

HALLOWEEN EN FAMILLE

TRUCS, IDÉES ET ACTIVITÉS
POUR CÉLÉBRER
L'HALLOWEEN AUTREMENT!





En cette année pour le moins... particulière, il nous fait plaisir de partager avec vous et votre famille quelques trouvailles pour faire de l'Halloween une fête qui sort de l'ordinaire.

On vous souhaite du plaisir, beaucoup de rires et aussi... quelques frissons!

VOUS TROUVEREZ DANS CE CAHIER...

Section 1

Idées originales pour décorer sa citrouille

Section 2

Idées déco à bricoler

Section 3

Activités en vrac

Section 4

Halloween dans la cuisine

Section 5

Science ou...magie?

Section 6

Du faux sang pour ton costume d'Halloween

Section 7

Les meilleures recettes de slime!

Section 8

L'heure du conte... de l'Halloween

Section 9

Des films (juste assez effrayants) à regarder en famille

Section 10

Coloriages d'Halloween



1

IDÉES ORIGINALES POUR DÉCORER SA CITROVILLE

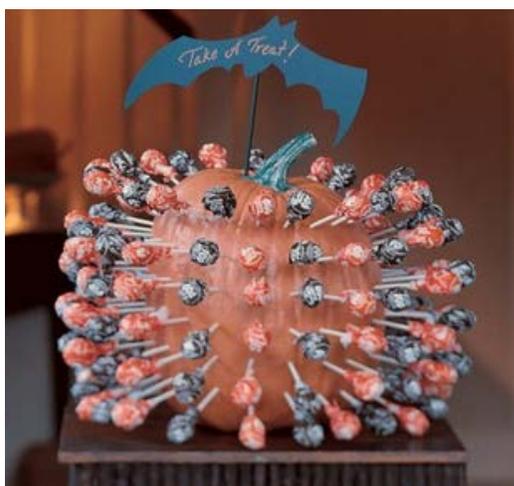


source : vifamagazine.ca



L'émoji

Original et presque sans dégât, chacun peut choisir l'émoticone qu'il préfère!



La distributrice à bonbons

Pourquoi pas? En plus, vous n'aurez même pas à ouvrir la porte le 31 au soir!



L'anatrouille

Pour donner un côté « exotique » à la fête d'Halloween.



La manucurée

...avec de faux ongles en guise de dentier!



La CHIBOUboutrouille

On empile, on sort les moules à muffins et le tour est joué!

+ D'IDÉES?

CLIQUEZ
ICI!



2 IDÉES DÉCO À BRICOLER



crayon pumpkin



Citrouille dégoulinante de couleurs!

- citrouille
- crayons de cire
- sèche-cheveux



Envolée de chauves-souris

- carton noir
- feuille ou carton blanc (modèle)
- ciseaux



Feuilles fantôme

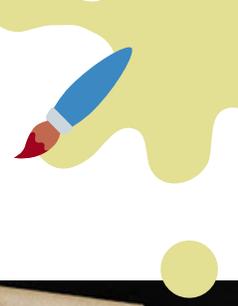
- feuilles
- peinture blanche
- feutre noir



Fantômes en boîte

- boîte de conserve
- peinture blanche
- peinture ou feutre noir
- bandelettes de tissu, guirlande de papier, papier hygiénique...

IDÉES DÉCO... SUITE



Nid d'araignée ou citrouille de fil

- ballon
- balle de laine ou de fil
- colle blanche



Quelque chose vous observe...

- rouleau de papier essuie-tout ou de papier hygiénique
- bâton fluorescent (lightstick)

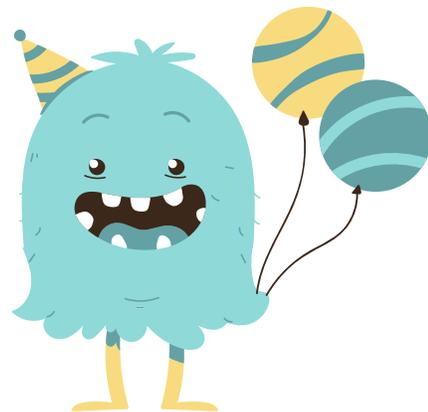


Pots Momie

- pot en verre (Mason ou autre)
- coton à fromage
- petits yeux ou feutre noir

3 ACTIVITÉS EN VRAC!

Pas triste du tout l'Halloween à la maison!



