



Kaléidoscope des enfants

Pays du mois
Le Pérou
Amérique du Sud



LE SAVAIS-TU...

Combien d'églises du Nazaréen y a-t-il au Pérou ?

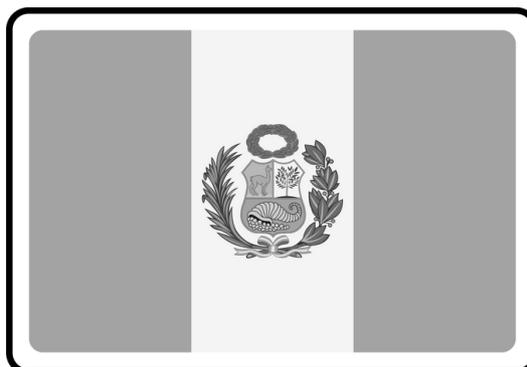
Quelle région a été touchée par le cyclone Yaku ?

Quel moyen de transport a été utilisé pour amener de la nourriture et de l'eau aux personnes qui en avaient besoin ? _____

Le Pérou est connu pour ce mammifère qui vit dans les montagnes de la cordillère des Andes dont les poils sont utilisés pour faire des pulls, des couvertures et d'autres habits chauds. Cet animal aime aussi cracher.

De quel animal s'agit-il ? _____

COLORIE LE DRAPEAU



COLORIE LA CARTE

Le Pérou se divise en trois régions : la côte, les montagnes de la cordillère des Andes et la selva ou jungle. Colorie la carte en utilisant les symboles suivants.



(Andes) Région montagneuse de la sierra
Marron



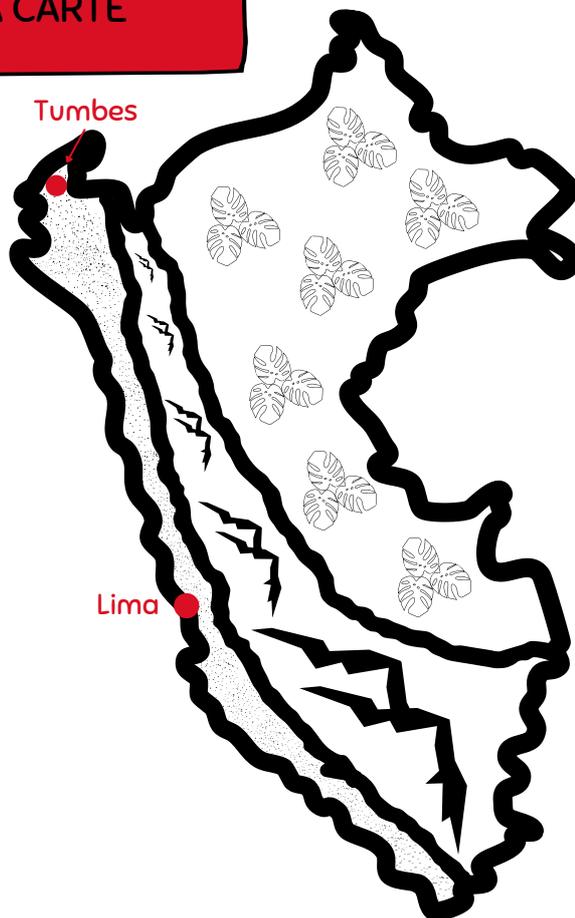
Région de la jungle
Vert



Région de la côte Pacifique
Jaune



Région touchée par le cyclone
Rouge



PAGE D'ACTIVITÉS

Colorie la page du kaléidoscope qui nous rappelle de prier, de faire preuve de compassion et d'aimer notre prochain qui se trouve dans le besoin comme nos amis au Pérou l'ont fait après le passage du cyclone Yaku.



Et n'oubliez pas de faire le bien et de vous entraider, car c'est à de tels sacrifices que Dieu prend plaisir.

Hébreux 13.16 – Second 21



Causa Limeño

Salade de pommes de terre en couches
pour 6 à 8 personnes

La famille et les repas sont importants pour les habitants du Pérou. Cette recette est amusante à faire en famille ou en groupe. Quand tu es prêt(e) à manger, invite des personnes à la partager avec toi.



INGRÉDIENTS

Couche des pommes de terre
5 à 7 pommes de terre jaunes de taille moyenne, épluchées
1 cuillère à soupe d'huile d'olive OU d'huile de thon
jus d'1 ou 2 petits citrons ou citrons verts, selon ta préférence
du sel du poivre, selon ta préférence

Garniture
1/2 filet de poulet cuit puis coupé en morceaux OU
1 boîte de thon à l'huile égouttée (à utiliser dans la couche des pommes de terre)
1 cuillère à soupe de mayonnaise
jus d'1 ou 2 petits citrons ou citrons verts, selon ta préférence
1/2 oignon rouge de taille moyenne, coupé en cubes
1/2 tomate de taille moyenne, coupée en cubes
1 gros avocat mur, en tranches
du sel du poivre, selon ta préférence

PRÉPARATION

- Épluche et fait bouillir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites. (ASTUCE : Assure-toi d'utiliser des pommes de terre jaunes. Elles sont plus huileuses que les blanches et se maintiennent en forme même bouillies.)
- Écrase les pommes de terre. Puis ajoute l'huile d'olive ou l'huile de thon récupérée de la boîte de thon, le jus de citron, le sel et le poivre pour former un mélange homogène. Ensuite, laisser refroidir (ASTUCE : Pour un mélange encore plus lisse, filtre le mélange pour enlever les fibres de la pomme de terre).
- Dans un bol séparé, mélange le poulet ou le thon avec le jus de citron, la mayonnaise, l'oignon et la tomate. Sale et poivre à ta convenance.
- Quand le mélange de pommes de terre a refroidi jusqu'à la température ambiante, étale la moitié du mélange à la base d'un plat long en verre. Tasse bien le mélange pour éviter les fissures. Tout cela va se raffermir au réfrigérateur. (ASTUCE : Couvre ton plat de film plastique en laissant de la marge qui dépasse sur les bords. Le film sur les bords sera utilisé pour envelopper la couche du dessus. Cette méthode permet de servir le plat facilement et sans faire de salissures.)
- Pour la couche suivante, place soigneusement les avocats tranchés. Ensuite, au-dessus de l'avocat ajoute le mélange de poulet ou de thon. Fais attention de ne pas écraser les couches qui sont en-dessous.
- Ajoute le reste de ton mélange de pommes de terre pour former la couche supérieure. Si tu utilises du film plastique, tire le film au-dessus de la couche supérieure pour créer une forme de brique.
- Laisser au réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Lorsqu'il est temps de servir le plat, tire le film plastique sur les côtés, retourne la causa sur une assiette et enlève le film.
- Découpe selon la taille de portion souhaitée et décore avec un demi œuf dur, des olives noires et de la mayonnaise. BON APPÉTIT !

LE SAVAIS-TU : Plus de 3 500 variétés de pommes de terre sont cultivées au Pérou !