

CALENDRIER DE L'AVENT

Les berlingots



Tutoriel et impressions pour création à faire soi-même

CALENDRIER DE L'AVENT

Les berlingots



Voici un modèle facile, rapide et simple à réaliser
 Suivez ce pas à pas
 Libre à vous d'adapter les dimensions, les couleurs
 et d'agrémenter de mini surprises ou gourmandises



A imprimer :

- un gabarit pour réaliser vos berlingots
- des numéros
- des vignettes composées de citations inspirantes, un petit conseil pratique, une mini recette, une information utile...à glisser dans vos berlingots



Matériel :

- Une branche ou morceau de bois rond et robuste
- 24 morceaux de papiers, à imprimer via la planche jointe, à découper dans du kraft ou un vieux livre, mais le rouleau de carton fonctionne aussi !
- 24 numéros à imprimer - 2 planches jointes
- Du scotch décoratif- type masking tape
- Du fil de laine, ficelle ou ruban
- Une paire de ciseaux
- De la colle
- Une agrafeuse



ETAPE 1
 Découpez
 les 24 numéros



ETAPE 2
 Préparez vos tubes en
 découpant les gabarits
 Arrondissez en forme
 de cylindre
 Collez la partie blanche
 sous le côté opposé



ETAPE 3
 Formez le berlingot en fermant le
 haut à l'aide d'une agrafe
 Recouvrez de scotch décoratif
 Collez votre numéro.



ETAPE 4
 Insérez une
 vignette, une
 gourmandise, une
 mini surprise
 Fermez le bas à
 l'inverse à l'aide
 d'une agrafe



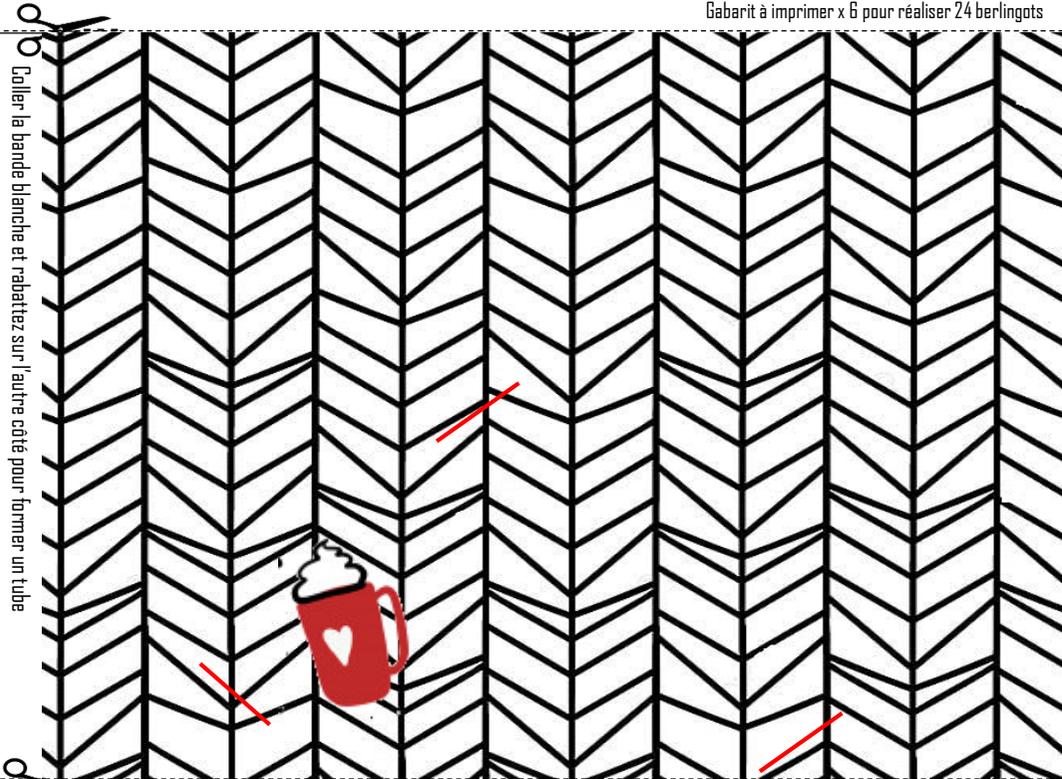
ETAPE 5
 Glissez la ficelle, laine ou ruban
 Fermez vos berlingots avec du
 scotch décoratif

A réaliser 24 fois !

