un scellofrais.
- Pendant ce temps, réduire les bonbons en poussière à l'aide d'un marteau, couleur par couleur (c'est le plus difficile de la recette).

- Etaler la pâte pour qu'elle fasse environ un 1/2 cm d'épaisseur. - Découper des formes avec des emporte-pièces.
- Evider le centre de chaque forme avec un emporte-pièce plus petit et placer chaque biscuit sur une plaque recouverte de papier cuisson.

- Avec une paille faire un trou pour passer le ruban si vous voulez les accrocher dans le sapin. Remplir chaque partie évidée de poudre de bonbon.- Enfourner 10 min dans un four préchauffé à 190°C (thermostat 6). - Lorsque vous les sortez du four, laissez-les bien refroidir une dizaine de minutes, pour que les bonbons puissent figer.

