

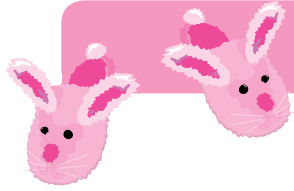
Une Pyjama Party



© Shutterstock

Téléchargé sur le site





Pyjama party : mode d'emploi

Quel est le principe ?

A partir de 8 ans, votre fille vous demandera peut-être d'inviter quelques copines pour une pyjama party. Il s'agit de les inviter à passer une nuit à la maison. Il faut se restreindre à quatre ou cinq copines pour ne pas se faire déborder et surtout pour pouvoir héberger tout le monde. Ces jeunes filles passeront la soirée à regarder des DVD (romance ou horreur selon les goûts), manger des pizzas, du pop-corn et des bonbons en se racontant des histoires de filles, ce qui n'empêche pas de trouver quelques jeux et activités. Evidemment la pyjama party n'est pas mixte.

Combien de filles inviter ?

Vous pourrez accueillir par exemple les amies de votre fille vers 18h le samedi soir et les laisser repartir le lendemain matin vers 10h si vous ne voulez pas que la fête empiète sur votre dimanche. Dans tous les cas, indiquez bien l'heure de départ et d'arrivée sur les cartons d'invitation ou précisez les bien aux parents par téléphone. Vous en profiterez également pour leur donner la liste des choses à amener : pyjama, brosse à dents, change pour le lendemain et sacs de couchage si vous en manquez.

Si vous avez peur que la chambre de votre fille soit trop petite pour accueillir toutes ses invitées, laissez-leur le salon en ayant débarrassé la pièce des objets fragiles ou des meubles encombrants. Faites-vous petits, isolez-vous dans une autre partie de la maison tout en restant à l'affût en cas de besoin.

Que fait-on lors d'une pyjama party ?

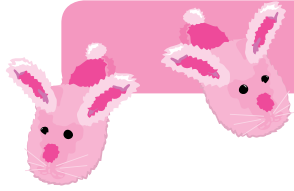
Une fois mises en pyjama, les filles vont regarder un DVD : selon les goûts et les âges, ce sera horreur, ou comédie romantique. La veille de la fête, allez choisir les DVD avec votre fille tout en imposant des limites sur ce qui est regardable ou pas !

Demandez à votre fille de s'occuper de ses invitées : laissez-la aller chercher boissons, pop-corn et victuailles à la cuisine.

Après avoir regardé leur DVD, les filles feront quelques activités que vous aurez déterminées avec votre enfant. Nous vous en proposons toute une série à la fin de ce kit.

Fixez avec votre fille quelques jours à l'avance l'heure du coucher et rappelez-lui le jour même. Pour marquer l'extinction des feux, signalez-leur qu'il est temps d'aller se brosser les dents.

Il n'est pas dit que tout le monde s'endorme une fois les dents brossées, donc soyez souple : si elles continuent de papoter gentiment, laissez-faire, si c'est le grand bazar, intervenez avec le sourire mais en montrant votre détermination.



Le carton d'invitation

Mode d'emploi

- Testez tout d'abord l'impression sur du papier ordinaire.
- Imprimez d'abord la page recto puis reprenez votre feuille et tournez-la pour imprimer le verso.
- Si l'impression vous satisfait, recommencez avec du papier type Canson. A partir de 180 g/m², le résultat est optimal.
- Vous n'avez plus qu'à découper vos invitations. Et les plier dans le sens de la longueur.

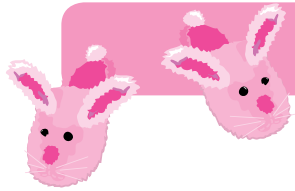
Si vous possédez une photocopie couleur, vous pouvez prendre le modèle imprimé et renouveler l'opération autant de fois que nécessaire, en utilisant toujours du papier cartonné.

Le texte du carton est présenté à l'envers, est-ce normal ?

Oui, la mise en page que nous vous proposons est étudiée pour que votre impression recto verso soit parfaitement calée, elle nécessitait donc d'être présentée de la sorte. Mais pas d'inquiétude : à l'impression, textes et illustration seront à l'endroit.

Quelles enveloppes utiliser ?

Si vous souhaitez mettre ces cartons dans des enveloppes, sachez qu'elles sont de taille standard : 11,4 x 16,2 cm.