Chasse à l'araignée

On trouve des araignées en plastique dans les magasins à 1\$ et on les cache dans la maison. Les enfants doivent partir à leur recherche avec une lampe de poche. **Cris assurés !**



Peur bleue... ou verte!

Pour maximiser le plaisir des enfants, on change une ampoule dans leur chambre par une ampoule colorée... Simple, mais efficace, au moins pour une soirée!

Défis « Défense d'hurler »

On doit plonger nos mains dans du liquide blanc et collant (farine et eau), dans des vers extra-longs (spaghetti cuits), dans de la cervelle de zombie (jello rouge ou vert), des crottes de chauve-souris (terre, eau et petites roches), pour en ressortir de petits objets (balles rebondissantes, bagues en plastique, etc.). **Si on réussit à ne pas hurler, on entre dans le club des «Vrais de vrais de l'Halloween!».**

Chasse aux bonbons

Organisez une chasse aux bonbons dans la maison et la cour. Cachez des bonbons dans des endroits stratégiques dans la maison. Vous pouvez aussi donner des énigmes ou des défis à relever avant de laisser les enfants chercher leurs victuailles.

Vous pouvez aussi organiser une **version extérieure** de la chasse aux bonbons, en cachant des friandises un peu partout sur votre terrain. Si c'est le soir, c'est encore mieux : Sous la pleine lune ou à la lumière d'une lampe de poche, l'ambiance est encore plus... halloweenesque!



4 HALLOWEEN DANS LA CUISINE

Pour mettre une petite touche de fête dans les repas et collations!



Saucisses Momie

Ingrédients :

- 1 boîte (8 unités) de croissants réfrigérés Pillsbury
- 10 saucisses à hot dog
- Huile de cuisson en aérosol
- Moutarde ou ketchup, au goût

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Dérouler la pâte, et diviser aux perforations de manière à créer 4 rectangles. Appuyer sur les autres perforations pour sceller.
2. Avec un coupe-pizza, couper chaque rectangle sur la longueur en 10 bandes, pour obtenir 40 bandes de pâte.
3. Prendre une saucisse à la fois et faire une fente dans le bas pour les jambes de la momie. Ensuite, faire deux petites entailles sur les côtés pour les bras.
4. Enrouler les bandes de pâte autour de chaque bras et chaque jambe, puis autour du corps de chaque saucisse, en laissant une zone d'environ 1,25 cm (1/2 po) de long où se trouve le visage de la momie.
5. Placer les momies sur une grande plaque à biscuits non graissée et vaporiser légèrement la pâte d'aérosol de cuisson afin qu'elle prenne une coloration dorée à la cuisson.
6. Cuire de 13 à 17 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée et que les saucisses soient chaudes.
7. Avec de la moutarde ou du ketchup, dessiner deux yeux sur le visage de la momie.
8. Dégustez!



Cocktail aux yeux

- Boisson gazeuse (Sprite ou 7-Up)
- Bonbons Nerds
- Bonbons/gommes oeil



HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SVITE



Collations... à huit pattes!

Version salée

Ingrédients :

- Craquelins style Ritz
- Bretzel (bâtonnets)
- Beurre d'arachide, fromage à la crème, «Cheez Whiz» ou autre tartinade au goût

1. Coupez les bâtonnets de bretzel en deux.
2. Étalez du beurre d'arachide (ou autre tartinade) sur deux craquelins. Il doit être suffisamment épais pour maintenir les pattes en place!
3. Placez les pattes (4 de chaque côté) et assemblez les 2 craquelins
4. Pour les yeux, vous pouvez utiliser du glaçage, un peu de fromage à la crème ou de beurre d'arachide et y coller pépites de chocolat, raisins secs ou autres.



Version sucrée

Pour la version sucrée, utilisez des biscuits OREO et recouvrez de chocolat fondu! Miam!

Cupcakes en folie!

Réalisez votre recette préférée de cupcakes et laissez-vous inspirer par la magie d'Halloween pour les décorer!



HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SUITE



« Grilled cheese » citrouille

Source : Wooloo.ca

- Pour commencer, prendre deux tortillas et des tranches de fromage.
- Découper la forme et le visage sur un premier tortillas, puis donner la même forme à une 2e tortillas (sans le visage).
- Beurrer et ajouter du fromage. Assurez-vous qu'il recouvre une grande surface.
- Dans un poêlon anti-adhésif, faire dorer la face de citrouille seulement. Placer le visage de la citrouille doré sur le fromage et faire cuire à feu moyen le grilled cheese en forme de citrouille pendant 3-4 minutes, sans retourner.

