

Mardi 1 Juillet 2025  
Espace Jeune Été



## Petit point histoire

Depuis quand le local jeune existe ? Cet espace a été créé en 2019.

Au commencement, les locaux de l'ADAJ étaient une école maternelle. Suite à la construction d'une nouvelle école, les classes de maternelle furent déplacées et la structure s'est transformée en local pour les associations. Cette salle était alors la salle de musique. Mais une fois le Cube ouvert à côté de la piscine, c'est l'espace musique qui déménage à son tour.

En parallèle, l'ADAJ s'est installée sur l'ensemble du bâtiment. Notre salle était la dernière qui n'ai pas trouvé de fonction.

A la demande de Stephen, un espace dédié aux jeunes y voit le jour. Pour se l'approprier, il fut rénové et personnalisé par leurs soins.



## Agenda Eté des Jeunes Saison 2025



### Stage & Camp

- **Stage de Voile du 15 au 18 Juillet**  
Places limitées à 6 ados  
Test d'aisance aquatique obligatoire
- **Mini camp du 08 au 11 Juillet**  
Découverte des Parcs de Loisirs  
Visite du Mont Saint-Michel et de Saint-Malo, du parc aquatique Cobral Parc et du parc d'attractions Ange Michel

### Sorties

Une sortie par semaine à l'accrobranche, à Bayeux Aventure, au Zoo de Cerza, à Festyland, au bowling, en balade à Caen,...

### Mais aussi...

... parmi d'autres activités sur place : peinture à la bombe, création de bougies, tournoi de Mario Kart,...

## Stephen, animateur Ado

Age : 38 ans

Rejoint l'ADAJ il y a 10 ans

Pourquoi est-il animateur ?

Parce qu'il a toujours aimé ça ! Même s'il a voulu devenir joueur de foot durant son enfance et son adolescence. Il est donc devenu animateur sportif, avant de travailler avec les enfants de plus de 6 ans.

Il s'est désormais spécialisé comme animateur ados.

Qu'est-ce qu'il aime dans son travail ? C'est surtout la possibilité de monter des grands projets, comme par exemple : la Corse en 2022, la création de l'album de vignette, le séjour au ski Février 2025, ... Avec mise en place d'auto-financements, bien entendu.

Ses qualités ? C'est un animateur qui sait s'adapter à son public et à leurs envies.

Projets à venir : refaire un voyage en Corse en 2026.

Les p'tites infos en + : a été éducateur durant 5 ans, sa couleur préférée est le vert, aime bien jouer à Mario Kart et a bien aimé le film *Intouchable*.



## Gwendoline, animatrice enfance et jeunesse

Age : 37 ans

Rejoint l'ADAJ il y a 10 ans

(mais anime depuis 17 ans)

Pourquoi est-elle animatrice ?

C'est compliqué : elle voulait être scientifique pour aider les enfants handicapés.

Face à certaines difficultés, elle a préféré travailler directement avec les enfants.

Qu'est-ce qu'elle aime dans son travail ? L'animation permet d'explorer l'imagination et la curiosité débordantes de Gwendo, particulièrement dans les activités manuelles, où elle aime découvrir et expérimenter avec les enfants.

Ses qualités ? Très gentille, à l'écoute et très drôle. Sait s'adapter aux petits comme aux plus grands.

Projets à venir : "Pas encore demandé aux enfants."

Les p'tites infos en + : plus grande spécialiste de crochet connue des enfants, ne commande que des salades accompagnées d'une glace au Snickers au Burger King, fan du dessin animé *Bluey*, adore les blagues





Naruto

Sakura

Sasuke

Kurama

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

Hinata

Kakashi

Itachi

Gaara



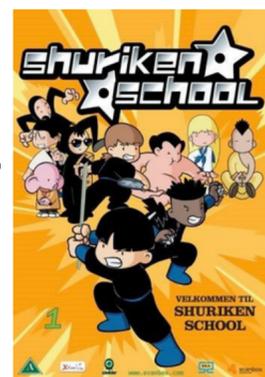
## Le Manga, la BD et le film du mois



Naruto  
72 tomes  
Série complète



Tortues Ninjas  
3 tomes parus



Shuriken School  
26 épisodes  
26 minutes

## Raviolis japonais : Gyôza



### Ingrédients

200 g de farine  
15 cl d' eau bouillante  
Fécule de pomme de terre

### Pour la farce :

1 pincée de sel  
1 c. soupe d'huile végétale (type colza)  
100 g de porc haché  
200 g de crevettes décortiquées, crues et coupées menu  
4 ciboule , coupées très fin

### Pour la sauce :

$\frac{1}{2}$  c. soupe d'huile de sésame  
1 c. café de gingembre frais râpé (ou jus de gingembre)  
1 c. café de sucre  
1 c. soupe de sauce soja classique  
1 c. soupe de bouillon de poule en poudre (trouvable en épicerie asiatiques)

Fariner le plan de travail avec la fécule de pomme de terre. Partager la boule de pâte en 8 rouleaux réguliers. Découper chaque rouleau en tranches pour obtenir des petites boules.

Bien étendre chaque boule au rouleau pour obtenir des cercles presque transparents. Il est important de bien fariner chaque cercle pour qu'ils ne collent pas entre eux.

Disposer 1 cuillère à café de farce sur chaque cercle, humidifier les bords avec un peu d'eau et former vos gyoza. Si la forme traditionnelle est trop difficile à réaliser, se contenter de les refermer en deux proprement, ce sera plus joli qu'une tentative maladroite.

**La cuisson :** Comme des raviolis, quelques minutes dans de l'eau bouillante. Quand ils sont transparents, ils sont prêts. Égoutter et servir rapidement.

Servez le tout avec du bouillon ou de la sauce soja.  
*Itadakimasu!*

**La pâte :** Mettre la farine dans un bol, ajouter l'eau bouillante et bien mélanger avec une fourchette. Pétrir 5 min pour obtenir une pâte parfaitement homogène. Laisser reposer en boule 1 h, à température ambiante.

**La farce :** Dans un autre bol, mettre la viande de porc, les crevettes, un peu de sel et l'huile. Mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien collant. Ajouter la sauce et le nira/ciboule, bien mélanger.