Le carton « Pyjama Party »

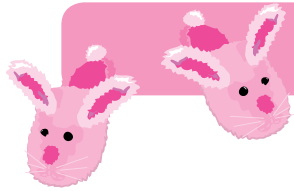
Recto

Ce carton d'invitation a été téléchargé sur le site

vosquestionsdeparents.fr



Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Le carton « Pyjama Party »

Verso

C'est mon anniversaire !
Je t'invite à fêter mes ans lors d'une Pyjama Party
Le
De heures à heures
N'oublie pas de venir avec
Note bien l'adresse de la fête
Réponse souhaitée au



Le buffet

Mini-croques apéritifs

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 3 mn

Ingrédients :

- 12 tranches de pain de mie, si possible sans croûte
- 6 tranches de fromage, type gouda ou emmenthal à sandwich
- 3 tranches de jambon blanc
- un peu de beurre ramolli

Ustensiles :

- un couteau
- une planche en bois
- une plaque à four
- du papier sulfurisé



- Posez une tranche de pain de mie sur la planche en bois, recouvrez d'une tranche de fromage, d'une demi-tranche de jambon, refermez avec une tranche de pain de mie.
- A l'aide du couteau ou des ciseaux de cuisine, coupez le croque en quatre.
- Procédez de la même façon avec les autres tranches de pain.
- Posez vos petits croques sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé, beurrez légèrement le dessus.
- Enfourez au dernier moment à 200 °C, position grill, la plaque positionnée en haut du four, sortez lorsque les croques sont dorés.
- Servez immédiatement.

Vos enfants peuvent...

Procéder au montage des petits croques, les découper en quatre, avec votre aide, les placer sur la plaque du four, mettre une petite noix de beurre sur chaque croque.

Astuce déco

Si vous avez des emporte-pièces, découpez des formes. C'est joli, c'est rigolo pour les enfants, mais il y a beaucoup de perte.

Le petit goût en plus

Badigeonnez l'intérieur du pain de mie de ketchup.

Vous pouvez aussi...

Retourner les croques dans le four pour les faire dorer des deux côtés.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine



Les chaussons au chèvre

Pour 4 chaussons :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 230 g de pâte feuilletée
- pignons
- graines de pavot

Ustensiles :

- une plaque à pâtisserie
- un couteau



- Préchauffez le four thermostat 6 (200 degrés)
- Etalez la pâte sur une plaque en gardant le papier du dessous. Coupez la pâte en quatre
- Coupez le fromage en quatre. Posez un morceau de fromage sur chaque quart de pâte.
- Mettez une cuillère à café d'huile, une pincée de thym, une de sel et une de poivre sur chaque part.
- Pliez la pâte en deux pour former les chaussons. Repliez bien les bords. Badigeonnez du jaune d'œuf.
- Faites cuire au four 25 minutes.

© « 100 % Excellent, les 120 meilleures recettes d'Astrapi », Bayard Editions jeunesse 2003, sixième édition.

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

S'abonner à Astrapi : www.astrapi.com

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Les pique-sioux

Pour 4 personnes :

Temps de préparation : 10 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients :

- 2 tranches de jambon blanc
- 2 fromages à tartiner
- 4 tranches de saumon fumé
- 10 rondelles de concombre
- 5 tomates cerise
- 5 tranches e pain de mie
- fromage blanc
- fines herbes
- sel, poivre
- cure-dents



- Etalez une couche de fromage à tartiner sur le jambon. Enroulez chaque tranche de jambon en serrant bien.
- Coupez le rouleau en 5 morceaux. Plantez un cure-dent dans chaque petit rouleau pour le maintenir fermé. Mettez au frais.
- Coupez les tranches de pain de mie en deux triangles. Découpez le saumon fumé en dix triangles. Mélangez le fromage et les fines herbes.
- Etalez le fromage blanc sur le pain de mie. Posez dessus le saumon, une rondelle de concombre et une demi-tomate cerise.

© « 100 % Excellent, les 120 meilleures recettes d'Astrapi », Bayard Editions jeunesse 2003, sixième édition.

