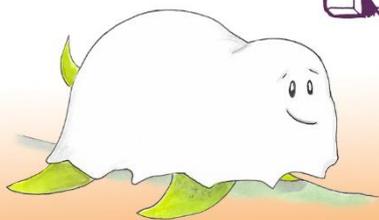


KOALA NEWS



les infos du koala



Édition AUTOMNE 2020

Koala

Association pour l'accueil
familial de jour
Région Arve et Lac
47, route de Mon-Idee
1226 Thônex
placements@koala-ge.ch
www.koala-ge.ch

Réception & téléphone

Tél. 022.349.30.66
Lundi, mardi, jeudi, vendredi
9h00 – 12h30

DE SI JOLIS COUPS DE CRAYONS...

Qui donc dessine la mascotte
« Timmy », le mimi koala et sa copine
la tortue « Schnnrgll » qui devient
aussi célèbre que lui sur nos affiches,
sans oublier ses autres « amis »
personnages ? C'est Stéphanie Dervey
qui applique de si jolies couleurs et son
énergie du coeur sur nos supports et
apporte un côté chaleureux à nos
Koa'communications. Nous vous
laissons la découvrir sur son site
www.mamygribouille.com car elle va
nous accompagner dans de très beaux
futurs projets !

PETIT MOT DU COMITÉ ET DU BUREAU !

Le Covid-19 ne nous autorise pas
l'organisation de notre assemblée
générale en présentiel mais tous les
documents vous seront transmis par
courrier. Vous serez invités à prendre
connaissance des rapports et à participer
aux votes par correspondance.

LA RECETTE KO'HALLOWEENETTE !



LES INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 500 g de potiron
- 125 g de mascarpone
- 30 g de sucre en poudre
- 10 g de beurre
- 8 cookies au chocolat
- 2 blancs d'œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- Chamallows & chocolat fondu pour la déco

LA RECETTE

1. Pelez le potiron, retirez les graines et découpez la chair en cubes. Faites-les cuire 10 minutes à la vapeur.
2. Faites fondre le beurre dans une casserole et versez-y les dés de potiron. Ajoutez la vanille et le sucre roux, laissez compoter à feu très doux jusqu'à obtenir une purée.
3. Mélangez la purée avec le mascarpone et le sucre en poudre, fouettez 3 bonnes minutes.
4. Montez les blancs d'œufs en neige bien ferme, et ajoutez-les délicatement à la crème.
5. Montez le tiramisu dans des verrines transparentes : sur une couche de crème au potiron (surtout, irrégulière pour imiter des dents), cassez en morceaux deux cookies et recouvrez de crème.
6. Enfoncez légèrement l'arrière de deux Chamallows dans la crème, et déposez une goutte de chocolat fondu pour dessiner des yeux.

Nous vous souhaitons un monstrueux « MIAM MIAM » !

LE TIC TAC TRUC D'AUTOMNE : FABRIQUE TON « PROPRE SAVON ! »...

Ingrédients : pour 35 g : Melt and Pour 30g + huile de coco (ou autre huile végétale) + 2 g + Colorant alimentaire, selon la couleur souhaitée + Fragrance ou huiles essentielles, lire le dosage maximal sur le flacon.

Ustensiles : un bol de taille moyenne, une casserole servant pour le bain marie, une balance, un couteau, un petit fouet ou une fourchette, un petit bol pour diluer les colorants, un ou des moules.

Recette :

- Couper la base de Melt and Pour en petits morceaux. Faites-la fondre dans un bol moyen au bain marie, en remuant jusqu'à ce qu'elle ait entièrement fondu et soit bien liquide.
- Attention, il ne faut pas la faire bouillir, afin d'éviter les bulles
- En maintenant au chaud, ajoutez l'huile de coco et le colorant.
- Bien mélanger sans fouetter.
- Hors du bain marie, ajoutez les fragrances choisies et bien mélanger.
- Verser le liquide dans le moule et attendre quelques heures pour une bonne solidification avant de démouler le savon. **Attention : hormis la balance, n'utiliser que de la vaisselle dédiée uniquement aux cosmétiques !**



(Source : F. Coulc-Marinier, mes créations aux huiles essentielles - Facile & Bio 2018)

LA SORTIE EN FAMILLE...(avec le respect de toutes les consignes sanitaires...)

AQUATIS LAUSANNE : Le plus grand Aquarium-Vivarium d'eau douce en Europe, invite les visiteurs à se plonger dans un voyage sur les cinq continents à la découverte des principaux écosystèmes d'eau douce. En Europe, Afrique, Asie, Océanie et Amérique du Sud...un parcours exceptionnel !

Des offres à gogo : Selon son choix, selon ses possibilités financières !

- Choisir une visite simple de l'aquarium, un séjour à l'hôtel, ou des offres combinées avec des Family Trip aux bains de Saillon
- Organiser un anniversaire original pour votre enfant. A travers des activités ludiques, les petits visiteurs pourront mieux comprendre le monde fascinant des poissons, serpents et grenouilles.
- Participer à un Happy Hour avec des amis, des collègues ou la famille
- Bénéficier d'une offre combinée Railway
- Participer à des ateliers pédagogiques afin de se sensibiliser aux enjeux environnementaux des écosystèmes d'eau douce et au développement durable
- Découvrir les engagements d'Aquatis à des programmes de conservation.

Nous vous invitons à découvrir ce lieu magique en vous promenant dans un premier temps sur leur site internet www.aquatis.ch et faire le choix de votre sortie et pourquoi pas nous en faire part en nous conseillant l'offre que vous aurez choisie et en nous transmettant des photos souriantes de votre visite.

Nous vous souhaitons une belle sortie dans le monde où les petits poissons dans l'eau, nagent aussi bien que les gros !

Un peu d'humour...

Le papa de David lui demande ce qu'il a demandé au Père-Noël ? David répond, qu'il vienne plus souvent !

Un homme rentre dans un restaurant : - Garçon, vous servez des nouilles ici, ?
- Bien sûr Monsieur, ici, on sert tout le monde !

Deux mamans discutent : - Moi, mon bébé, ça fait trois mois qu'il marche. Et bien, il doit être très loin maintenant.