



# Pâques

*avec Freddy & Co.*



Bricolages // Recettes // Jeux

# Joyeuses Pâques!



Moi, c'est Freddy et voici mes amis Emma et Luca. Nous sommes la famille lapin de Lidl et souhaitons fêter Pâques avec toi et ta famille. Je suis sûr que nous allons bien nous amuser!

Pour les énigmes et les jeux qui se cachent sur les pages suivantes, nous avons vraiment besoin de toi. Est-ce que tu peux nous aider?

Il te faut:

- des crayons de couleur
- des ciseaux de bricolage
- de la bonne humeur!

## Mot solution

--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--

Luca



Lars



Freddy



Emma



# Les coloriages de Freddy

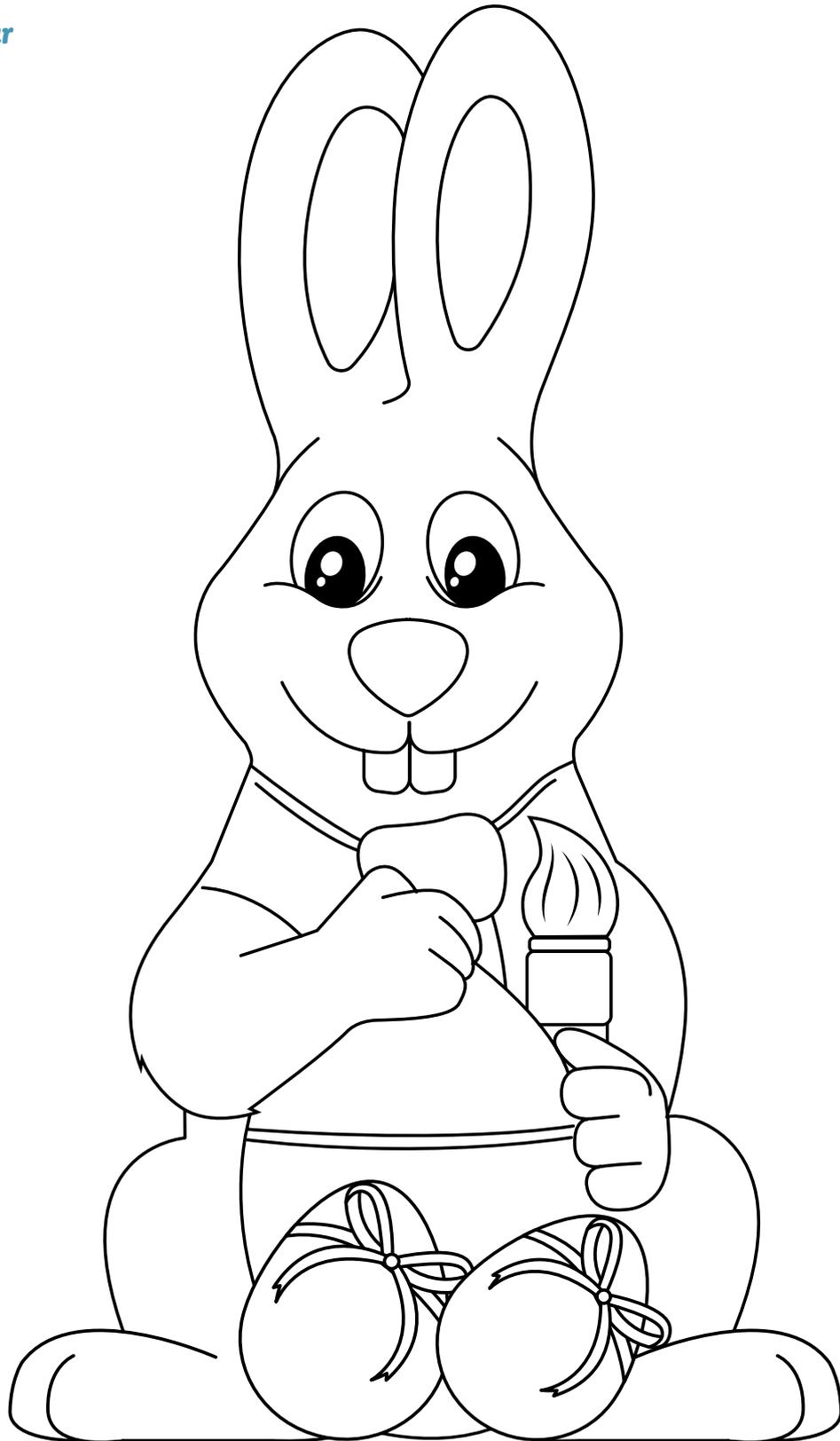


Tu as envie de me colorier? Prends tous tes crayons de couleur, feutres, peintures à l'eau ou crayons de cire et décore-moi avec tes couleurs préférées! Tu peux même m'utiliser pour créer des dessins avec de la peinture window color.

