

Semaine du 18 au 24 juillet 2020

Vivre l'Évangile au quotidien

Nom de l'activité : **Crêpes**

Public cible : **dès 10 ans et pour toute la famille**

Activité offerte par le **Camp Musique**

Marguerite et... les crêpes

Sainte Marguerite Bays vivait l'Évangile au quotidien de plusieurs manières : elle offrait une oreille attentive aux gens dans la détresse, aidait son prochain de son mieux, priait, etc. Parmi tous les actes qu'elle posait au quotidien, nous en avons retenu un qui nous a marqué particulièrement : Marguerite s'occupait souvent et avec joie des orphelins et des enfants de son village. Elle prenait du temps pour jouer avec eux, leur confectionnait des vêtements et leur apportait parfois des sucreries.

Pour revivre cette atmosphère joyeuse, nous te proposons de te mettre au service de ta famille et de leur préparer... des crêpes ! C'est une vieille tradition du Camp Voc' Musique de faire des crêpes tous ensemble le premier soir du camp et, pour rattraper cette occasion manquée, nous t'invitons à reproduire cette soirée crêpe chez toi.



Le Camp Musique - en bref

Tu as entre 10 et 14 ans et tu aimes chanter et/ou jouer d'un instrument? Alors le Camp Voc' Musique est fait pour toi!

Nos journées sont rythmées par des répétitions de chant et nous arrangeons les chants choisis afin que chaque instrumentiste puisse accompagner les chanteurs. Comme le disait St-Augustin «Chanter bien, c'est prier deux fois». Le Camp Voc' Musique c'est aussi des temps de célébration, de prières, de bricolage, de sport, de théâtre, d'activités surprises, de discussions et de partage sur le thème du Camp. Sans compter une journée

Camp Voc' 2020 – Sainte Marguerite Bays

La recette

N'hésite pas à te faire aider d'un adulte, d'un frère ou d'une sœur si tu en as envie. Pour préparer ce délicieux repas il te faudra (pour 4 personnes) :

- 1 litre de lait
- 500 grammes de farine
- 1 cuillère à café de sel
- 4 œufs

Mélange le lait, la farine et le sel puis ajoute les œufs un à un en fouettant la pâte jusqu'à la formation de boucles. Lorsque tu es satisfait de ta pâte, mets-la au frais pendant 1h environ.

Après cela, il ne reste plus qu'à faire les crêpes à la poêle ou sur une crêpière.

L'étape finale ? Tu la connais... les manger !



Les garnitures

Evidemment, les crêpes, c'est quand même meilleur avec des trucs dessus. Si tu as envie de changer de l'habituel (et délicieux) jambon-fromage, nous te conseillons quelques mélanges que tu peux tester :

- Sauce tomate, mozzarella et rondelles d'oignon
- Epinard, lardon
- Champignons ou poireaux à la crème
- Saumon, raifort, crème fouettée
- Thon mayonnaise
- Émincé au curry
- Fromage de chèvre, miel

Pour les sucrées nous sommes sûrs que tu as bien assez d'imagination !

On te glisse quand même nos favorites :

- Compote de pomme, nutella
- Miel, noix

Pour finir

N'oublie pas, le but de cette activité est de te mettre au service des autres pour leur faire plaisir ! Et nous sommes sûr que ranger la cuisine après le repas fait partie des choses très appréciées par tes parents.

Nous te conseillons de le faire avec de la musique par exemple avec la playlist que nous utilisons au Camp Voc' Musique : <https://tinyurl.com/VaisselleCrepes>. C'est tout de suite plus sympa !

Et on ne te parle pas, bien sûr, de la vaisselle... !?!