LES 10 LIVRETS D'ÉTÉ !

CÉLÉBRONS L'ACADIE

SEMAINE 7 2025



CODAC NB
Conseil pour le développement de l'alphabétisme et des compétences des adultes du Nouveau-Brunswick

New Nouveau Brunswick

Activités de la semaine :

1

Jeux d'apprentissage sur l'Acadie !
En famille, apprenez-en au sujet de l'Acadie avec nos deux jeux.
À la page 2 - Mots mêlés : Trouvez les mots communs en Acadie dans une grille remplie de lettres.
À la page 3 et 4 - Jeu d'association : Associez le plat acadien à son image.

2

Cuisinez en famille !
En famille, essayez des mets acadiens populaires en suivant les recettes **des pages 5 à 7.**

3

Faites du bruit !
En famille, fabriquez un instrument bruyant pour le tintamarre acadien ! Utilisez les idées de la **page 8** pour vous aider.

Le Tintamarre est une tradition acadienne qui consiste à marcher dans sa communauté et à faire beaucoup de bruit, particulièrement pour célébrer la Fête nationale des Acadiens.



On vous invite à écouter notre liste de lecture de musique acadienne, sur notre chaîne YouTube, lorsque vous réalisez les activités !
https://bit.ly/3BPklSq

Le truc de lecture de la semaine
Profitez du temps de la cuisine pour encourager vos enfants à lire les recettes et à mesurer les ingrédients!

CODAC NB

MOTS MÊLÉS

MOTS BIEN CONNUS EN ACADIE !

Grouiller	Ajeuve	Badjeuler	Pet-de-soeur	Chiac
Hardes	Ostiner	Icitte	Tintamarre	Fricot
Itou	Asteur	Ploye	Chavirer	Poutine râpée

MOTS À TROUVER ET LEUR DÉFINITION :

Grouiller ⟶ Bouger

Hardes ⟶ Vêtements

Itou ⟶ Aussi ; également

Ajeuve ⟶ Tout à l'heure

Ostiner ⟶ Contredire ; s'entêter

Asteur ⟶ Maintenant ; à présent

Badjeuler ⟶ Bavarder ; discuter

Icitte ⟶ Ici ; à cet endroit précis

Ploye ⟶ Type de crêpe à base de farine de sarrasin

Pet-de-soeur ⟶ Dessert acadien souvent servis lors des temps des fêtes

Tintamarre ⟶ Manifestation festive où on cherche à faire beaucoup de bruit

Chavirer ⟶ Bouleverser ; perdre la tête

H	C	N	N	Q	K	E	O	R	R	K	M
A	H	F	L	F	T	S	E	I	E	M	P
J	I	D	K	T	T	L	X	O	L	H	E
E	A	S	I	I	L	X	G	E	U	E	T
U	C	C	N	I	H	A	R	D	E	S	D
V	I	E	U	P	L	O	Y	E	J	G	E
E	R	O	R	U	E	T	S	A	D	N	S
I	R	P	O	U	T	I	N	E	A	K	O
G	T	E	E	P	A	R	P	B	B	D	E
R	V	O	C	H	A	V	I	R	E	R	U
K	B	L	U	T	O	C	I	R	F	K	R
E	R	R	A	M	A	T	N	I	T	G	Q

Chiac ⟶ Variété de français acadien qui se caractérise par le mélange de l'anglais et du français, surtout utilisée au sud-est du Nouveau-Brunswick.

Fricot ⟶ Plat acadien à base de bouillon, contenant des morceaux de poulet, des pommes de terre, des boules de pâte, des carottes et le tout est assaisonné de sarriette

Poutine râpée ⟶ Plat acadien en forme de boules, à base de pommes de terre râpées avec des morceaux de viande de porc au centre, et cuites à l'eau bouillante durant plusieurs heures

CODAC NB

CODAC NB

ASSOCIEZ LE NOM À L'IMAGE

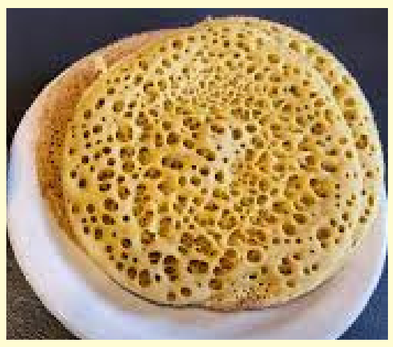


1



Cipâte
(cipaille, six-pâtes)