---

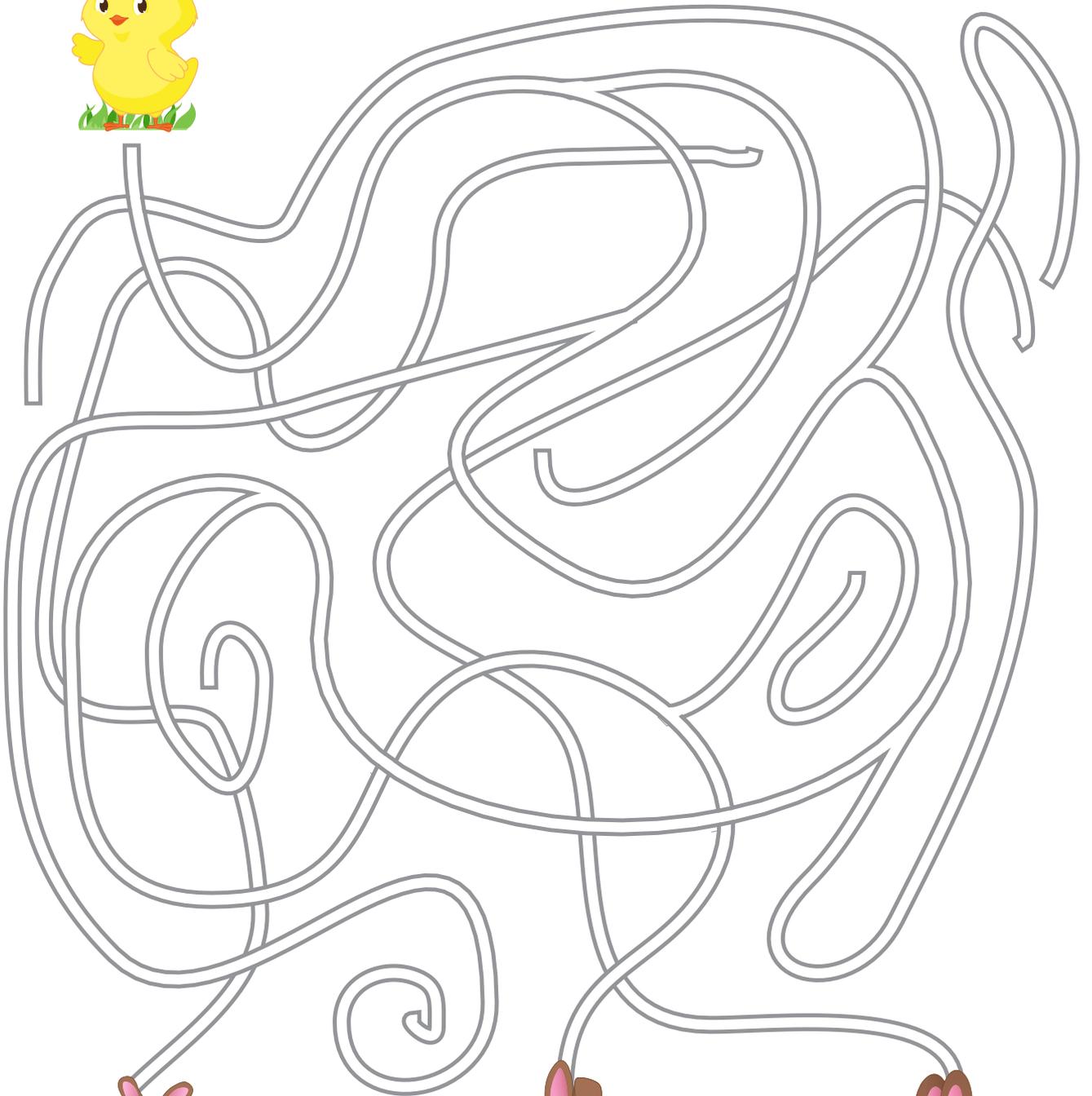
Pour

De



# À qui va rendre visite Lars?

À quel lapin le petit poussin Lars veut-il rendre visite? Découvre-le!



