

Cette page est pour toi, décore la comme il te plaît :

Christmas Carols



Hello reindeer



Hello reindeer, hello snowman...

hello Santa...

Happy holidays...

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10...

Merry Christmas everyone's lets singing ones again..

Hello reindeer, hello snowman...

hello Santa,

happy holidays.

HAPPY HOLIDAYS !

Goodbye snowman, goodbye reindeer...

Goodbye Santa...

happy holidays...

We wish you a merry christmas,

we wish you a merry christmas,

we wish you a merry christmas

let's singing again

Goodbye snowman, goodbye reindeer...

Goodbye Santa...

happy holidays...

HAPPY HOLIDAYS



Le pingouin



1. Un pingouin du Pôle Nord
Un beau jour dit : J'en ai assez !
Donnez-moi un passeport
Et je m'en vais sous les cocotiers.

Refrain :

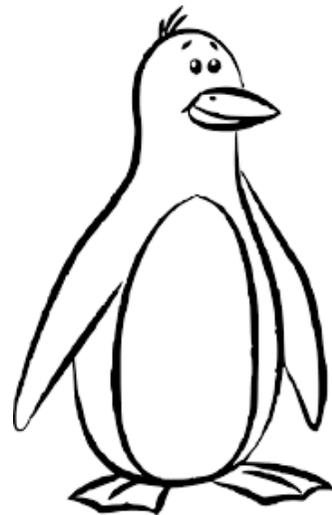
Chez moi, il fait froid, et j'ai les pieds gelés.
Y'a pas de soleil et je ne peux pas bronzer.

2. Je dois mettre un cache-nez,
La chaleur est frigorifique,
Je m'abîme la santé
Et j'ai besoin de fruits exotiques.

Refrain

3. Le pingouin a pris le train,
Direction les îles Hawaï.
Et enfin, un matin,
A débarqué chez les ouistitis.

Refrain



Toute une vie s'offre devant vous
Tant de rêves à vivre jusqu'au bout
Sûrement plein de joie au rendez-vous
Libre de faire vos propres choix
De choisir qu'elle sera votre voie
Et où celle-ci vous emmènera
J'espère juste que vous prendrez le temps
De profiter de chaque instant

Refrain



Recette du Pain d'épices



Ingrédients :

- 250 grammes de miel
- 250 grammes de farine
- 100 grammes de cassonade
- 100 grammes de marmelade d'orange
- 1 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 10 centilitres de lait
- 1 cuillère à café d'anis vert
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 cuillère à café de muscade râpée