2



Poutine râpée

3



Fricot

4



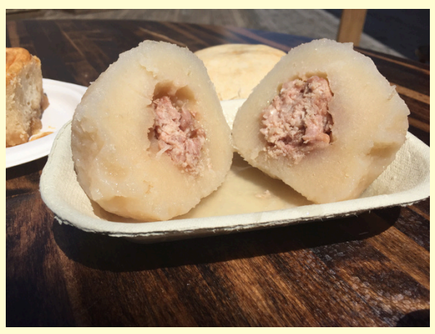
Pets-de-soeur

5



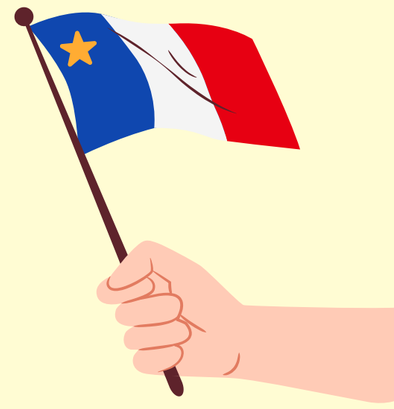
Râpure
(chiard)

6



Ploye

CODAC NB



RÉPONSES

1 Fricot



2 Ploye



3 Pet-de-soeur



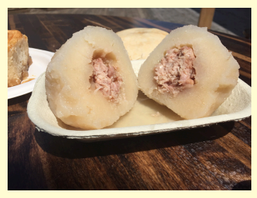
4 Cipâte (cipaille, six-pâtes)



5 Râpée (chiard)



6 Poutine râpée







CODAC NB



PRÉPARATION : 5 MIN
CUISSON : À LOEIL !

crédit image :
https://www.acadienouvelle.com/etc/alimentation/recettes/2016/06/29/la-ploye/

CODAC NB

PLOYE

Crédits : https://laploye.ca/recettes/

Ingrédients

Pour servir toute la famille !

- 2 tasses de farine de sarrasin
- 1 tasse de farine à pain
- 1 c. à thé de sel fin
- 2 1/4 tasses d'eau bouillante
- 2 c. à thé de poudre à pâte

Préparation

1. Dans un grand bol, ajoutez la farine à pain et la farine de sarrasin
2. Détrempez avec les 2 tasses d'eau froide
3. Ajoutez le sel et bien mélanger pour former une pâte
4. Versez sur la pâte 2 tasses d'eau bouillante et bien brasser
5. Ajoutez la poudre à pâte et bien mélanger à la pâte
6. Faire cuire en versant une mince couche de cette pâte dans un poêle bien chaud, comme on le fait pour une crêpe... mais sans la retourner!
7. On peut la déguster avec du beurre, de la mélasse, du creton, du sucre ou du sirop d'érable.

Bon appétit!

*Note : Comme vous l'avez remarqué, la recette demande pour un ingrédient particulier : **la farine de sarrasin.** Le lien ci-dessous vous indique où vous pouvez en acheter.*
https://laploye.ca/ou-acheter/



CODAC NB

FRICOT ACADIEN

Crédits : https://tourismenouveaubrunswick.ca/fricot-au-poulet-acadien?_gl=1*1iqhlyh*_ga*Mzc5MzYzNzAyLjE2NTU3MjU3NTc.*_ga_WL1KK20L3J*MTY1NTcyNTc1Ni4xLjEuMTY1NTcyNTg1Ny4w&_ga=2.145892340.1107722229.1655725757-379363702.1655725757

Ingrédients

- 1 poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 1 gros oignon haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de farine
- 3 l (12 t.) d'eau
- 15 ml (1 c. à soupe) de sarriette
- 1,25 l (5 tasses) de patates, en dés
- 500 ml (2 tasses) de carottes coupées en rondelles (facultatif; au goût)
- 250 ml (1 tasse) de céleri taillé en morceaux (facultatif; au goût)
- Sel et poivre

Préparation

1. Coupez le poulet en morceaux. Faire dorer de tous les côtés dans la matière grasse.
2. Enlevez les morceaux et faire revenir l'oignon. Ajoutez la farine. Laissez cuire 1 ou 2 minutes.
3. Ajoutez l'eau, le poulet, le sel, le poivre et la sarriette. Laissez cuire jusqu'à ce que le poulet soit tendre (environ une demi-heure).
4. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et le céleri. Laissez cuire encore 20 minutes.

