



LE TIME'S UP

Le matériel

- des bouts de papier,
- des stylos ou des crayons,
- une boîte ou un chapeau,
- un chronomètre.

Les étapes

1. Chaque joueur écrit sur 3 bouts de papier différents, des métiers. On plie les papiers en deux, on les mélange et on les met dans un chapeau.
2. On fait 2 équipes. Une personne de l'équipe 1 se met debout et va devoir faire deviner le métier du premier papier qu'elle va piocher à ses coéquipiers. Si les coéquipiers devinent, cette personne continue en piochant un autre bout de papier, jusqu'à ce que le chronomètre (mis sur 1 minute) soit terminé. Ensuite c'est à un joueur de l'équipe 2. Dans la première manche, on a le droit de dire tous les mots qu'on veut sauf ceux de la même famille (par exemple il est interdit de dire "pompe" pour "pompier").
3. Une fois que tous les papiers ont été devinés, on compte les points de cette première manche, on remet les papiers dans le chapeau et on recommence. Cette fois, le joueur qui fait deviner n'a le droit de dire qu'un seul mot.
4. Pour la troisième manche, on doit mimer. Et pour la quatrième, on doit faire la statue (on doit se figer une seule fois pour représenter le métier, et ne plus bouger).
5. L'équipe gagnante est celle qui a remporté le plus de points sur la totalité des manches.



LE RELAIS DES SERVEURS

Matériel :

- deux plateaux,
- deux gobelets en plastique,
- deux bouteilles d'eau,
- deux chaises,
- au moins 8 joueurs pour faire 2 équipes de 4.

C'est un relais, donc une course. Le but du jeu est d'aller le plus vite possible, sans renverser l'eau.



Les étapes

1. On délimite la ligne de départ. Les deux équipes se placent derrière cette ligne, en file indienne.
2. On définit le parcours : il faut remplir le verre avec la bouteille pour que le verre soit plein, prendre le plateau, aller au bout d'une ligne, faire le tour de la chaise et revenir, en renversant le moins possible d'eau, passer le plateau à la personne suivante qui doit remplir le verre s'il manque de l'eau.
3. Au top départ, les premiers joueurs de chaque équipe se lancent dans le parcours. L'équipe gagnante est celle qui a terminé le relais le plus vite, avec un minimum d'eau gaspillée.



LA MACHINE À CALCULER

Le matériel

- un papier et un crayon par équipe,
- au moins 8 joueurs pour faire deux équipes de 4.

Le but du jeu est de transmettre un nombre le plus vite possible à son équipe.

Les étapes

1. Les équipes se positionnent debout en file indienne, côte à côte. Le dernier joueur de l'équipe voit le dos du joueur qui est devant lui, et ainsi de suite. C'est le joueur qui est tout devant qui a le papier et le crayon.
2. Au top départ, le meneur du jeu indique un même nombre au dernier joueur de chaque équipe. Chaque joueur doit transmettre au joueur de devant le nombre, et ainsi de suite, jusqu'au premier joueur qui l'écrit sur un papier avec le crayon. Il faut donc être rapide, mais ne pas se tromper.
3. Comment transmettre le nombre ? Par des tapotements :
 - sur l'épaule gauche le chiffre des centaines,
 - sur la tête le chiffre des dizaines,
 - sur l'épaule droite le chiffre des unités.On ne peut donc transmettre que des numéros de 0 à 999.
On transmet les messages en tapotant toujours de gauche à droite. Par exemple, pour 124 : un tapotement sur l'épaule gauche, deux tapotements sur la tête, quatre tapotements sur l'épaule droite. Et pour un zéro on ne fait aucun tapotement à l'endroit qu'il occupe normalement.



LES BEIGNETS À LA BANANE

Ingédients :

- 6 bananes,
- 200 g de farine,
- 30 g de sucre,
- 1 paquet de levure chimique,
- 1 oeuf,
- 1 verre de lait,
- de l'huile.



La recette :

- Mélange la farine, le sucre, la levure, l'oeuf et le lait pour faire une pâte assez liquide.
- Découpe les bananes en morceaux et mélange-les dans la pâte.
- Dans une poêle, fais chauffer de l'huile pour que les beignets trempent dedans. Quand elle est bien chaude, avec une cuillère à soupe, prends un morceau de banane et de la pâte et mets-les dans l'huile. Recommence autant de fois que tu as de place dans ta poêle.
- Quand le beignet est cuit d'un côté, retourne-le. Ensuite, sors-le de la poêle et mets-le sur du papier qui absorbera le surplus d'huile.
- Quand c'est tiède, régale-toi.

Cette recette est une recette que tu peux déguster dans de nombreux pays d'Afrique, et que tu peux même acheter sur le bord de la route. C'est délicieux.