Servir à vos petits monstres avec des crudités !



Des glaçons qui donnent des frissons!

- Versez un mélange de jus de raisin et d'orange dans des cubes à glaçons.
- Ajoutez des vers en jujube.
- Placez le tout dans le congélateur.

Et voilà des glaçons qui font un peu peur... Ensuite, chacun se fait un mélange de jus et y dépose des glaçons. Qui le boira au complet?

Source : canalvie.com



HALLOWEEN DANS LA CUISINE...SUITE

Vers gluants... à déguster!

Ingrédients et matériel :

- une bouilloire
- un grand bol à mélanger
- des pailles flexibles
- du colorant alimentaire
- une tasse à mesurer
- des ciseaux
- une cuillère
- du papier ciré
- un carton de lait de 2 litres vide
- trois sachets de gélatine
- un paquet de poudre à Jell-O
- 1 tasse de crème 35%
- de la chapelure de OREO ou des biscuits OREO écrasés



1. Dans le grand bol, vide un sachet de poudre à Jell-O et trois sachets de gélatine. Mélange.

2. Ajoute trois tasses (750 ml) d'eau bouillante, puis une tasse (250 ml) de crème 35%. Enfin, mets quelques gouttes de colorant alimentaire pour donner une belle couleur à tes vers de terre (combinées au rouge, quelques gouttes de vert donneront un beau brun pâle). Mélange bien pour dissoudre la poudre !

3. Étire les pailles. Puis, coupe environ deux centimètres du bout le plus long.

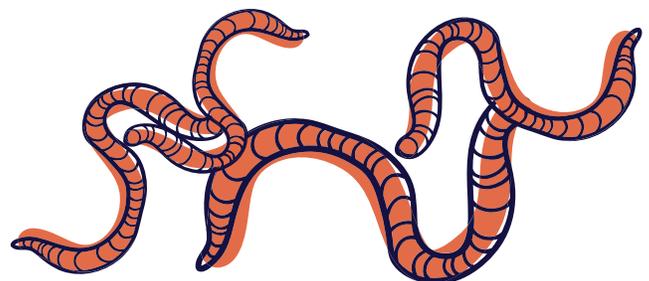
4. Coupe le dessus de ton carton de lait et remplis-le avec tes pailles, verticalement. Assure-toi d'en mettre assez et de bien compacter le tout : les pailles doivent rester debout!

5. Verse la solution de Jell-O directement dans le carton de lait. Les pailles devraient se remplir de liquide. Laisse ton mélange **reposer pendant huit heures au réfrigérateur**.

6. Découpe le carton de lait. Place un papier ciré sur une plaque à biscuits ou sur la table. Pour sortir les vers des pailles, pince l'une des extrémités de la paille. Avec ton autre main, pousse vers l'avant pour extirper les vers gluants!

7. Pour décorer, dépose tes vers dans de la « terre » faite de biscuits OREO broyés!

BON APÉTIT!



SCIENCE OU... MAGIE ?

Petites expériences à réaliser en famille.
Libérez le scientifique (ou le magicien?) en vous!



EXPLOSION DE PÂTE À DENTS!



Il vous faut :

- une bouteille d'eau vide
- du savon à vaisselle
- du peroxyde d'hydrogène
- de l'eau chaude
- du colorant alimentaire
- de la levure sèche

Si ça vous chante, commencez par décorer votre bouteille comme s'il s'agissait d'un tube de dentifrice.

1. Versez 4 onces de peroxyde d'hydrogène dans la bouteille.
2. Ajoutez un jet de savon à vaisselle et du colorant alimentaire.
3. Tournez légèrement la bouteille pour mélanger.
4. Dans un autre récipient, mélangez un sachet de levure sèche avec 4 c. à thé d'eau chaude.
5. Versez la levure dans la bouteille et voyez ce qui se passe

Vous aurez l'impression de voir de la pâte à dents sortir de la bouteille!

Il vous faut :

- Vinaigre
- Bicarbonate de soude
- Liquide à vaisselle
- Colorant
- Bouteille
- Matériel pour décorer la bouteille

MONSTRE ÉCUMANT

Prenez une bouteille de plastique et transformez-la en monstre, de manière à ce que l'ouverture soit la bouche.

