

**KINGSDALE TIMES**

**December  
and January**

# Artwork of the month

*Brooklyn Ella and Anabel*



Holiday recipes/recettes  
*Brooklyn and Olyvia*

Recipes for the Holidays during December and January

Recettes pour les fêtes de fin d'année en Décembre et Janvier

Latkes

Hanukkah: You'll need onion, oil, salt, potatoes, eggs, flour and oil. The recipe works with any type of potato.

Hanukkah:

Vous aurez besoin d'oignon/cebolla, d'huile, de sel, de pommes de terre, d'œufs, de farine et d'huile. La recette fonctionne avec n'importe quel type de pomme de terre.

Ingrédients:

$\frac{1}{2}$  oignon/cebolla

2 cuillères à soupe d'huile

3 c. à thé de sel kosher, divisé

1,5 lb pommes de terre Yukon Gold

2 œufs

$\frac{1}{4}$  tasse de farine

Huile pour la friture

## Directions:

### Étape 1

Coupez l'oignon en dés et faites-le revenir dans 2 cuillères à soupe d'huile et 1 cuillère à café de sel jusqu'à ce qu'il soit doré.

### Étape 2

Râper les pommes de terre (à la main ou dans un robot). Transférer immédiatement la pomme de terre râpée dans un bol d'eau froide.

### Étape 3

Dans un autre bol, mettez les œufs, la farine, l'oignon frit et 2 cuillères à café de sel. Egouttez bien la pomme de terre râpée, ajoutez-la au reste des ingrédients et mélangez immédiatement.

### Étape 4

Faites chauffer 2 à 4 cuillères à soupe d'huile dans une poêle, à feu moyen. Testez l'huile en laissant tomber un tout petit peu du mélange dans la poêle. Lorsque l'huile grésille au contact, elle est prête.

### Étape 5

Pour obtenir des latkes uniformes, utilisez une tasse à mesurer de 1/4 ou 1/8 de tasse. Prenez la pâte et déposez-la délicatement dans l'huile.

Appuyez doucement avec le dos de la tasse à mesurer pour aplatir. Faites frire 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis retournez les latkes et faites frire 1-2 minutes sur le deuxième côté. Répétez l'opération jusqu'à ce que tout le mélange ait été frit (vous devrez ajouter de l'huile dans la poêle toutes les deux fournées).

### **Ingredients (English):**

$\frac{1}{2}$  an onion  
2 tbsp. oil  
2  $\frac{1}{2}$  tsp. kosher salt, divided  
1.5 lbs. Yukon Gold potatoes  
2 eggs  
 $\frac{1}{4}$  cup flour  
Oil for frying

### **Directions:**

#### Step 1

Dice the onion and sauté it in 2 tbsp. oil and 1 tsp. salt until golden.

#### Step 2

Grate the potatoes (by hand or in a food processor). Immediately transfer the grated potato to a bowl of cold water.

#### Step 3

Place the eggs, flour, fried onion and 2 tsp. salt in a separate bowl. Drain the grated potato well, add it to the rest of the ingredients and mix immediately.

#### Step 4

Heat 2-4 tbsp. of oil in a frying pan, over medium heat. Test the oil by dropping a tiny bit of the mixture into the pan. When the oil sizzles upon contact, it is ready.

#### Step 5

For uniform latkes, use a 1/4 or 1/8 cup measuring cup. Scoop the batter and gently drop it into the oil. Press down gently with the back of the measuring cup to flatten. Fry 2-3 minutes until golden, then flip the latkes and fry 1-2 minutes on the second side. Repeat until all the mixture has been fried. (You will need to add more oil to the pan every couple of batches.)

## Bûche de Noël

### Ingredients:

#### FOR THE CAKE:

Cooking spray:

6 large eggs, separated

1/2 c. all-purpose flour

1/4 c. unsweetened cocoa powder

3/4 c. granulated sugar, divided

1/4 tsp. kosher salt

Powdered sugar, for sprinkling

### **FOR THE FILLING:**

1 1/4 c. heavy cream  
1/4 c. powdered sugar  
2 tsp. gelatin (optional)  
1 tsp. pure vanilla extract  
Pinch kosher salt

### **FOR THE FROSTING AND DECORATING:**

1/2 c. (1 stick) butter, softened  
1 1/2 c. powdered sugar, plus more for garnish  
5 tbsp. cocoa powder  
1 tsp. pure vanilla extract  
3 tbsp. heavy cream  
Pinch kosher salt  
Chocolate curls, for garnish  
Cranberries, for garnish  
Small rosemary sprigs, for garnish

### **Directions:**

#### Step 1

Preheat the oven to 350°. Line a 15"-x-10" jelly roll pan with parchment paper and grease with cooking spray. In a medium bowl mix together flour, cocoa powder, and salt.