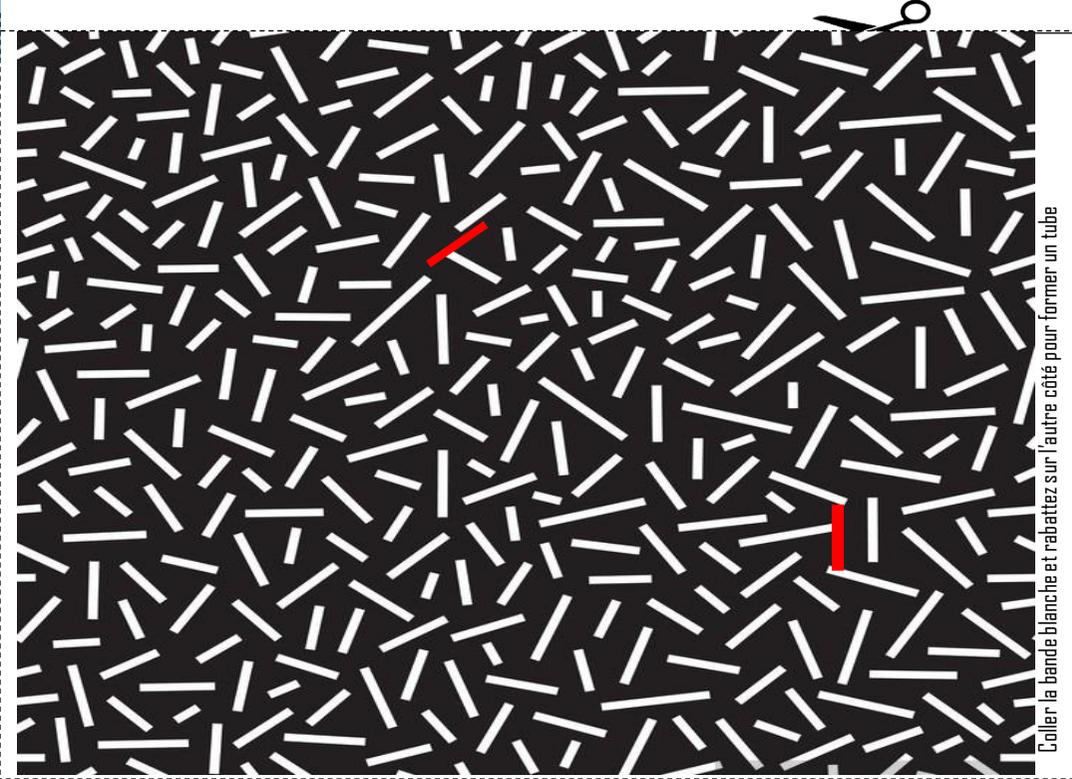


ETAPE 6
 Accrochez vos
 berlingots à la
 branche
 ET VOILA !