1. Remplissez la bouteille à moitié de vinaigre.
2. Ajoutez un peu de liquide à vaisselle et une goutte de colorant alimentaire.
3. Placez la bouteille au centre d'une plaque à pâtisserie.
4. Versez une bonne cuillère de bicarbonate de soude dans un mouchoir de papier. Roulez-le en boule et tortillez les bouts afin de garder le bicarbonate à l'intérieur.
5. Plongez la boule dans la bouteille et attendez.
6. Au bout de quelques minutes, de l'écume commencera à sortir de la bouche du monstre!



SCIENCE OU... MAGIE ? SUITE



NUAGES PLUVIEUX

Il vous faut :

- Eau
- 3 petits contenants
- 1 grand verre (ou bocal de verre)
- Colorant alimentaire
- Crème à raser
- Une seringue ou une petite cuillère

1. Remplissez trois petits contenants d'eau et ajoutez à chacun un peu de colorant alimentaire (une couleur différente par contenant). Utilisez une once d'eau (30 ml) pour 10 gouttes de colorant
2. Remplissez un grand verre d'eau (ou bocal en verre) aux 2/3, puis complétez avec une généreuse dose de crème à raser.
3. Utilisez une seringue ou une petite cuillère pour faire goûter les différentes couleurs sur les nuages de crème à raser. Et observez la pluie colorée tomber!

LE LAIT MAGIQUE!

Il vous faut :

- du lait
- du colorant alimentaire
- du liquide à vaisselle
- une grande assiette
- un petit récipient (pour le liquide à vaisselle)
- un petit bâtonnet ou un « Q-tip »



1. Verser le lait dans le fond du plat.
2. Ajouter les gouttes de colorant.
3. Tremper le bout du bâtonnet dans le liquide à vaisselle, placez-le dans le lait et observez!

DU FAUX SANG POUR TON COSTUME D'HALLOWEEN!



Trois recettes de faux sang pour créer des costumes et des décors effrayants!

Il te faut :

- Un grand bol, une tasse à mesurer, un fouet, une louche
- 250 ml (1 tasse) de sirop de maïs
- De l'eau
- 2 cuillerées à soupe (30 ml) de colorant alimentaire rouge
- Du colorant alimentaire vert
- De la fécule de maïs
- Du sirop de chocolat
- Des gants de chirurgien (en pharmacie)
- De la saveur artificielle de menthe (facultatif)

RECETTE 1 (DE BASE) : SANG LIQUIDE

1. Dans le bol, verse 250 ml (1 tasse) de sirop de maïs.
2. Ajoute deux c. à soupe (30 ml) de colorant alimentaire rouge. Si la couleur est trop éclatante, ajoute quelques gouttes de colorant vert.
3. Ajoute deux c. à soupe (30 ml) d'eau chaude.
4. Si tu le souhaites, tu peux donner du goût à ton mélange en ajoutant de la saveur artificielle de menthe.

RECETTE 2 : SANG PLUS ÉPAIS

1. Fais la recette numéro 1.
2. Ajoute 4 c. à soupe (60 ml) de fécule de maïs.
3. Mélange vigoureusement jusqu'à ce que la fécule soit dissoute.

RECETTE 3 : SANG ÉPAIS ET FONCÉ

1. Fais la recette numéro 2.
2. Ajoute trois c. à soupe (45 ml) de sirop de chocolat.
3. Mélange avec le fouet. Vérifie la consistance avec une louche.

LES EFFETS SPÉCIAUX

Les coulées de sang : Avec une cuillère, verse sur ta peau du sang de la recette 2. C'est un peu collant...

Les vêtements éclaboussés : Remplis une bouteille avec vaporisateur d'un mélange moitié sang liquide, moitié eau. Vaporise sur de vieux vêtements. **Attention! Ils resteront tachés.**

La coupe de sang : Les trois recettes ne contiennent que des ingrédients comestibles. Déguise-toi en vampire et sers-toi une petite coupe de sang. À toi de jouer!