Emma



Luca



Freddy

# Trouve le chemin pour accéder aux œufs de Pâques



Oulalala! Freddy a perdu ses œufs de Pâques. Hélas, il n'arrive pas à trouver son chemin tout seul. Est-ce que tu peux l'aider?

1. Prends ton crayon de couleur préféré
2. Essaie d'abord de trouver le bon chemin sans le dessiner
3. Colorie le bon chemin pour Freddy afin qu'il puisse rapidement retrouver ses œufs de Pâques



# Cuisiner avec Freddy



## Gaufres de Pâques *Recette de René Schudel*

Demande à un adulte de t'aider pour faire les courses et préparer les gaufres. Tous les ingrédients sont disponibles chez Lidl Suisse.

### INGRÉDIENTS

60 g	de beurre mou
2 c. à s	de sucre cristallisé
0,5 c. à c.	de cannelle
2	œufs
100 g	de farine de blé
0,5 c. à c.	de poudre à lever
1 pincée	de sel
1,5 dl	de demi-crème
2	grandes carottes
50 g	de cornflakes
1	avocat mûr
100 g	de crème fraîche
2-3 c. à s.	de sucre glace
0,5	citron vert



### PRÉPARATION

- battre le beurre avec le sucre
- ajouter les œufs un à un, et continuer à battre pour obtenir une préparation mousseuse
- mélanger la farine, la levure et le sel, puis les incorporer à la préparation en ajoutant la crème
- éplucher les carottes et les râper finement
- écraser légèrement les cornflakes et les incorporer à la pâte avec les carottes
- laisser reposer la pâte env. 15 minutes
- pour la garniture, réduire en purée l'avocat avec la crème fraîche et le sucre glace
- assaisonner avec le jus de citron vert
- réserver la préparation au frais jusqu'au moment de servir
- faire chauffer le gaufrier fermé
- verser une portion de pâte au centre des plaques inférieures, répartir légèrement la préparation et refermer le gaufrier
- faire cuire chaque gaufre 3-4 minutes à puissance moyenne
- retirer la gaufre cuite du gaufrier et la poser sur une grille
- découper les gaufres en portions et les servir avec la garniture



Retrouve d'autres recettes de Pâques sur [www.lidl-cuisine.ch](http://www.lidl-cuisine.ch)



# Cuisiner avec Freddy

## Gâteau «Lapin de Pâques»

Demande à un adulte de t'aider pour faire les courses et préparer les gaufres.  
Tous les ingrédients sont disponibles chez Lidl Suisse.

### INGRÉDIENTS

500 g	de de farine de blé
5 c. à s.	de sucre cristallisé
0,5 c. à c.	de sel
90 g	de beurre mou
3 dl	de lait tiède
20 g	de levure émiettée

### Décorations

2	raisins secs
3	myrtilles



### PRÉPARATION

#### PÂTE

- mélanger la farine, le sel, le sucre et la levure émiettée
- ajouter le beurre et le lait et pétrir env. 7-10 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse
- laisser ensuite lever à température ambiante pendant env. 90 minutes

#### FORME

- former deux boudins de 20 cm de long et les torsader pour les oreilles
- pour le ventre et la tête, former deux boules, celle du ventre étant plus grande que celle de la tête
- pour les mains et les pieds, former à chaque fois deux petites boules
- former encore trois petites boules pour le nez et le museau
- les raisins secs font office d'yeux
- assembler toutes les boules en les pressant légèrement les unes contre les autres pour former un lapin de Pâques

#### CUISSON

- après avoir préchauffé le four à 180°, enfourner pour 20-25 minutes
- sortir du four et laisser refroidir
- placer les 3 myrtilles sur le ventre en guise de boutons

Retrouve d'autres recettes de Pâques sur [www.lidl-cuisine.ch](http://www.lidl-cuisine.ch)



# Mini memory



Envie de faire une partie de memory? Prends une paire de ciseaux et découpe les paires d'images avec précaution. Mélange-les bien et c'est parti!





# Colorer des œufs de Pâques avec Emma

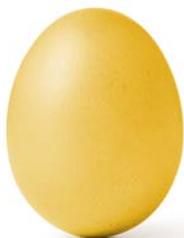


Savais-tu que tu peux colorer des œufs de Pâques de manière naturelle avec des aliments? Essayons ensemble! Demande à un adulte de t'aider pour faire les courses et colorer les œufs. Attention à tes vêtements!

