



Kaléidoscope des enfants

Pays du mois
Portugal
Eurasie



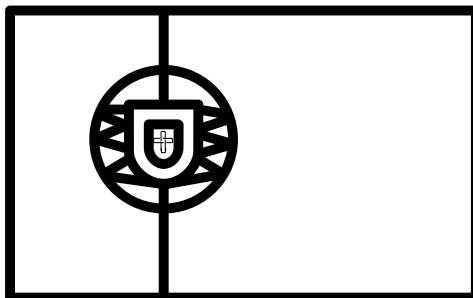
DISCUTONS DU FORUM

L'église de Lisbonne, au Portugal, grandissait et n'avait plus assez d'espace pour se réunir. C'est pour cela qu'ils ont demandé à Dieu de les aider. Dieu a donné au pasteur l'idée d'utiliser une _____ pour leur donner plus d'espace pour se réunir.

Cette vision d'une tente est devenue réalité parce que des gens ont donné de l'argent à l'église. Ils ont aussi reçu de l'aide grâce à une offrande collectée spécifiquement pour créer des lieux où les personnes peuvent adorer Dieu, guérir et apprendre. Comment s'appelle cette offrande ? _____

À ton avis, que penses-tu de l'idée d'aller à l'église dans une tente ? Fabrique une « tente » en utilisant des meubles et des couvertures, puis invite tes amis et ta famille à ton église pour prier pour l'église de Lisbonne au Portugal.

COLORIE LE DRAPEAU



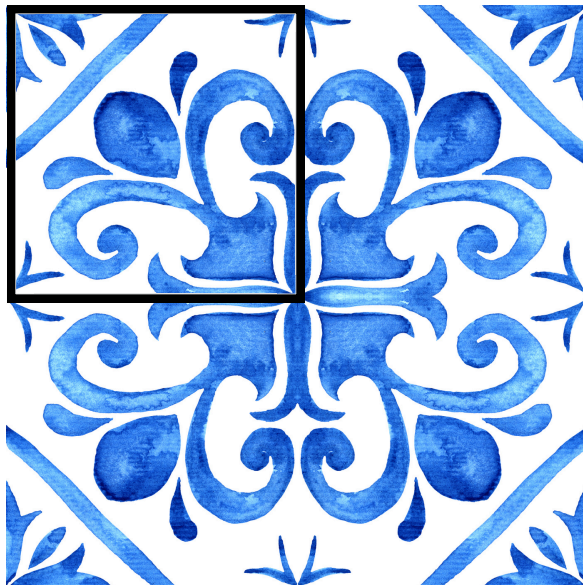
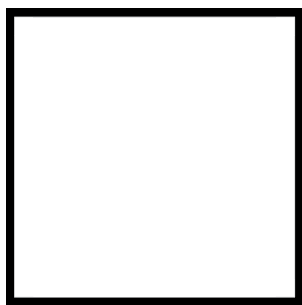
Le drapeau du Portugal est rouge et vert. Le blason du Portugal figure à la jonction de ces deux couleurs. Le vert représente l'espoir de l'avenir, le rouge représente les sacrifices de la nation. Le blason représente un bouclier blanc dans un bouclier rouge.

AZULEJOS

Si tu visites le Portugal, tu verras de nombreux murs des villes décorés par des carreaux bleus et blancs appelés azulejos. Tu peux voir comment ils sont fabriqués en regardant cette vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=OFdnVeMnt7Q>. Notre histoire nous a appris que le Portugal a besoin de davantage d'églises. Tu peux nous aider à les décorer pour qu'elles ressemblent aux autres bâtiments portugais.