7 LES MEILLEURES RECETTES DE SLIME!

source : Les Débouillards



Glu mousse

Il te faut :

- Un grand bol, une spatule, une cuillère
- 250 ml (1 tasse) de colle blanche liquide de type Elmer's
- 400 ml (1 2/3 tasse) de crème à raser blanche
- Du bicarbonate de soude
- De la solution saline (liquide à verres de contact pour yeux sensibles de préférence)

Préparation :

1. Dans un grand bol, verse 250 ml (1 tasse) de colle blanche liquide.
 2. Recouvre complètement la colle blanche avec une bonne quantité de crème à raser. Il te faudra environ 400 ml (1 2/3 tasse) de crème à raser.
 3. Ajoute 50 ml (3 grosses c. à table) de peinture liquide et mélange.
- Tu peux ajouter :** colorant alimentaire, billes de styromousse, mini gommes à effacer, perles, brillants, paillettes, etc.
4. Ajoute deux c. à thé (10 ml) de bicarbonate de soude. Mélange vigoureusement afin de bien incorporer les ingrédients.
 5. Verse doucement 35 ml (2 c. à table) de solution saline afin de lier les ingrédients. Mélange à nouveau afin de transformer la mixture en une pâte plus solide. Ajoute de la solution saline si la glu manque de fermeté ou est trop collante.

6. Au bout d'un moment, tu obtiendras une mixture non collante et très malléable. La sensation doit être semblable à celle d'une pâte à guimauve.

Slime classique (avec colle)

Il te faut :

- 200 ml de colle liquide transparente ou blanche de type Elmer's
- 10 ml (2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- De la solution saline (liquide pour nettoyer les verres de contact)

Préparation :

1. Dans un bol, mélange la colle avec 2 c. à thé de bicarbonate de soude.
- Tu peux ajouter :** Colorant alimentaire, peinture liquide (lavable), billes transparentes, billes de styromousse, perles, brillants, paillettes, etc.
2. Bien mélanger.
 3. Ajoute graduellement une c. à thé de solution saline. Continue de mélanger à la cuillère.
 4. Mélange ensuite avec les mains et ajoute de petites doses de solution saline, jusqu'à ce que la texture soit à ton goût.



LIEN YOUTUBE



LIEN YOUTUBE

D'AUTRES MEILLEURES RECETTES DE SLIME!

source : Les Débouillards



Glu «Tide »

Il te faut :

- Un grand bol, une tasse à mesurer, une cuillère pour mélanger, des gants en latex
- De la colle blanche liquide (Elmer's de préférence)
- Du détergent à lessive liquide Tide régulier
- Du colorant alimentaire

Préparation :

1. Dans un grand bol, verse une tasse (250 ml) de colle liquide blanche.
2. Ajoute quelques gouttes de colorant alimentaire dans une tasse d'eau (250 ml). Vide la tasse d'eau colorée dans le grand bol.
3. Mélange bien la colle et l'eau colorée.
4. Ajoute une tasse (250 ml) de détergent liquide au mélange colle-eau colorée dans le grand bol.
5. Enfile les gants en latex et pétris bien la mixture.
C'est un peu difficile. Mélange jusqu'à ce que la glu soit uniforme et sèche. Elle ne sera alors plus collante. Cela peut prendre un peu de temps avant d'y arriver.
6. Enlève tes gants et amuse-toi!

 [LIEN YOUTUBE](#)

Slime mangeable!

Il te faut :

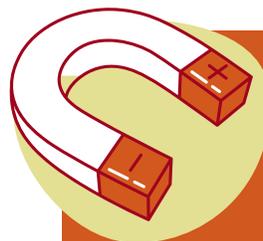
- 10 guimauves ou une vingtaine de vers en gelée
- Du sucre à glacer

Préparation :

1. Fais fondre les guimauves ou les vers en gelée au four à micro-ondes, 15 secondes à la fois.
2. Mélange en ajoutant du sucre à glacer petit à petit, jusqu'à ce que le mélange soit moins collant.
3. **Attention, la glu sera chaude!** Attends qu'elle soit tiède avant de la prendre dans tes mains. Mélange-la à du sucre à glacer jusqu'à ce que la texture soit à ton goût.
4. Incorpore, si désiré : colorant alimentaire, cornets sucrés, décorations à cupcakes, sucre d'érable, etc.
5. Mange ta glu rapidement, sinon elle durcira!



[LIEN YOUTUBE](#)



PLUTÔT DU GENRE
AVENTUREUX?

