

Do it
yourself

SPÉCIAL NOËL

Organise un Noël vert et solidaire

Le Père Noël ne peut que constater les effets du changement climatique ! Alors, cette année, aidons-le à ne pas faire rimer réveillon avec pollution ou surconsommation... Et promis, la fête sera tout aussi belle. Suis le guide !

Textes : Claire Le Nestour. Photos et schémas : Patrice Eglin

Ces activités sont offertes par le magazine Okapi
n°1189, 1^{er} décembre 2023



Déco, ces petits riens qui ambiancent la maison



Une nouvelle vie pour tes vieilles décorations

Une déco de Noël, c'est souvent fragile, et chaque année, certaines s'abîment ou se cassent. Plutôt que de les jeter, on peut les réutiliser pour fabriquer une couronne! Après tout, c'est une des plus anciennes traditions de Noël.

Un morceau de carton coupé en forme de donut et recouvert de papier aluminium.

Des petites branches de sapin coupées près de chez toi et fixées sur ta base avec de la colle chaude.

Des jolies boules cassées d'un côté.

Des ampoules grillées customisées avec de la peinture en bombe et des petites décorations.

Un morceau de guirlande.

Un bâton de cannelle qui sent bon.



Des guirlandes écolos et parfumées

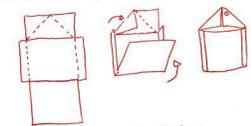
Les lumières qui brillent, c'est joli... mais, ça consomme pas mal d'électricité. Pour changer, on te propose une version parfumée: conserve les plus grands morceaux possibles d'épluchures de clémentines. Laisse-les sécher quelques jours sous un livre (pour les aplatir), puis découpe-y des étoiles et enfile-les sur un fil... Le tour est joué!



Un calendrier de l'Avent partagé

Nous avons tous pris l'habitude des calendriers de l'Avent vendus au supermarché. Il est temps de revenir à l'essentiel! Un calendrier de l'Avent, c'est fait pour installer peu à peu la magie de Noël chez soi. Pour ça, de bons moments en famille valent bien mieux que quelques gourmandises. Utilise du papier kraft ou des

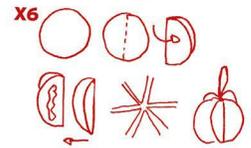
journaux pour fabriquer des enveloppes en forme de petites maisons (regarde le schéma).



Décore-les, numérote-les, suspends-les à un bâton, et glisse à l'intérieur une activité par jour à réaliser en famille. Quelques idées? Regarder un film de Noël, danser sur une chanson, trier et donner les vêtements que vous ne portez plus... À toi de créer: il en faut 24!

Des boules détournées

Si tu manques de décoration, voici une idée: tu as sans doute plein d'objets que tu peux transformer. Tu peux fabriquer des boules en papier avec un vieux livre ou d'anciens magazines. Découpe six disques de même taille, plie-les en deux, et colle la moitié d'un disque sur un autre. Quand trois disques sont assemblés, ajoute un fil, puis les trois disques suivants et le tour est joué!



Des vitres enneigées

Tu aimerais passer tes fenêtres en mode hiver? Nous avons une option moins polluante que la neige artificielle. Mélange deux cuillerées à soupe de blanc de Meudon (on en trouve dans la plupart des supermarchés) avec une cuillerée à soupe d'eau, jusqu'à obtenir une pâte assez liquide pour être appliquée au pinceau sur les vitres. Après les fêtes, rince avec une éponge.



Un sapin alternatif

Qu'il soit naturel ou artificiel, le sapin a forcément un impact sur l'environnement. Si ta famille n'y est pas très attachée, il existe des façons de le faire exister autrement. Tu peux décorer, pourquoi pas, la plus belle plante verte de la maison, ou fabriquer un sapin sur un mur ou, comme ici, customiser une palette avec de la peinture et quelques décorations.

Do it yourself



À table ! Un vrai festin



Un Noël local

En France, l'alimentation représente 22 % de nos émissions de gaz à effet de serre. Il serait possible d'améliorer ce score en privilégiant des aliments de saison et produits dans un rayon de 200 km autour de chez soi. Un menu de fête, ça dépend donc... de l'endroit où tu habites. Si ta famille aime déguster un plat de viande à Noël, on trouve par exemple des volailles dans toutes les régions de France. Cette entrée alléchante peut aussi se préparer avec des ingrédients locaux.

Œuf mollet sur une crème de cèpes et des chips de lard

Ingrédients : • un oignon • 20 g de beurre • 400 g de cèpes • une gousse d'ail • 10 cl de crème fraîche liquide • une boîte d'œufs • quelques morceaux de lard coupés en fines tranches

- Fais revenir ton oignon dans une poêle avec le beurre, ajoute l'ail coupé en morceau et les cèpes lavés. Laisse revenir quelques minutes en remuant.
- Hors du feu, ajoute la crème, un peu de sel et de poivre, puis mixe.

- Pendant ce temps, fais revenir quelques morceaux de lard à la poêle.
- Fais aussi bouillir de l'eau, plonge-y tes œufs pendant 6 minutes. Quand ils sont prêts, passe tes œufs sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et

fais-les rouler sur le plan de travail pour féler la coquille et la retirer.
• Tu n'as plus qu'à assembler ton entrée: trois cuillerées à soupe de crème de cèpe, un œuf coulant à cœur et quelques chips de lard.

Entrée



Un Noël zéro déchet

Un repas de fête, ça n'a pas besoin de ressembler à un banquet romain avec plein de restes. À l'inverse, cela peut être l'occasion de vider le réfrigérateur. Par exemple, si vous avez mangé du poulet ou de la dinde, pourquoi ne pas préparer un Wellington farci à l'effiloché de volaille et aux restes de légumes ? C'est délicieux et ça fait de l'effet ! Et pour le dessert, voici une recette antigaspi idéale.