## JAUNE DORÉ



Faire cuire 10 grammes de curcuma dans un demi-litre d'eau pendant env. 10 minutes



## BRUN DORÉ



Faire cuire une poignée de pelures d'oignons dans un demi-litre d'eau pendant env. 30 minutes



## JAUNE ORANGÉ



Faire cuire 250 grammes de carottes découpées en petits morceaux dans un litre d'eau pendant env. 30 à 40 minutes



## ROUGE



Faire cuire 3 à 4 betteraves rouges recouvertes d'eau pendant env. 30 à 45 minutes



## VERT



Faire cuire 300 grammes d'épinards recouverts d'eau pendant env. 30 à 45 minutes



Nettoyer soigneusement et précautionneusement des œufs à colorer à coquille blanche, et les faire cuire 10 minutes dans la solution colorante respective.

## Astuce

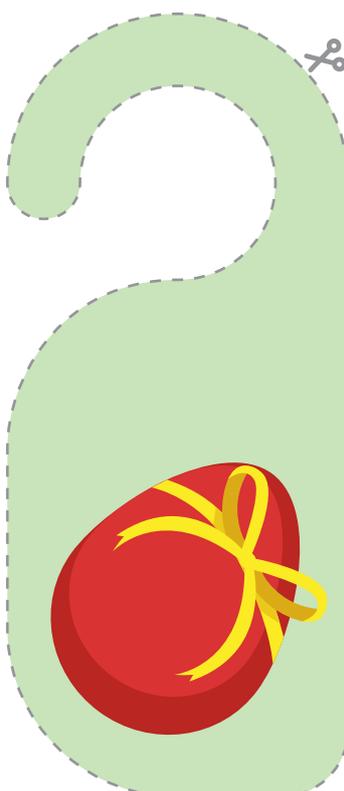
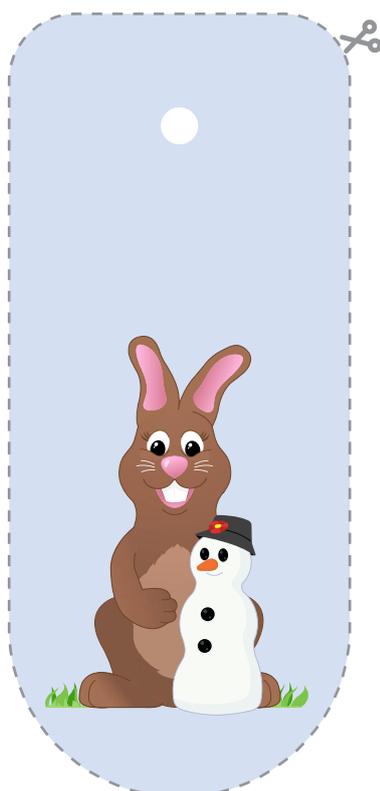
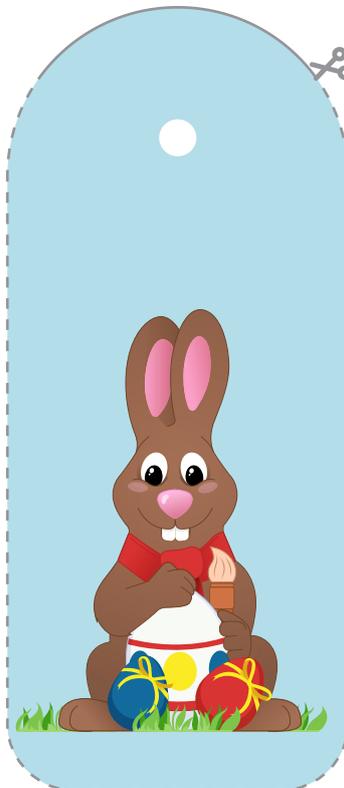
Utilise une cuillère pour plonger les œufs dans la solution colorante. Ainsi, tu éviteras de laisser des empreintes sur les œufs.



