

# CONCOURS DÉFI

DIVERTISSEMENT ÉDUCATIF FAIT POUR LES JEUNES ET INTERDIT AUX ADULTES

Odette Morin

Amusez-vous et courez la chance de gagner, tous les mois, une carte-cadeau d'une valeur de 30\$ à la librairie Renaud-Bray en participant au concours DÉFI.

## Charade

- **Mon premier** – La partie du corps qui joint la tête au tronc (au reste du corps).

- **Mon deuxième** – Enlève la vie, il...

- **Mon troisième** – Le verbe rire à l'impératif, à la deuxième personne du pluriel.

- **Mon tout** – Celui qui conçoit et fabrique des vêtements.

## À la recherche du mot perdu

Placez dans la case appropriée, la première lettre de la réponse de chaque énigme, vous obtiendrez ainsi le mot recherché.



1 – Bouillie de flocons d'avoine, délicate au petit déjeuner.

2 – Établissement d'enseignement supérieur, que l'on fréquente après le cégep.

3 – Les mouches, les moustiques, les abeilles en sont.

4 – Sommeil dans le langage des tout-petits.

5 – Pour les voir la nuit, il ne doit pas y avoir de nuages.

Mot (ou nom) recherché – Personne qui montre le chemin lors d'une expédition.

## Qui suis-je?

Voici les trois indices qui désignent le même mot.

1 – Je suis un pays formé de deux grandes îles à 2,000 kilomètres au sud-est de l'Australie.

2 – L'élevage des moutons (les ovins) a longtemps été le fondement de mon économie.

3 – Ma population est constituée d'environ 12 % de Maoris et ma capitale est Wellington.

## COUPON-REPONSE

CONCOURS DÉFI Novembre 2020

Charade \_\_\_\_\_

À la recherche du mot perdu \_\_\_\_\_

Qui suis-je? \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Ville \_\_\_\_\_

Âge \_\_\_\_\_ Tél. \_\_\_\_\_

Vous avez jusqu'au 8 du mois suivant la parution du journal pour envoyer vos réponses. Le concours DÉFI continue comme d'habitude, mais la bibliothèque étant fermée, vous devez envoyer vos trois réponses avec votre nom, votre âge, votre ville de résidence de même que votre numéro de téléphone par courriel à [defi@journaldescitoyens.ca](mailto:defi@journaldescitoyens.ca). Vous pouvez aussi envoyer votre coupon de participation ou simplement vos trois réponses par la poste à l'adresse suivante : Les Éditions prévostaises, case postale 603, Prévost, Québec, J0R 1T0

Le gagnant sera choisi au hasard parmi tous ceux qui auront eu les bonnes réponses et verra son nom et sa photo publiés dans le journal suivant. Toutes les réponses y seront aussi publiées. Le concours est ouvert à tous les jeunes (18 ans et moins) des municipalités desservies par le *Journal*, c'est-à-dire : Prévost, Piedmont et Sainte-Anne-des-Lacs. Nous acceptons un coupon-réponse par personne, et les facsimilés sont acceptés.

### RÉPONSES D'OCTOBRE 2020

CHARADE :  
Pro – Tôt – Colle = Protocole

MOT RECHERCHÉ : 1 2 3 4 5  
P I A N O

1 – Pop  
2 – Improvisée  
3 – Accords  
4 – Notes  
5 – Orgue

Qui suis-je? L'Himalaya

Le gagnant du DÉFI d'octobre est Loïc Latendresse, 11 ans de Prévost.

### À la recherche du mot perdu

1 2 3 4 5 6  
L E P A G E

1 – Laurel  
2 – Écosse  
3 – Prince

4 – Allen  
5 – Gershwin  
6 – Eiffel

1 2 3 4 5 6  
M A N G U E

1 – Mante  
2 – Ail  
3 – Noyer

### Mots croisés - Odette Morin

1	T	E	N	Z	I	N	G	Y	A	T	S	O
2	I	N	D	E	S	I	R	A	B	L	E	S
3	R	U	E	B	I	D	O	N	S	G	I	
4	E	M	I	R	S	S	K	I	E	U	R	
5	B	E	E	O	P	E	N	R	I			
6	O	R	E	I	S	O	E	T	E	S		
7	U	E	L	E	E	R	S	H	A	D		
8	C	E	I	N	T	T	E	U	R	E		
9	H	N	O	E	M	E	S	X	I	C		
10	O	R	G	U	E	U	R	I	V	O		
11	N	O	U	E	T	R	I	O	L	E	T	
12	S	I	E	S	T	E	S	S	U	R	S	



AVEC ODETTE MORIN

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

## Crêpes minces (à la française)

Que ce soit au petit déjeuner, comme collation ou au souper, les crêpes plaisent à tous, petits et grands.

On peut les farcir de fruits frais ou cuits : bananes, fraises, pêches, framboises, poires, bleuets, pommes cuites, de crème pâtissière. Avant d'aller jouer dans la neige, on peut opter pour la très protéinée crêpe jambon/fromage. Enfin, on peut napper nos crêpes de yogourt, de crème anglaise, de sirop d'érable, de miel, de coulis, de compote ou de confiture de fruits, de sauce au chocolat, etc. Si l'on a l'équipement et surtout, le tour de main, cette recette peut servir à confectionner les fameuses crêpes bretonnes en ajustant la quantité de lait (environ ½ tasse de plus). De plus, en omettant le sucre, la vanille et la liqueur de la recette, on peut créer de délicieux plats de résistance. On peut farcir les crêpes de légumes (asperges cuites), de fromage (cheddar, emmenthal), de viande (jambon) et les napper de sauce (béchamel, échalote au vin blanc et à la crème, etc.).