#### Step 2

In a large bowl, beat egg yolks until thick. Slowly add  $\frac{1}{2}$  cup sugar and beat until pale then beat in flour mixture.

### Step 3

In another large bowl beat egg whites until soft peaks form. Add remaining  $\frac{1}{4}$  cup sugar a little at a time and continue to beat until stiff peaks form. Gently fold egg whites into batter in two batches.

### Step 4

Pour batter into the prepared pan and spread into an even layer. Bake until the top springs back when lightly pressed, 12 minutes.

### Step 5

Dust a clean kitchen towel with powdered sugar and invert warm cake onto the towel. Peel off parchment paper.

### Step 6

Starting at the short end, use the towel to tightly roll the cake into a log. Let cool completely. (Do not put it in the freezer or the fridge.)

### Step 7

Make filling: if using gelatin, place 2 tablespoons cold water in a shallow microwave-safe bowl and sprinkle gelatin in an even layer on top. Let bloom for 5 to 10 minutes, then microwave for 10 seconds until gelatin is runny—do not overheat!

### Step 8

In a large bowl, beat together heavy cream, powdered sugar, pure vanilla extract, and a pinch of salt, until medium peaks form. If using



gelatin, strain and stream into whipped cream at this point while continuing to beat the cream. Refrigerate until ready to use.

### Step 9

When the cake is cool, unroll and spread the filling evenly over the cake. Roll cake back into a log, using the towel to help create a tight roll. Place seam side down on a baking sheet and refrigerate until well chilled, 1 hour.

### Step 10

Make frosting: In a large bowl beat butter until smooth. Add powdered sugar and cocoa powder and beat until no lumps remain then beat in vanilla, heavy cream, and salt.

### Step 11

When ready to serve, trim ends and frost cake with chocolate buttercream. Dust lightly with powdered sugar and top with chocolate curls. Place cranberries and rosemary on log to create mistletoe.

## Ingrédients:

### POUR LE GÂTEAU:

Vaporisateur de cuisson :

6 gros œufs, séparés

1/2 c. de farine tout usage

1/4 c. de cacao en poudre non sucré

3/4 c. de sucre cristallisé, divisé

1/4 c. à thé de sel kosher

Sucre en poudre, pour saupoudrer

### POUR LA GARNITURE:

1 1/4 c. de crème épaisse  
1/4 c. de sucre en poudre  
2 cuillères à café de gélatine (facultatif)  
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure  
Une pincée de sel kosher

### POUR LE GLAÇAGE ET LA DÉCORATION:

1/2 c. (1 bâton) de beurre, ramolli  
1 1/2 c. de sucre en poudre, plus pour la décoration  
5 cuillères à soupe de cacao en poudre  
1 cuillère à café d'extrait de vanille pure  
3 c. à soupe de crème épaisse  
Une pincée de sel kosher  
Boucles de chocolat, pour la garniture  
Canneberges, pour la garniture  
Petites branches de romarin, pour la garniture

### Directions:

#### Étape 1

Préchauffez le four à 350°. Tapisser un moule à gâteau de 15 x 10 pouces de papier parchemin et le graisser avec de l'enduit végétal. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre de cacao et le sel.

#### Étape 2

Dans un grand bol, battez les jaunes d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient épais. Ajouter lentement  $\frac{1}{2}$  tasse de sucre et battre jusqu'à ce que le mélange soit pâle puis incorporer le mélange de farine.

### Étape 3

Dans un autre grand bol, battez les blancs d'œufs jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le  $\frac{1}{4}$  de tasse de sucre restant, un peu à la fois, et continuer à battre jusqu'à ce que des pics fermes se forment. Incorporez délicatement les blancs d'œufs à la pâte en deux fois.

### Étape 4

Versez la pâte dans le moule préparé et étalez-la en une couche uniforme. Cuire au four jusqu'à ce que le dessus reprenne une légère pression, 12 minutes

### Étape 5

Saupoudrez un essuie-tout propre de sucre en poudre et renversez le gâteau chaud sur l'essuie-tout. Retirez le papier parchemin.

### Étape 6

En commençant par l'extrémité la plus courte, utilisez la serviette pour enrouler fermement le gâteau en une bûche. Laissez refroidir complètement (ne pas mettre au congélateur ou au réfrigérateur).