# Étiquettes pour cadeaux



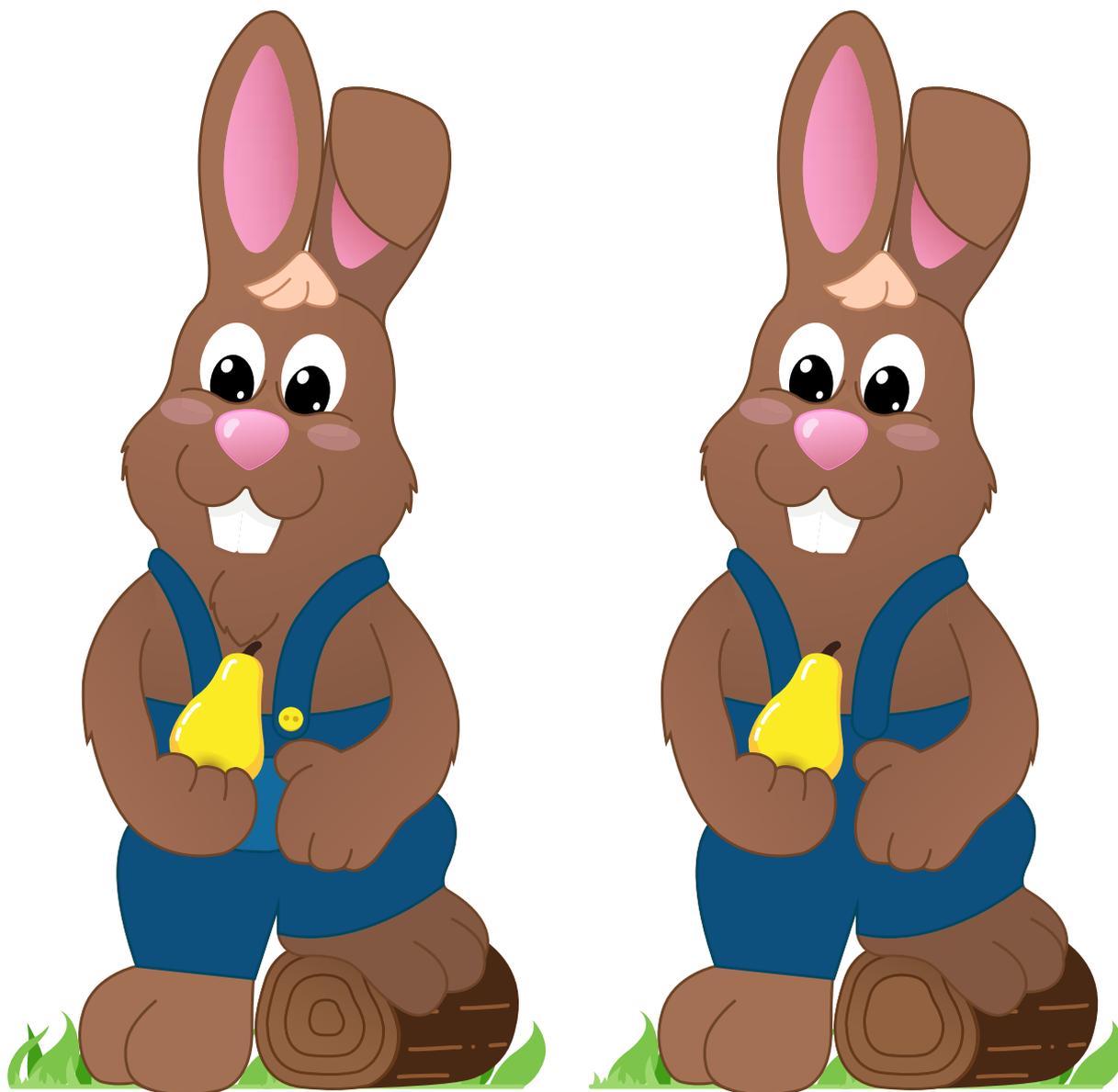
Tu aimerais décorer tes cadeaux de Pâques ou simplement faire plaisir à quelqu'un avec un petit mot? Retrouve ici une sélection de jolies étiquettes que tu peux découper pour y écrire quelques mots au dos. Petite astuce: Au lieu de découper le petit trou avec des ciseaux, tu peux utiliser une perforatrice! Ensuite, tu peux faire passer une ficelle dans le trou et ton étiquette est prête!



# Trouve 6 erreurs!



Luca s'est dessiné lui-même. Malheureusement, il a fait 6 erreurs. Pourras-tu toutes les trouver?  
Entoure les différences que tu as trouvées à l'aide d'un crayon. Si tu trouves les 6 erreurs, tu es un véritable détective!