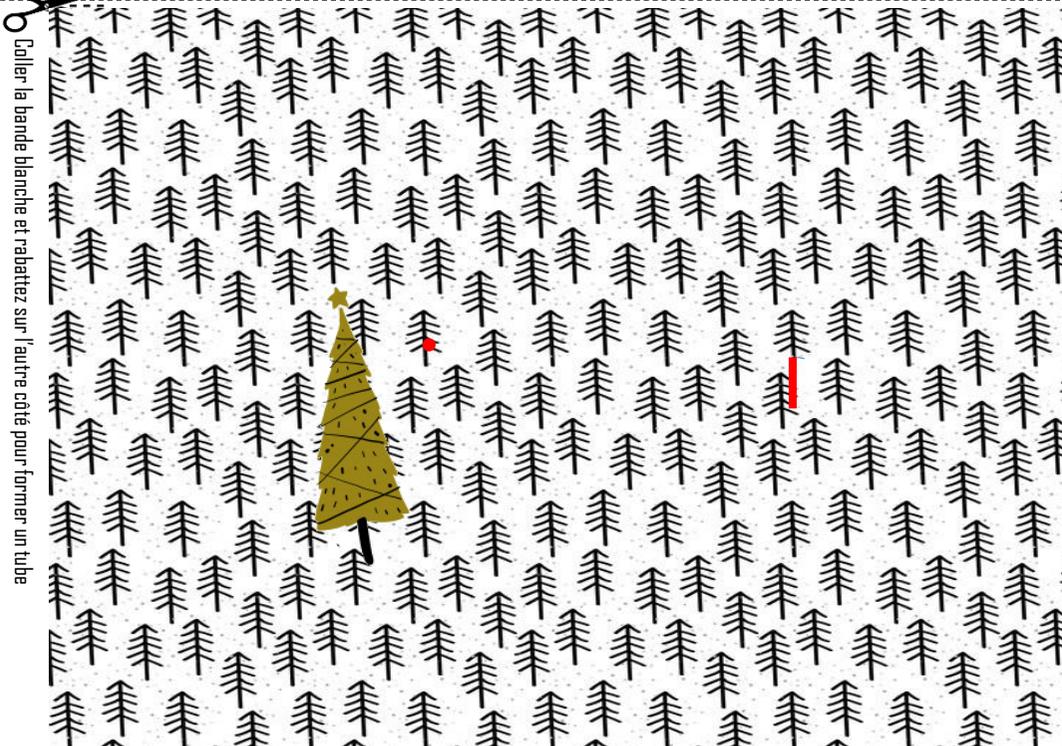




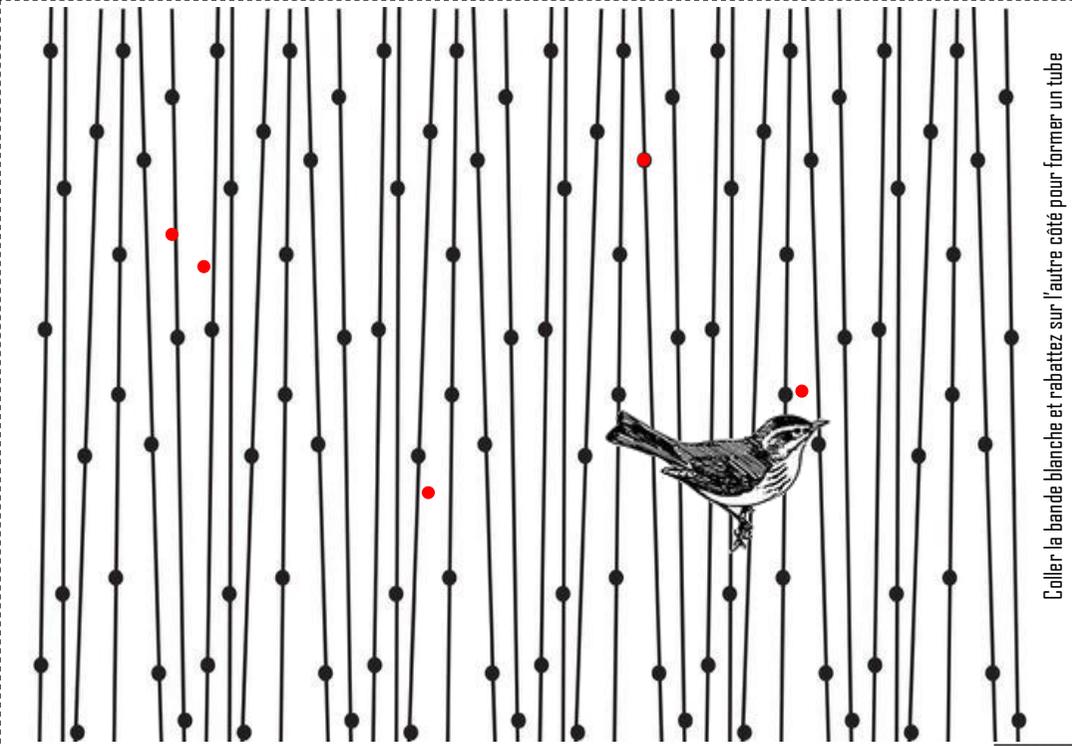
Coller la bande blanche et rabattre sur l'autre côté pour former un tube