Variante

Très souvent on ajoute des pâtes au fricot (voir la recette ci-dessous). Dans ce cas, on omet la farine et on dépose les pâtes sur le fricot 7 minutes avant la fin de la cuisson. Il est important de ne pas découvrir le chaudron durant la cuisson des pâtes.

PÂTES

1. Dans un bol, mélangez 250 ml (1 t.) de farine, 3 ml (½ c. à thé) de sel et 15 ml (3 c. à thé) de poudre à pâte.
2. Détrempez avec 125 ml (½ t.) d'eau froide (pas plus).
3. Déposez par cuillerées dans le fricot ou le pot-en-pot.
4. Laissez cuire 7 minutes en prenant soin de ne pas ouvrir le chaudron durant la cuisson, pour obtenir de belles pâtes.

Bon appétit!



CUISSON : 350 DEGRÉS
POUR 20 À 25 MINUTES

Crédit image : https://fr.wikipedia.org/wiki/Pet_de_sœur

CODAC NB

PET-DE-SOEUR

Crédit : https://sagouine.com/fr/vivez-l-experience/recettes-pets-de-soeur

Ingrédients

- 2 ½ tasse de farine
- ½ tasse de saindoux
- 4 c. à thé de poudre à pâte
- 1 c. à thé de sel
- 1 tasse d'eau
- 1 c. à table de vinaigre

POUR ROULER

- 1 tasse de cassonade
- 1 tasse de margarine

SIROP POUR CUISSON

- 1 tasse d'eau
- ¼ tasse cassonnade
- 1 c. à thé de margarine

Préparation

1. Dans un grand bol, bien mélanger les ingrédients secs : farine, poudre à pâte, sel. Ajoutez le saindoux et mélangez avec les mains.
2. Ajoutez l'eau et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
3. Étendre un peu de farine sur la surface de travail et sur le rouleau à pâte. Roulez la pâte jusqu'à l'obtention de la forme ovale ou rectangulaire.
4. Une fois la pâte bien roulée, appliquez la margarine (1 tasse tel qu'indiqué dans la section "Pour rouler") sur la surface entière de la pâte.
5. Ensuite, étendre la cassonade sur la surface de la pâte en laissant un espace en haut de la pâte.
6. Roulez. Coupez en sections et placez chacun dans un plat.
7. Préparez le sirop et versez-le sur les pets de sœur.

Bon appétit!

BRICOLAGE : INSTRUMENT POUR LE TINTAMARRE

Étape 1 :

Choisissez **1** des 3 objets pour créer votre instrument.



2 assiettes à tarte en aluminium

OU



2 verres en plastique

OU



1 bouteille en plastique

Étape 2 :

Placez des petites cloches ou des perles dans l'objet.



cloches



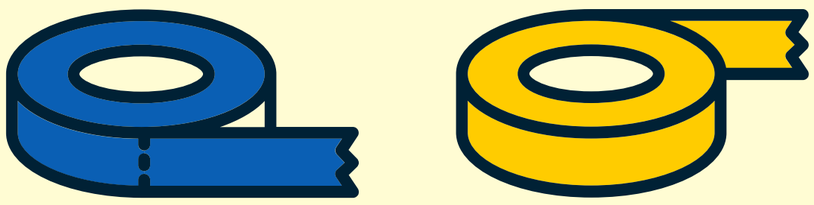
perles assorties en plastique

Étape 3 :

Si vous avez choisi la bouteille : Remettez le bouchon sur la bouteille et vissez-le fermement.

Si vous avez choisi les 2 assiettes : Collez les deux assiettes ensemble avec du ruban adhésif.

Si vous avez choisi les 2 verres : Collez les deux verres ensemble avec du ruban adhésif.



ruban adhésif

Étape 4 (dernière étape) :

Décorez votre instrument avec de la peinture, des autocollants, du ruban, des brillants, des plumes, etc.



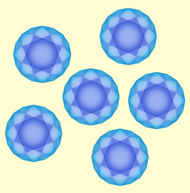
plume



peinture



ruban



brillants

CODAC NB

CODAC NB

Information :

info@codacnb.ca

Téléphone sans frais :

1-866-473-4404

Site web :

www.codacnb.ca

CODAC NB

Conseil pour le développement
de l'alphabétisme et des compétences
des adultes du Nouveau-Brunswick

New Nouveau Brunswick