### Étape 7

Préparez la garniture : si vous utilisez de la gélatine, mettez 2 cuillères à soupe d'eau froide dans un bol peu profond allant au micro-ondes et saupoudrez la gélatine en une couche uniforme sur le dessus. Laissez fleurir pendant 5 à 10 minutes, puis mettre au micro-ondes pendant 10 secondes jusqu'à ce que la gélatine soit liquide - ne pas surchauffer !

## Étape 8

Dans un grand bol, battez ensemble la crème épaisse, le sucre en poudre, l'extrait de vanille pure et une pincée de sel, jusqu'à la formation de pics moyens. Si vous utilisez de la gélatine, filtrez-la et incorporez-la à la crème fouettée à ce stade, tout en continuant à battre la crème. Réfrigérer jusqu'au moment de l'utiliser.

## Étape 9

Lorsque le gâteau est refroidi, le dérouler et répartir la garniture uniformément sur le gâteau. Rouler le gâteau en une bûche, en utilisant la serviette pour aider à créer un rouleau serré. Placez le côté couture vers le bas sur une plaque à pâtisserie et réfrigérez jusqu'à ce que le gâteau soit bien refroidi, soit 1 heure.

## Étape 10

Préparez le glaçage : Dans un grand bol, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse. Ajouter le sucre en poudre et la poudre de cacao et battre jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux, puis incorporer la vanille, la crème épaisse et le sel.

## Étape 11

Au moment de servir, couper les extrémités et glacer le gâteau avec la crème au beurre au chocolat. Saupoudrer légèrement de sucre en poudre et garnir de boucles de chocolat. Déposer des canneberges et du romarin sur la bûche pour créer le gui.

# Pois aux yeux noirs épicés

## Spicy Black-Eyed Peas

### Ingredients:

2 slices thick-cut bacon, sliced  
5 cloves garlic, peeled  
5 dried red chiles, broken up  
2 bay leaves  
1 pound dried black-eyed peas  
1 quart low-sodium chicken stock  
2 tomatoes, quartered  
1/4 bunch fresh thyme, leaves removed  
Kosher salt and freshly ground black pepper  
1 lemon, juiced  
4 green onions, chopped  
1/4 cup chopped fresh cilantro leaves

### Directions:

#### Step 1

In a large pot over medium heat, add bacon and render until crisp. Remove the bacon to the paper towel-lined plate. To the same pot with rendered bacon fat, add the garlic, chiles, bay leaves, and dried peas and stir to combine. Pour in the chicken stock and add the tomatoes. Simmer over medium-low heat for 1 hour until peas are tender.

## Step 2

Transfer about 1 to 2 cups of the peas to a blender and puree until smooth. Place the blended peas back into the pot and stir to incorporate. Add the thyme leaves and season with salt and pepper, to taste. Continue to cook for another 15 minutes. Place in a serving dish and dress the peas with the lemon juice, green onions, cilantro and bacon before serving.

## Ingrédients:

2 tranches de bacon coupe épaisse, tranchées  
5 gousses d'ail, pelées  
5 piments rouges séchés, cassés  
2 feuilles de laurier  
1 livre de pois noirs séchés  
1 litre de bouillon de poulet à faible teneur en sodium  
2 tomates, coupées en quartiers  
1/4 botte de thym frais, feuilles enlevées  
Sel casher et poivre noir fraîchement moulu  
1 citron, jus  
4 oignons verts, hachés  
1/4 tasse de feuilles de coriandre fraîche hachées

## Directions:

### Étape 1

Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter le bacon et rendre jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirer le bacon dans l'assiette tapissée de papier absorbant. Dans la même casserole avec de la graisse de bacon fondue, ajouter l'ail, les piments, les feuilles de laurier et les pois secs et remuer pour combiner. Verser le bouillon de poulet et ajouter les tomates. Laisser mijoter à feu moyen-doux pendant 1 heure jusqu'à ce que les pois soient tendres.

## Étape 2

Transférer environ 1 à 2 tasses de pois dans un mélangeur et réduire en purée jusqu'à consistance lisse. Remettez les pois mélangés dans la casserole et remuez pour les incorporer. Ajouter les feuilles de thym et assaisonner avec du sel et du poivre, au goût. Poursuivre la cuisson encore 15 minutes. Placer dans un plat de service et assaisonner les petits pois avec le jus de citron, les oignons verts, la coriandre et le bacon avant de servir.