### Ingrédients

- Farine blanche non blanchie, 2 tasses
- Sucre, 60 ml ()
- Sel, 1 à 2 ml (environ ¼ de cuil. à thé)
- Œufs, 2
- Lait, 2 tasses (un peu plus si le mélange est trop épais)
- Vanille, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Beurre fondu (ou huile), 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe)

- Liqueur genre Grand Marier, cognac ou calvados, 15 ml (1 cuil. à soupe) (facultative)

### Préparation

Si vous utilisez une plaque à crêpe en fonte, mettez-la à préchauffer, sur le rond de la cuisinière, à la température minimum.

Faites fondre le beurre et réservez. Dans un grand bol à mélanger, mettez la farine, le sucre et le sel. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet et formez un puits au centre. Vous pouvez installer le bol sur un torchon humide pour le stabiliser. Déposez-y les œufs, la vanille et la liqueur. Commencez à fouetter au centre en ajoutant le lait par petites quantités à mesure que le mélange épaissit. Travaillez de façon à aller, graduellement, chercher la farine sur les bords, vous obtiendrez ainsi une pâte lisse et sans grumeaux. Lorsque le mélange est terminé, ajoutez-y le beurre fondu et remuez le tout.

Au moment de commencer la cuisson des crêpes, réglez la température à un cran plus bas que la température moyenne soit à 4 sur une cuisinière électrique. Versez-y quelques gouttes d'huile (3 à 5 ml soit ½ à 1 cuil. à thé) et étalez le tout à l'aide d'un essuie-tout plié. Au cours de la cuisson des crêpes, passez l'essuie-tout



Des crêpes minces farcies au jambon et fromage ou aux fraises

sur la plaque régulièrement en ajoutant quelques gouttes d'huile seulement si la plaque semble devenir trop sèche.

Versez ¼ de tasse du mélange et, en faisant pencher la plaque en un mouvement circulaire, étalez la pâte avec le dos d'une louche ou un racloir de caoutchouc (un genre de spatule sans manche). Lorsque la surface de la crêpe semble sèche, tournez-la et laissez-la cuire environ 45 secondes. Aussitôt après l'avoir tournée, étalez la garniture sur un côté de la crêpe, puis pliez-la en deux.

N.B. Si la plaque n'est pas assez chaude au début, les crêpes risquent de coller. Si, par contre la plaque est trop chaude, elle va dégager de la fumée, va sembler très sèche et il vous sera presque impossible d'étendre le mélange convenablement.

Cette recette donne une douzaine de crêpes que vous pourrez conserver (une fois complètement refroidies) au frigo pendant 3 à 4 jours. Vous pourrez faire réchauffer les crêpes sur la plaque ou, pour une collation typiquement bretonne, beurrez légèrement une crêpe froide, saupoudrez-la de sucre (ou sucre d'érable) et roulez le tout.

Bon appétit!

## Bibliothèque de Saint-Hippolyte

### Marie-Diane Bessette expose ses toiles

NORMAND GOSSELIN

La Prévostoise Marie-Diane Bessette expose plus de 25 œuvres à la bibliothèque de Saint-Hippolyte, du 30 octobre au 28 novembre.

L'exposition *Dans le cercle des oiseaux* met en exergue la personnalité d'oiseaux du Québec dans le cercle de leur milieu naturel. Technicienne en foresterie urbaine, ses connaissances sont mises à profit dans ses tableaux au travers de son ressenti de l'âme du monde végétal, cadre de vie des oiseaux. Le cercle, très présent, dynamise l'œuvre et met l'œil en mouvement créant pour ainsi dire un rythme entre les tableaux.

Elle compose avec la nature et les vibrations des couleurs, du temps et des saisons : les couleurs terre, les bleus de l'eau et du ciel, ainsi que les blancs de l'air. Elle produit avec des médias variés autant des tableaux de petite dimension que de format moyen et de grand format. Elle cherche à sensibiliser le public à l'essence de ces êtres fascinants.

La presque totalité des œuvres semi-figuratives qui seront présentées

parle de la danse des oiseaux, principalement le corbeau, le faucon, l'oie, l'aigle, ces êtres subtils avec leurs larges ailes et leurs plumes qui s'écartent comme des doigts. Des représentants de la plupart de ces oiseaux sont présents sur les célèbres falaises du triangle Prévost-Piedmont-Saint-Hippolyte.

La bibliothèque de Saint-Hippolyte héberge présentement une visite virtuelle 360° de l'exposition *Dans le cercle des oiseaux*. Il suffit de cliquer <https://saint-hippolyte.ca/expositions/exposition-marie-diane-bessette>. Pour avoir un aperçu de l'ensemble des autres tableaux de Marie-Diane Bessette, cliquer <https://cambiom.com/lbabilard>.

Bibliothèque de Saint-Hippolyte, du 30 octobre au 28 novembre au 2258, chemin des Hauteurs; horaire : mardi et mercredi, 13 h à 20 h / jeudi et vendredi, 10 h à 20 h / samedi, 10 h à 15 h.



Présage, toile de Marie-Diane Bessette