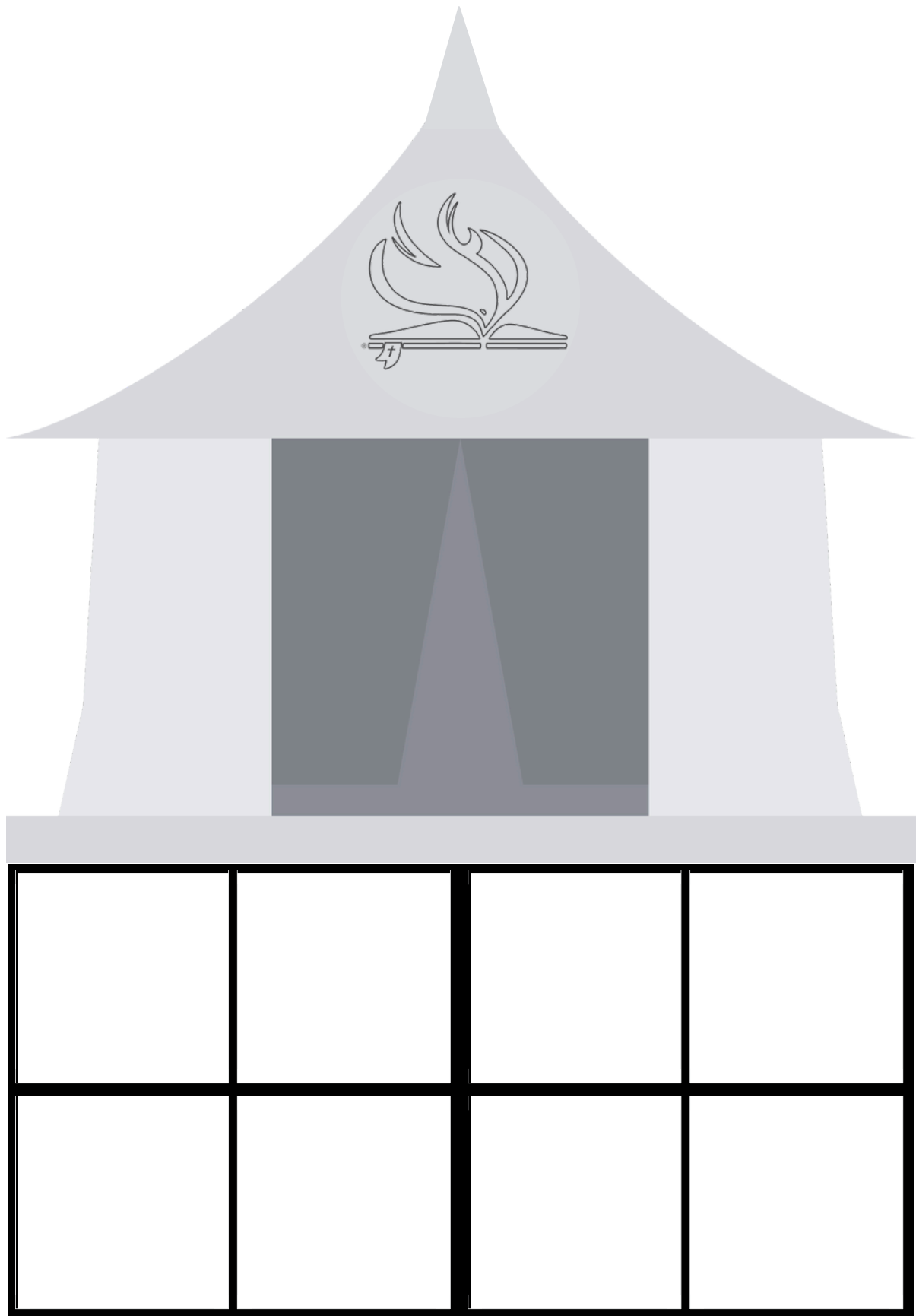
Tu vas fabriquer tes propres azulejos.

En utilisant le carré suivant, dessine un motif qui te plaît avec un crayon. Souviens-toi que c'est seulement une portion de ton carreau. Une fois que tu as fini, découpe le carré et passe à la page suivante du kaléidoscope pour continuer ton projet de décoration.



PAGE DU KALÉIDOSCOPE

Il est temps de décorer une entrée accueillante pour la tente de l'église au Portugal. Prends ton carré azulejos et scotche-le derrière le carré en haut à gauche, sous l'entrée de l'église. Ensuite, pose la page du kaléidoscope sur une fenêtre et dessine le motif de ce carreau. Ensuite, détache ton carré et déplace-le au prochain carreau, tourne ton carré ↘ vers la droite, scotche-le et dessine le motif une nouvelle fois. Répète des étapes deux fois de plus ↶, ↗ pour dessiner un carreau entier. Ensuite, répète les mêmes étapes de l'autre côté pour terminer l'entrée.

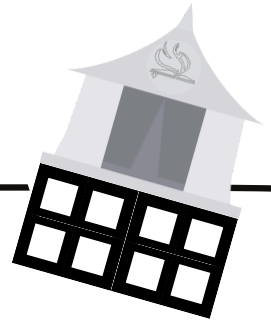


« Lorsque Moïse était entré dans la tente... l'Éternel parlait avec Moïse face à face, comme un homme parle à son ami. »
Exode 33.9, 11



Pasteis de Nata

Flans portugais



Pasteis de nata signifie tartelette à la crème en portugais. Ce flan traditionnel a été créé il y a plus de 300 ans dans un monastère situé à l'ouest de Lisbonne. Prépare ce délicieux dessert sucré avec ta famille ou tes amis et déguste une partie de l'histoire du Portugal.