CLIQUE ICI pour la
recette de [glu magnétique!](#)

L'HEURE DU CONTE D'HALLOWEEN



Pour les tout-petits

Liens vidéo de trois courtes histoires d'Halloween, racontées par Julie



Un repas monstrueux

durée : 2 min. 25



[CLIQUEZ ICI pour regarder](#)



Trois fantômes

durée : 2 min. 18



[CLIQUEZ ICI pour regarder](#)



Je n'ai pas peur

durée : 2 min. 01



[CLIQUEZ ICI pour regarder](#)

9

DES FILMS (JUSTE ASSEZ EFFRAYANTS) À REGARDER EN FAMILLE



Recommandés par l'équipe de la Bibliothèque Louis-Ange-Santerre



Coco



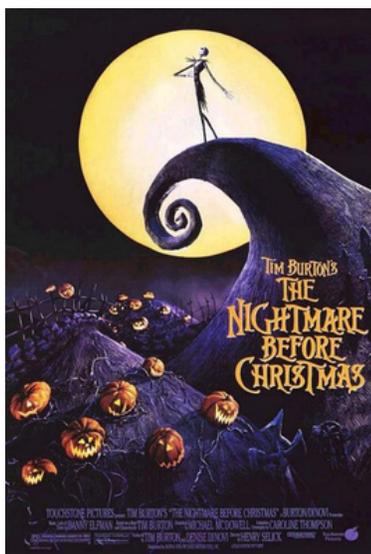
Beetlejuice



Chair de poule



Coraline



L'étrange Noël de monsieur Jack

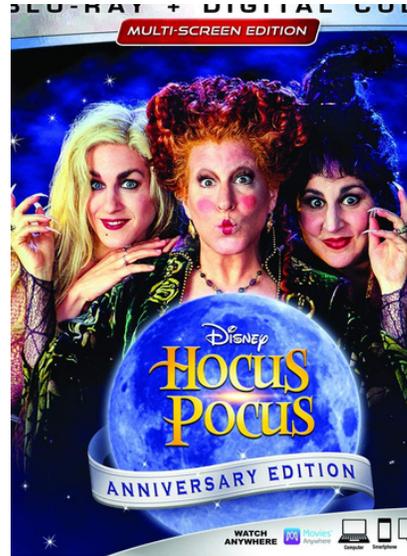


Harry Potter à l'école des sorciers

FILMS EN FAMILLE ...SUITE



**Kiki la petite
sorcière**



Hocus Pocus



Hôtel Transylvania



L'apprenti sorcier

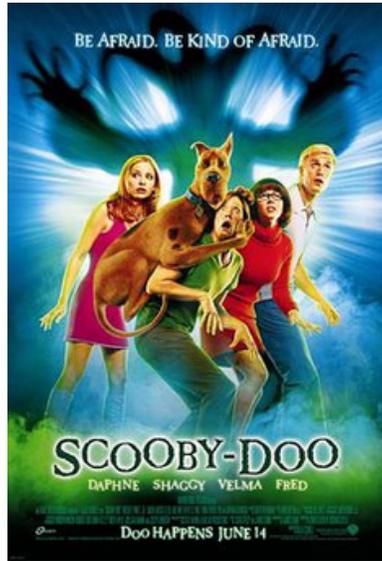
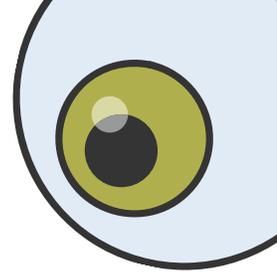


**La mariée
cadavérique**

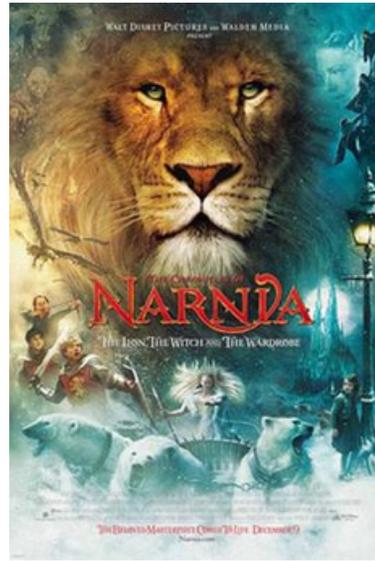


La famille Addams

ENCORE PLUS DE... FILMS EN FAMILLE!