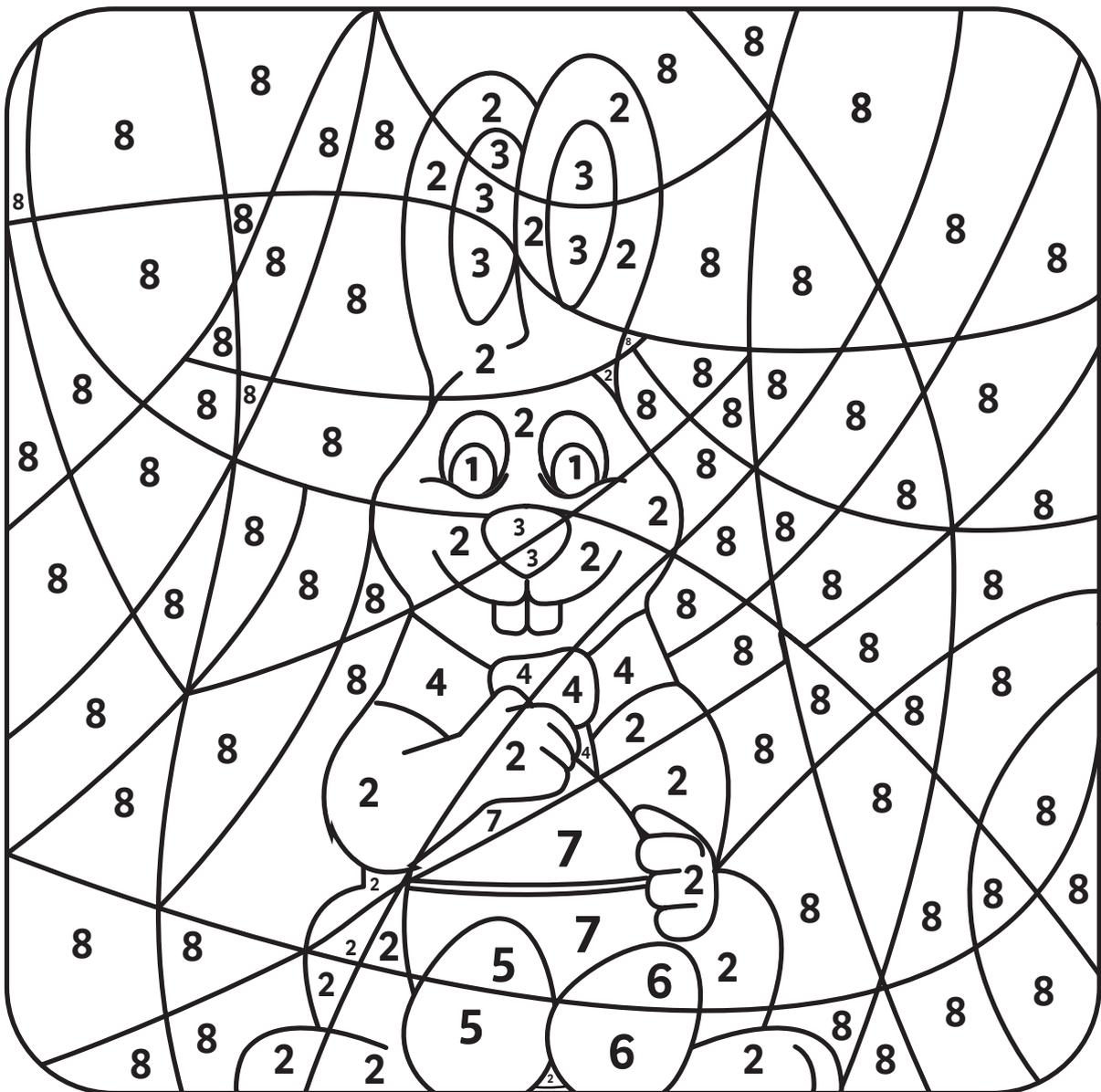


# Peindre par numéros



Dessignons ensemble! Est-ce que ta boîte à crayon comporte les couleurs suivantes? Oui?

Super! Alors commence à colorier les cases dans les couleurs correspondantes pour me redonner un peu de couleur!



# Mots croisés



Est-ce que tu connais tous les mots? Note tes idées et découvre le mot solution! Tu y trouveras une lettre entourée de rouge.

Il s'agit d'une lettre du mot solution de l'énigme page 2.

Tu es presque arrivé au bout! Bonne chance!

15

10

3

12

14

16

13

1

18

19

11

17

4

2

7

5

9

6

8

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

**14**

15

16

17

18

19

# Peindre par numéros



Relie les points dans l'ordre pour découvrir la superbe image cachée!  
Qu'est-ce que Freddy a perdu ici?