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine

S'abonner à Astrapi : www.astrapi.com

Le kit anniversaire de votre enfant a été téléchargé sur le site



Gâteau chocolat noisettes

Pour 6 ou 8 personnes :

Temps de préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 55 mn

Ingrédients :

- 250 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 25 g de noisettes décortiquées
- 250 g de sucre semoule
- 6 œufs
- 25 g de pépites de chocolat
- 1 cuillère à soupe de farine avec la levure incorporée
- farine et beurre pour le moule

Ustensiles :

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 cuillère
- 1 assiette
- 1 moule



- Beurrez un moule à gâteau. Farinez très légèrement les parois.
- Faites torréfier les noisettes sous le grill (grill à 240 °C, th. 7) ou à la poêle.
- Enlevez la pellicule des noisettes en les frottant dans un torchon et concassez-les grossièrement au mixeur.
- Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Séparez le blanc des jaunes d'œufs.
- Battez au fouet le beurre et le sucre, le mélange doit blanchir et devenir mousseux.
- Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque œuf.
- Ajoutez la farine, les noisettes, les pépites de chocolat, le chocolat fondu.
- Battez les blancs d'œufs en neige ferme, incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.
- Versez dans le moule et enfournez 40 mn et laissez refroidir le gâteau dans le moule, démoulez, servez.

Astuce déco

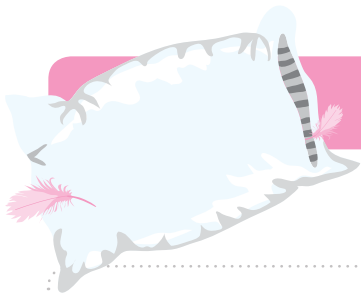
Laissez refroidir complètement le gâteau puis saupoudrez du sucre glace en vous aidant d'un tamis à mailles fines. Utilisez des pochoirs pour faire des dessins sur le gâteau.

Vos enfants peuvent...

Beurrer et fariner le moule, enlever la pellicule des noisettes, concasser les noisettes, battre au fouet électrique le beurre et le sucre, ajouter les œufs, la farine, les noisettes, les pépites, le chocolat fondu, battre les blancs à l'aide d'un fouet électrique.

© Photo et recette réalisées par Nathalie Valmary pour www.vosquestionsdeparents.fr

WWW Plus de recettes avec notre rubrique cuisine : www.vosquestionsdeparents.fr/rubrique/271/cuisine



Les activités

La boîte à gages

Dans une boîte, inscrivez sur une dizaine de bouts de papier un gage à faire. Les filles piocheront au hasard un bout de papier et devront s'acquitter du gage qui y est inscrit.

Le jeu de la bouteille

Assises en cercle, les filles font tourner au centre une bouteille vide posée à l'horizontale. Lorsque le goulot arrive en direction de l'une d'entre elles, elle doit soit faire un gage, soit répondre à une question.

La malle à déguisements

Disposez dans une malle de vieux vêtements, chapeaux, foulards et du maquillage. Vous pouvez par exemple orienter le contenu de cette malle vers une thématique chanteuse rock, soit avec de vieux vêtements et des bijoux à vous (des jeans troués, des chemises écossaises hors d'âge, des débardeurs, des mitaines, des leggings noirs, des vestes à franges, des foulards, des low boots, d'imposants bracelets), soit avec des chutes de tissus en faux cuir, du léopard...

Le jeu de la diseuse de bonne aventure

Prenez 6 bouts de papier, numérotez-les sur un côté de 1 à 6. Sur l'autre côté, écrivez des réponses type « oui », « non », « si tu y crois », « pourquoi pas », « tu rêves », « n'y compte même pas »... Les joueuses posent une question, lancent un dé. En fonction du résultat du dé, elles piochent la réponse ad hoc.

Cadavre exquis

Sur une feuille, la première participante écrit un mot qui a fonction de sujet, lorsqu'elle a fini d'écrire, elle replie la feuille sur ce qu'elle a écrit. La suivante écrit un autre mot, un verbe et replie la feuille, puis la suivante un COD, puis un complément de lieu... et ceci jusqu'à la dernière. On déplie alors la feuille et on lit à haute voix ce qui est écrit. Fou rire assuré !

Action ou vérité

Une des participantes choisit de répondre soit à un gage (action) soit à une question (vérité) le plus souvent intime.

Le salon de beauté

A partir de 10 ans, votre fille et ses amies pourront aussi se confectionner des produits de beauté maison ! Par exemple pour un masque purifiant, faites-les mélanger 3 cuillères à soupe d'argile verte à 3 cuillères à soupe d'huile d'avocat. Lorsque le mélange est bien homogène, appliquez-le sur le visage. Rincez à l'eau claire lorsque le masque devient sec.

Enfin, n'oubliez pas d'acheter **des magazines ados** pour faire des **tests** et **lire l'horoscope**.

www.VosQuestionsdeParents.fr



Comment aider vos enfants à grandir ?

■ Famille

■ Loisirs

■ Lecture

■ Scolarité

■ Internet



*Le site qui accompagne
les parents dans la vie de tous les jours*