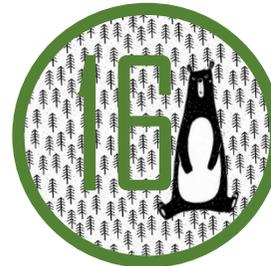
Coller la bande blanche et rabattre sur l'autre côté pour former un tube



Coller la bande blanche et rabattre sur l'autre côté pour former un tube



Coller la bande blanche et rabattre sur l'autre côté pour former un tube



UNE SOIREE CINEMA

Le voyage de Chihiro
H.Miyazaki - 2001
Là -haut
P.Docter- 2009
KIRIKOU
M.Ocelot - 1998



Jamais la nature ne nous trompe; c'est toujours nous qui nous trompons

Jean-Jacques Rousseau:
(1712-1778)



ASTUCE

3-6-9
Après ébullition
3mn / œufs à la coque
6mn / œufs mollets
9mn / œufs durs



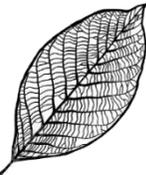
Potion bien-être

Thé
+
chaleur
=
relaxation



Le bonheur c'est lorsque nos pensées, nos paroles et nos actes sont en harmonie.

Gandhi
(1869-1948)

Aujourd'hui je ne me fais pas de soucis

Invitez la beauté à rentrer !

*Quelle vie merveilleuse fut la mienne !
Si seulement je m'en étais rendu compte plus tôt !*

Colette
(1873-1954)



Notez les trois dernières choses qui vous ont fait rire de bon cœur :

.....
.....
.....



MADELEINES

Fouettez 4 œufs avec 125g de sucre + 125g de farine tamisée + 1 sachet de levure chimique. Incorporez 125g de beurre fondu refroidi. Laissez reposer 12h au froid. Versez dans un moule à madeleines. Faites cuire 8mn à 200°C (th6-7)



MERCI

Merci est la plus belle chose que l'on puisse dire. Il exprime la gratitude, l'humilité, la compréhension.



7 petits plaisirs pour chaque jour

Regarder les nuages
Faire un don
Chanter sous la douche
Envoyer un doux message
Rire seul ou accompagné
Un plaisir sucré
Rêver éveillé



Repensez aux choses agréables de la journée

.....
.....
.....

Il n'y a pas de hasards, il y a que des rendez-vous

Paul Eluard
(1895-1952)

UNE SOIREE CINEMA

La grande vadrouille
G.Oury - 1966
Intouchables
E.Tolado/ O.Nakache - 2011
Les tontons flingueurs
G.Lautner - 1963

ASTUCE

Placez une pomme dans un sac de pomme de terre, elles se conserveront plus longtemps

Les plus belles années d'une vie sont celles que l'on n'a pas encore vécues.

Victor Hugo
(1802-1885)

Ne changez rien. Tout est parfait comme cela.

Il y a toujours mille soleils à l'envers des nuages — Proverbe indien

Un jour sans sourire est un jour perdu.

Charlie Chaplin
(1889-1977)

ASTUCE

ENGRAIS NATUREL
Ajoutez quelques coquilles d'œufs pilés à la terre de vos plantes pour apporter du calcium

Faites la liste de trois compliments pour vous même

.....
.....
.....

Notez trois activités qui vous rendent heureux

.....
.....
.....

Pratiquez-les !

CRUMBLE EXPRESS

Répartissez des pommes et des poires coupées en petits dés dans un plat. Saupoudrez d'une cuillère de sucre vanillé. Emiettez des sablés ou spéculoos sur le mélange. Faites cuire au four pendant 10 min à 180°C(th.6)