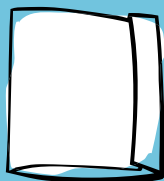


Cadeaux GOURMANDS

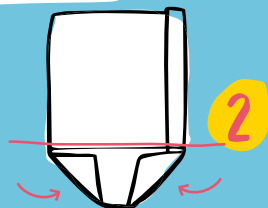
À Noël, il n'y a rien de meilleur que de faire soi-même ses petits biscuits! Et quand en plus, on peut les offrir dans des emballages confectionnés de ses propres mains, on double le plaisir!

Fabriquer un sachet en papier



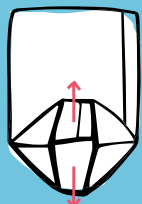
1

Découper un morceau de papier cadeau de la taille d'une feuille A4, le plier comme sur l'illustration et coller le rebord avec du ruban adhésif ou de la colle.



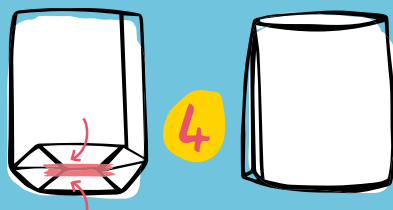
2

Pour faire le fond, replier une des extrémités vers le haut à cinq centimètres, puis la déplier. Plier les coins le long du pli formé, puis les déplier. Tourner le sachet puis plier et déplier les coins dans l'autre sens.



3

Attraper par le milieu chaque côté de l'ouverture avec une main. Tirer un côté vers le haut et l'autre vers le bas. Bien appuyer sur les plis en diagonale.



4

Replier les bords horizontaux et les coller avec de l'adhésif. Passer la main délicatement par l'autre extrémité et ouvrir le sachet.



UN TAMPON EN POMME DE TERRE FAIT MAISON



Couper en deux une pomme de terre crue.



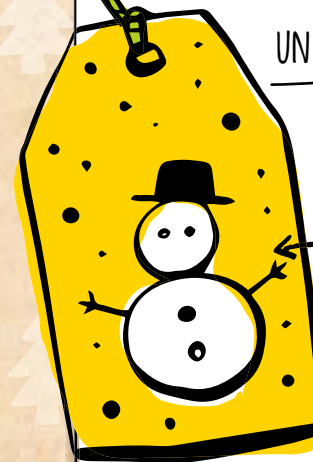
Enfoncer un emporte-pièce dans la pomme de terre jusqu'à environ cinq millimètres. À l'aide d'un couteau, retirer le bord à l'extérieur de l'emporte-pièce. Les plus petits auront besoin d'aide pour cette étape.



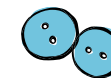
Sécher le tampon avec de l'essuie-tout, l'enduire de peinture à doigt et tamponner le sac de jolis motifs.

DES ÉTIQUETTES CADEAUX PERSONNALISÉES

UN BONHOMME DE NEIGE EN BOUTONS



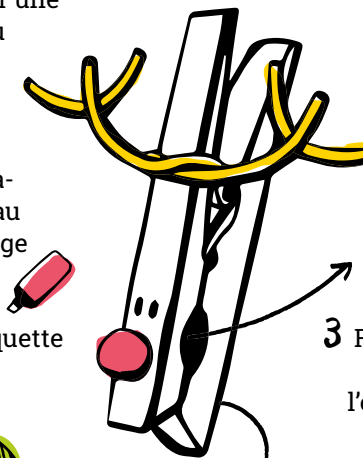
1 Coller deux boutons de tailles différentes sur une étiquette cadeau



2 Dessiner un chapeau et des bras au bonhomme de neige

3 Faire un trou à l'étiquette pour l'attacher au cadeau

UN RENNE - PINCE À LINGE



1 Dessiner des yeux sur le tiers inférieur d'une pince à linge



2 Pour faire le nez, coller un petit pompon en dessous des yeux

3 Former les bois du renne avec du fil chenille et l'enrouler autour du tiers supérieur de la pince

Pratique pour fermer le sachet!

Voilà un joli sachet cadeau pour les biscuits, les pralines, les morceaux de chocolat et les granolas. Toutes les recettes vous attendent dans les pages suivantes!