Dessert Cheesecake de restes

Ingrédients : • 500 g de yaourt, fromage blanc ou fromage à tartiner • 150 g de biscuits variés • 3 œufs • 30 g de farine • 150 g de sucre • 100 g de beurre

- Écrase tes biscuits, ajoute le beurre fondu, utilise la pâte obtenue pour tapisser ton moule. Enfourne 10 min à 180 °C.
- Pendant ce temps, mélange le sucre, les yaourts, la farine et les œufs, puis verse le tout sur le biscuit et remets au four 50 min à 180 °C, en ajoutant un récipient d'eau près de ton plat. Grâce à lui, ton cheesecake restera bien moelleux !

Un Noël végétarien

Pour éviter le gaspillage et les multiples déclinaisons de repas, il est possible d'imaginer un menu végétarien qui conviendra à tous les convives. Tu peux même te lancer dans les recettes véganes, avec une mousse au chocolat au jus de pois chiche battu en neige ! Et si quelqu'un te dit que sans viande, le repas n'est pas festif, tu peux dégainer cette succulente recette de rôti.

Plat Rôti de butternut farci

Ingrédients : • 1 courge butternut • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 400 g de châtaignes cuites • 50 g d'abricots secs • 40 g de raisins secs • 40 g de noisettes • un peu de muscade • un peu d'huile d'olive • un peu de sel et de poivre

- Préchauffe ton four à 200 °C.
- Coupe la courge en deux dans le sens de la longueur, évide les graines à l'aide d'une cuillère à soupe et creuse le reste, sans jeter la chair, pour que toute la longueur ait une épaisseur uniforme.
- Tranche tes échalotes et ton ail en lamelles et fais-les revenir à la poêle avec un peu d'huile.
- Coupe les châtaignes, les noisettes, et les abricots en morceaux, jette-les dans la poêle avec les raisins secs. Laisse mijoter cinq minutes. Ajoute la muscade, la chair de butternut, le sel, le poivre, et laisse cuire 20 min.
- Recouvre une plaque

de four de papier cuisson, dépose-y une moitié de butternut, garnis-la de ta farce en tassant bien. Fais pareil sur l'autre moitié, puis assemble les deux parties en serrant avec de la ficelle de cuisine. Enfin, badigeonne ta butternut d'huile d'olive, avant d'enfourner pendant 1 heure. Ton rôti sera prêt dès que tu pourras y enfoncer la pointe d'un couteau.



Do it yourself

Des cadeaux à nul autre pareils



Un cadeau de seconde main, c'est possible

Tu ne passeras pas pour un(e) radin(e) en achetant un cadeau dans une boutique de seconde main ou sur une plateforme d'objets d'occasion. Tu peux même te séparer de quelque chose que tu as chez toi... à condition, bien sûr, de ne pas l'offrir à celui ou celle qui te l'avait offert auparavant (ça ne se fait pas!). Pour donner plus de valeur à un cadeau de seconde

main, n'hésite pas à lui ajouter sur une carte un petit texte où tu racontes son histoire. "Ce vinyle, c'est celui que ma grand-mère écoutait quand elle préparait des biscuits de Noël", ou "c'est sur ce skateboard que j'ai réussi mon premier ollie", ou encore "quand j'ai vu cette lampe à la brocante, je l'ai tout de suite imaginée dans ton salon, entre le piano et le canapé!"...

Rien ne vaut un présent fait main

Un dessin, un bijou, une chanson, un poème... Tu as certainement des talents à utiliser pour offrir des cadeaux vraiment personnalisés à tes proches. Tu es en manque d'idées? N'hésite pas à parcourir ta collection d'Okapi à la recherche de nos bricolages.



Pourquoi pas une surprise écolo?

Au moment d'acheter un cadeau à un proche, pense à ce qui lui ferait plaisir, mais aussi à l'utilité de l'objet que tu t'apprêtes à offrir. Un cadeau malin, ça peut être une occasion de prendre une bonne habitude pour toute l'année! Quelques idées? Une gourde en inox made in France (Zeste, 36 €), des cosmétiques solides (Unbottled, à partir de 9,90 €), un kit économiseur d'eau pour robinet et douche (Oopla, 22 €), un kit de couverts réutilisables pour la pause déjeuner (Bini, 5,90 €), etc.



Un futur souvenir, c'est un beau cadeau

Ce n'est pas parce que c'est Noël que tout le monde est obligé de repartir avec des objets. Tu peux offrir ton temps et la possibilité de passer de bons moments avec tes proches, pour se créer de nouveaux souvenirs. "Bon pour une séance photo en famille", "bon pour un cours particulier de guitare", "bon pour un p'tit dej' servi au lit"... Tu peux même offrir "toute ta gratitude"! Si elle est présentée sur un joli papier, cela devrait passer!

Bon pour...
1 cours de guitare

Bon pour...
1 séance photo

Bon pour...
1 petit-déj' au lit

Bon pour
un petit-déjeuner
au lit

N'oublie pas l'emballage!

Après avoir fait des efforts sur la décoration, la cuisine et les cadeaux, il serait dommage d'emballer tes cadeaux dans du papier pailleté qui aura une durée de vie limitée! Pour changer, tu peux dessiner sur du papier kraft, utiliser des emballages qui ont déjà servi, passer à la technique japonaise du furoshiki en utilisant de jolis tissus réutilisables, ou encore décorer un panier à linge pour le transformer en hotte à cadeaux dans lequel chacun viendra chercher le présent qui lui est destiné!