

# Ka Soto Mondo

**C**ela fait maintenant 4 semaines que nous arpentons nos habitations, il n'y a plus un recoin de celles-ci qui nous soit inconnu. Le temps suspendu a permis aux parents de voir leurs enfants grandir. Quant aux enfants, ils ont pu apprécier la compagnie des adultes. Nous ne doutons pas que des valeurs prônées au judo telle *Le contrôle de soi* aient été soumises à rude épreuve ;-)' Dans ce deuxième numéro, nous poursuivons notre voyage en terre nipponne.



Envie d'évasion : Inspirez et laissez votre esprit voyager...

Pour obtenir la recette, voir l'expo ou reconstituer le puzzle, cliquez sur les mots en gras soulignés

## Activité manuelle

Cette semaine, nous vous proposons une recette japonaise. La cuisine nipponne est raffinée, mais pas compliquée.

Au menu : un **Niku-miso domburi**. (temps de préparation : 10 min. & temps de cuisson : 10 min.)

Le *domburi* est un plat très commun qui consiste en un bol de riz sur lequel on dispose plusieurs autres ingrédients. Quant au *niku-miso*, c'est une sauce. Dans notre recette, on suggère la viande de porc mais vous pouvez la remplacer par du bœuf.

Il n'y a plus qu'à s'y mettre, en famille ?? Quoique vous ayez décidé, envoyez-nous une photo de votre réussite. Bon appétit !

## Une Expo, un jour...

Retour sur une expo accueillie à la MCJP<sup>1</sup> en mars dernier.

### **Japon Afrique Intimes**

montrait les liens et similitudes esthétiques entre l'Afrique de l'ouest et l'archipel japonais.

<sup>1</sup> Maison de la Culture du Japon à Paris

## Envie de partage

Nous avons publié sur la Page Facebook du club, **un puzzle de 35 pièces** (cliquez dessus pour commencer). Il s'agit d'un dessin de nos amis Bob BERGÉ & Patricia CROTTIER, auteurs de BD sur le judo ; nous les avons invités la saison dernière.

À vos souris, c'est parti !

\* N'oubliez pas de **nous envoyer vos réalisations**, comme demandé il y a 1 semaine.