gingembre



cannelle



muscade

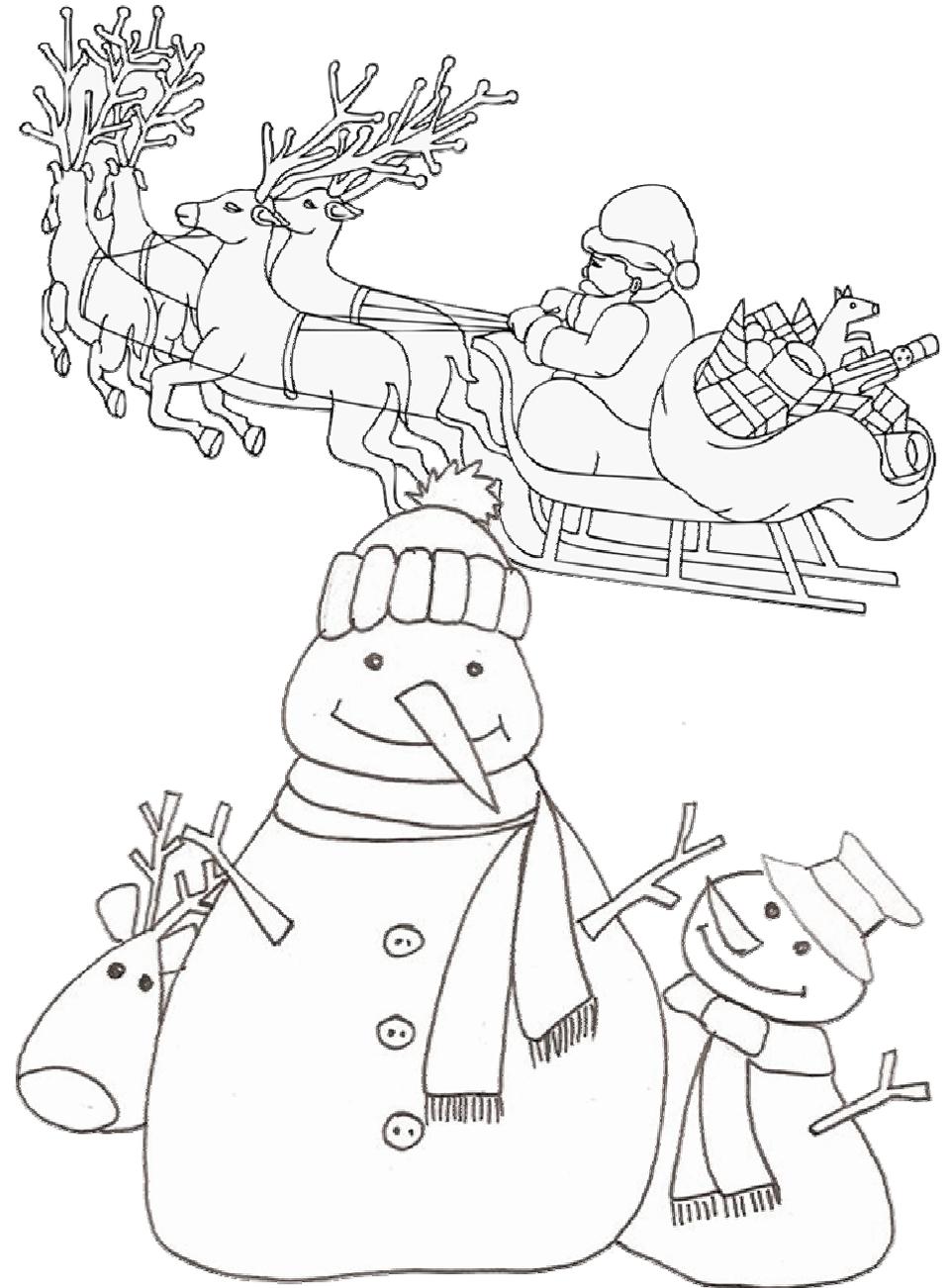


Anis vert

Déroulement :

- ① Faire chauffer 250 grammes de miel à la casserole.
- ② Mélanger dans un saladier 250 grammes de farine, la levure, et la cassonade.
- ③ Ajouter une cuillère à café de chaque épice.
- ④ Verser le miel bien chaud dans le saladier et remuer avec une cuillère en bois.
- ⑤ Ajouter la marmelade et mélanger.
- ⑥ Incorporer petit à petit 2 œufs et le lait tiède.
- ⑦ Beurrer et fariner un moule à cake.
- ⑧ Verser la préparation dans le moule.
- ⑨ Faire cuire environ 1 heure dans un four préchauffé thermostat 5/6 (160°C)

Bon appétit !





Petit garçon



Dans son manteau rouge et blanc
Sur un traîneau porté par le vent
Il descendra par la cheminée
Petit garçon, il est l'heure d'aller se coucher

Tes yeux se voilent
Écoute les étoiles
Tout est calme, reposé
Entends-tu les clochettes tintinnabuler

Et demain matin, petit garçon
Tu trouveras dans tes chaussons
Tous les jouets dont tu as rêvé
Petit garçon il est l'heure d'aller se coucher

Tout le bonheur du monde



Refrain :

**On vous souhaite tout le bonheur du monde
Et que quelqu'un vous tende la main
Que votre chemin évite les bombes
Qu'il mène vers de calmes jardins
On vous souhaite tout le bonheur du monde
Pour aujourd'hui comme pour demain
Que votre soleil éclaircisse l'ombre
Qu'il brille d'amour au quotidien**

Puisque l'avenir vous appartient
Puisqu'on n'contrôle pas votre destin
Que votre envol est pour demain
Comme tout ce qu'on a à vous offrir
Ne saurait toujours vous suffire
Dans cette liberté à venir
Puisque on sera pas toujours là
Comme on le fut aux premiers pas

Refrain

4. C'est bien chaud les tropiques :
Je ne peux ôter mon habit,
Les fruits donnent la colique.
Me voilà cloué au fond du lit.

Refrain 2 :

Mon Dieu, je transpire, je suis raplapla,
Je n'ai plus de forces pour la lambada.

5. Le pingouin a repris le train
Et laissé les noix de coco
En rêvant d'aiglefin.
Et tant pis pour le curaçao. Lalala lala...