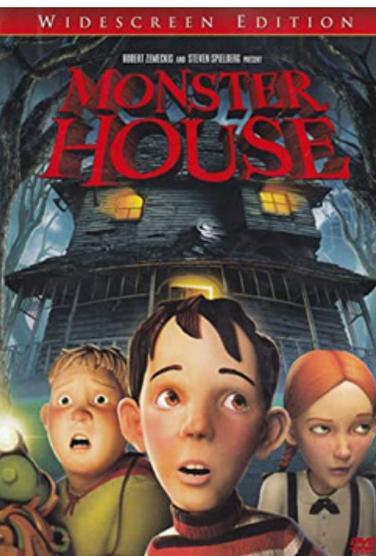
Scooby-Doo



**Les chroniques de
Narnia**



**Monstres contre
Aliens**



**La maison
monstre**

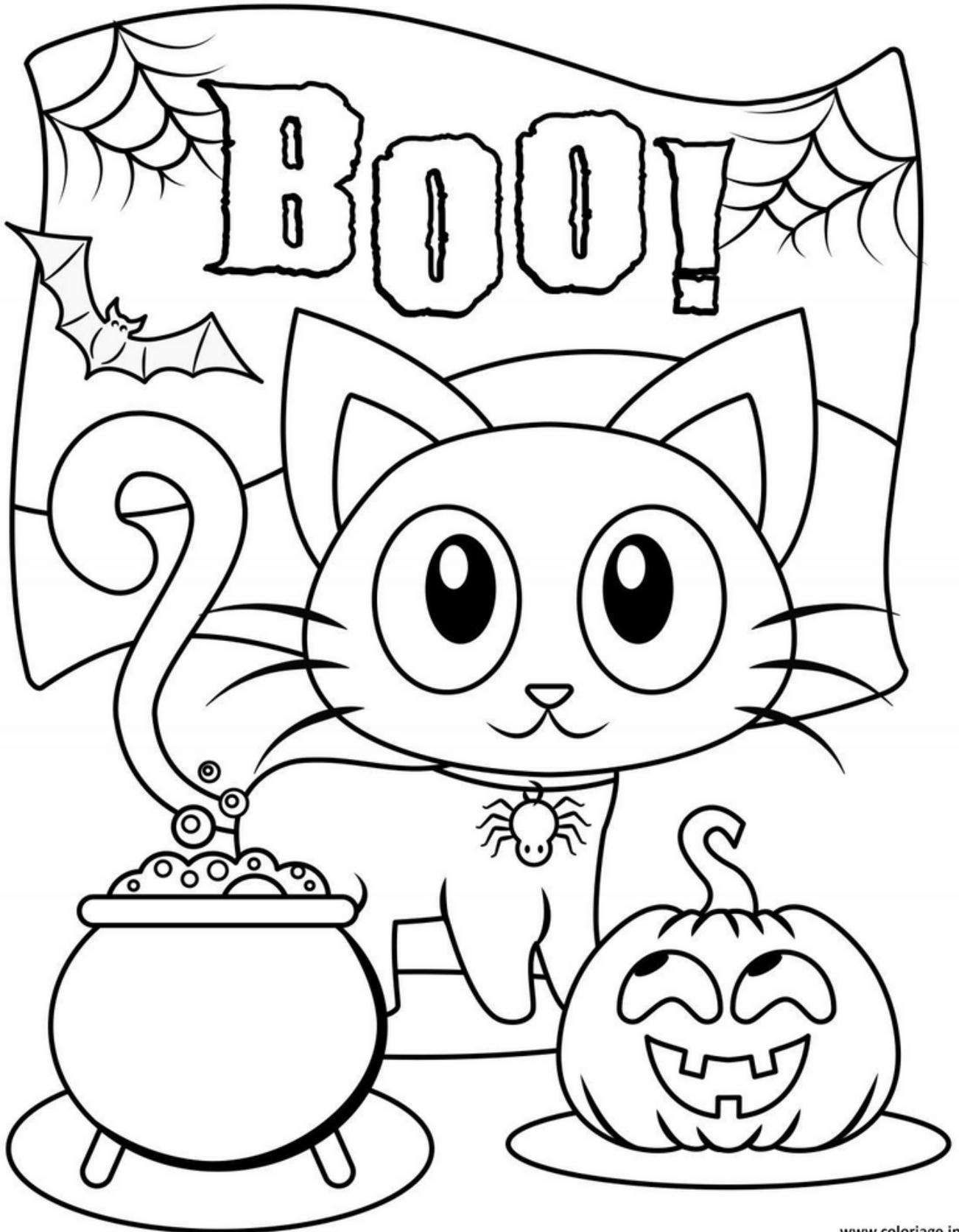


Le petit vampire



Frankenweenie

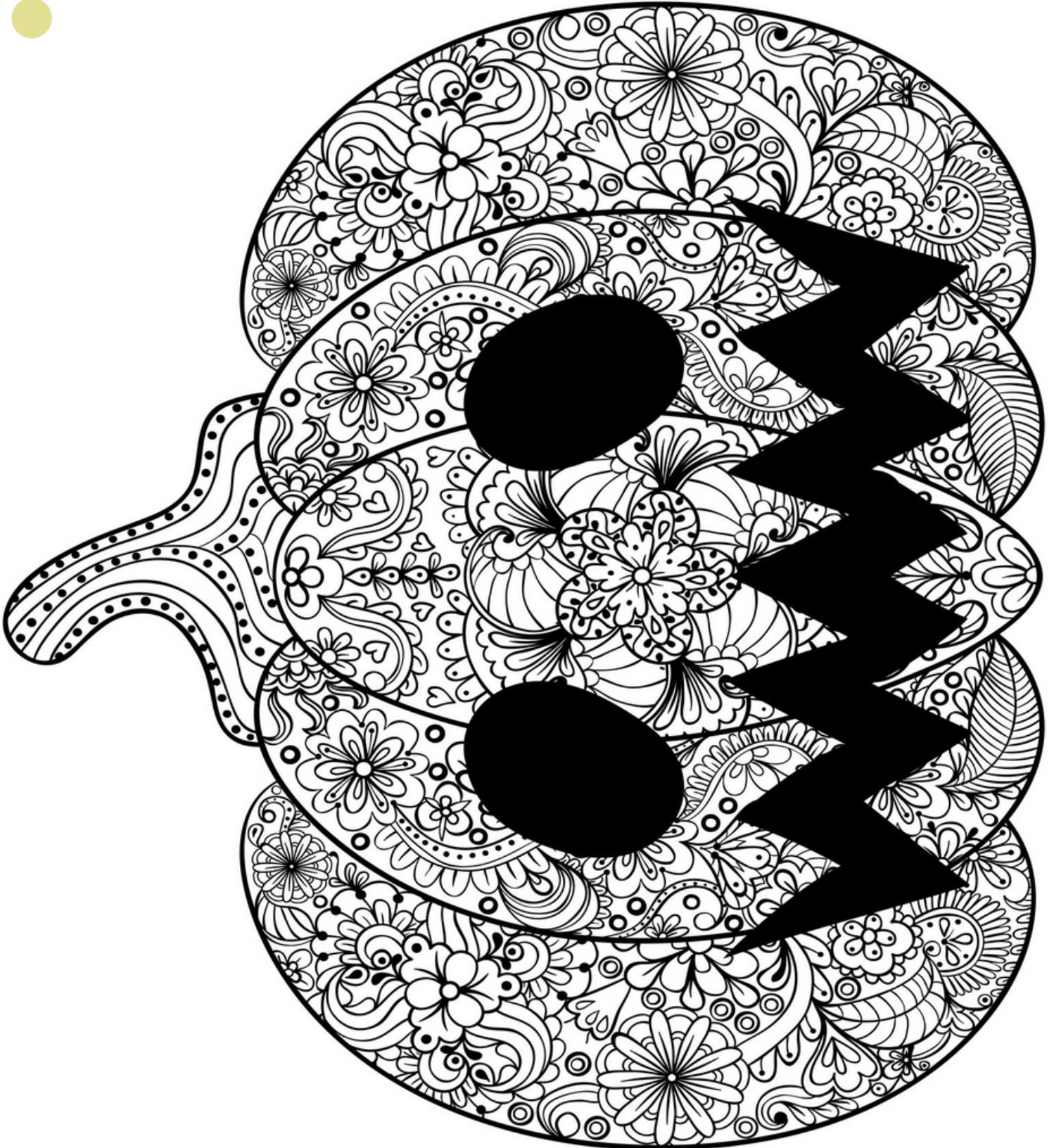
Tous ces films sont disponibles en location à la Bibliothèque
Louis-Ange-Santerre, au petit prix de 3 \$ / 3 jours.



COLORIAGES D'HALLOWEEN



COLORIAGES D'HALLOWEEN



COLORIAGES D'HALLOWEEN



COLORIAGES D'HALLOWEEN





JOYEUSE
HALLOWEEN
EN FAMILLE!