INGRÉDIENTS

PÂTE

- 1 bol ou 120 g – farine de blé
- 1/4 cuillère à café ou 1 g – sel
- 1/3 de bol ou 79 ml d'eau froide
- 1 morceau ou 113 g – beurre non salé, complètement ramolli et coupé en morceaux

SIROP SUCRÉ

- 3/4 de bol ou 149 g – sucre blanc en poudre
- 1/4 de bol ou 59 ml – eau
- 1 cuillère à soupe ou 15 ml – eau
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- 1 citron, pelé en larges bandes (facultatif)

FLAN

- 1/3 de bol ou 40 g – farine de blé
- 1/4 cuillère à café ou 1 g – sel
- 1 bol et demi ou 350 ml – lait
- 6 grands jaunes d'œuf
- 1 cuillère à café ou 5 ml – extrait de vanille (facultatif)



PRÉPARATION

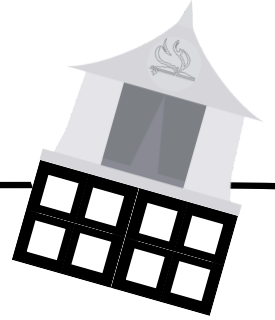
1. Mélange la farine, le sel et l'eau froide dans un bol. Mélange le tout avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte s'affermisse et se détache des côtés du bol. La pâte doit être collante. Rajoute de la farine ou de l'eau si besoin.
2. Place la pâte sur une surface enfarinée. Saupoudre un peu de farine sur le dessus. Pétris la pâte 1 à 2 minutes pour former une boule ronde. Couvre et laisse reposer pendant 15 à 20 minutes.
3. Étire la pâte pour former un carré d'une épaisseur d'environ un demi-centimètre, en saupoudrant légèrement de farine. La pâte doit rester collante.
4. Étale 1 tiers du beurre sur 2 tiers du carré avec une spatule en silicone, en laissant 1 centimètre sur les bords. Retourne le côté non beurré sur le centre du carré et plie le côté opposé par-dessus comme une lettre. Aligne les côtés si besoin.
5. Tourne la pâte avec un couteau pour la décoller du comptoir et saupoudre-la de farine. Retourne la pâte et saupoudre-la avec de la farine. Étale la farine avec un rouleau à pâtisserie pour former un rectangle d'un demi-centimètre d'épaisseur, en étirant doucement les côtés. Étale un autre tiers du beurre sur les deux tiers de la pâte. Plie en tiers. Place-les sur une plaque de cuisson et mets le tout au congélateur environ 10 minutes jusqu'à ce que le beurre soit légèrement refroidi.

SUITE À LA PAGE SUIVANTE



Pasteis de Nata

Flans portugais



PRÉPARATION - SUITE

6. Saupoudre la pâte avec de la farine et roule-la pour former un carré d'environ un demi-centimètre d'épaisseur. Étale le beurre restant sur la pâte en laissant 2 à 3 centimètres sur le côté du dessus. Trempe ton doigt dans l'eau et humidifie légèrement le côté non beurré. Roule la pâte pour former une bûche en commençant par le côté du dessous. Saupoudre de farine. Recouvre d'un film plastique et place le tout au réfrigérateur pendant au moins 2 heures, de préférence toute une nuit.
7. Mélange le sucre (1/4 de bol ou 59 ml) plus 1 cuillère à soupe ou 15 ml d'eau, la cannelle et le zeste de citron dans une casserole. Avec l'aide d'un adulte, fait bouillir à feu moyen sans mélanger jusqu'à ce que le sirop atteigne 215 degrés Fahrenheit (100 degrés Celsius). Retire du feu.
8. Avec l'aide d'un adulte, préchauffe le four à 550 degrés Fahrenheit (290 degrés Celsius). Huile un moule à muffin à 12 cases.
9. Bas la farine, le sel et le lait froid vigoureusement avec un fouet dans une casserole froide. Demande à un adulte de t'aider à cuire à feu moyen en touillant constamment jusqu'à ce que le lait s'épaississe pendant 5 minutes environ. Retire du feu et laisse refroidir pendant au moins 10 minutes.
10. Bas les jaunes d'œufs avec un fouet dans le lait refroidi. Ajoute le sirop sucré et l'extrait de vanille. Mélange jusqu'à incorporer le tout. Passe le flan à la passoire dans un bocal gradué en verre.
11. Déballe la pâte et coupe les rebords irréguliers des extrémités. Découpe la bûche en 12 morceaux égaux avec un couteau.
12. Place un morceau de pâte dans chaque case pour muffin. Trempe ton pouce dans de l'eau froide. Appuie avec ton pouce au centre du rouleau. Pousse la pâte vers le fond et les côtés du moule en faisant dépasser sur les rebords d'un demi-centimètre vers le haut.
13. Remplis chaque case du moule de flan jusqu'aux 3 quarts de la hauteur.
14. Cuis dans le four préchauffé pendant environ 12 minutes jusqu'à ce que la pâte soit brune et fasse des bulles et que le dessus commence à gonfler et se caraméliser.
15. Laisse les tartelettes refroidir quelques minutes et sert chaud. Bonne dégustation !

Source de la recette : <https://www.allrecipes.com/recipe/269064/portuguese-custard-tarts-pasteis-de-nata/>