# Bandes Dessinées

## TECHNIQUE DE GOSSE

Faire semblant de dormir pour qu'on te porte jusqu'à la maison

À 300 MÈTRES DE LA MAISON



[www.adriennehedger.com](http://www.adriennehedger.com)

ARRIVÉ À LA MAISON

Oh oh, regardez qui s'est endormi !



Adrienne Hedger Traduit par Topito.com



## TECHNIQUE DE GOSSE

Prendre chaque «peut-être» comme un «oui»

[www.adriennehedger.com](http://www.adriennehedger.com)

Adrienne Hedger Traduit par Topito.com

## TECHNIQUE DE GOSSE

Dire un truc gênant en public, TRÈS FORT



Adrienne Hedger Traduit par Topito.com



# New Movie Releases

*Natalia and Adrianna*

- Elemental
- Indiana Jones 5
- Spider-Man across the Spider-Verse
- The Hunger Games: The Ballad of Songbirds and Snakes
- Super Mario Bros.
- Wonka
- Barbie
- Mummies
- The Marvels
- Aquaman and the Lost Kingdom
- Star Trek 4

# Singer of the month

*Mya Rose and Jackson*



The Beatles are probably the best-known group in pop music history. You will find many people who will do absolutely anything to get their hands on a vinyl copy of a Beatles album, a peculiar idea, as many of these people were around during the 1960s, and could have bought the record at the time, for a fraction of the price.

You will also find a portion of the population who will do almost anything to avoid The Beatles. Some of these people come from the pre-Beatles generation, who still detest the same music that they detested so many years ago. Others come from the younger generation who think of it as 'elevator music

## **The Band**

**Paul McCartney** - as one half of the famous Lennon/McCartney songwriting duo, Paul was the band's bass player, though he occasionally played piano and other instruments.

His gift for melody and counter-melody can be seen in songs such as 'Let it Be', 'Hey Jude', and 'Yesterday', the most covered pop song in history.

**John Lennon** - was, for a while, the unofficial leader of the band. John played rhythm guitar and sang lead on most of the earlier tunes. He also added keyboards to songs, and would later share the lead singing spot fairly equally with McCartney. John's hard edge complemented Paul's smooth style in early years, and provided a nice contrast later on, when they weren't working together as often as before. Lennon's mind brought us 'Strawberry Fields', 'I Am the Walrus', and 'A Day in the Life', to name just a few.

**George Harrison** - was lead guitar player for the Fab Four, George Harrison, was also an occasional songwriter and lead vocalist. Along with Lennon, he was responsible for moving The Beatles towards Indian sitar music and spiritualism. George was responsible for one of the greater moments on the *White Album*; 'While my Guitar Gently Weeps'.

**Ringo Starr** - was born Richard Starkey, Ringo was the drummer. He wasn't known for his singing ability, and the songs he did sing are almost invariably 'feel-good' tunes. The lead singer on 'Yellow Submarine' and 'With a Little Help from My Friends', both written by the unstoppable Lennon/McCartney team, Ringo also sang and actually wrote songs such as 'Octopus's Garden' and 'Don't Pass me By'.

# December Calendar

				1	2	3
<b>4</b> National cookie day	<b>5</b> Saint Nicholas Eve	<b>6</b> Saint Nicholas Day	<b>7</b> National Cotton Candy day	<b>8</b> Bodhi day	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b> Las Posadas begins	<b>17</b>
<b>18</b> Hanukkah begins	<b>19</b>	<b>20</b> International Human Solidarity Day.	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b> Christmas Eve  Las Posadas ends
<b>25</b> Christmas	<b>26</b> Hanukkah Ends.  Kwanzaa begins  Boxing day	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b> Make Up Your Mind Day.	<b>30</b>	<b>31</b> New Years Eve  Silvestercha ulsen begins



shutterstock.com - 1868375892

1 New years day	2	3	4	5	6 Catholic Epiphany	7 Orthodox Christmas
8	9	10	11	12	13	14
15 World religious day	16	17	18	19 Orthodox Epiphany	20	21 National Hug Day
22 Chinese New year	23	24	25	26	27	28
29	30 School Day of Non-Violence and Peace	31				

# The Tails of Nico & Zeiler

## Aleayah

Nico & Zeiler have been best friends for 34 years. They are both 45 years old and they went to elementary school, high school, college and university together. Nico studied animals and Zeiler studied biology.

They both work in the animal industry and they have their own show on Netflix called "Animals in Ohio: With Nico & Zeiler". Unfortunately, Netflix canceled their show, so now they work by giving animal tours. For example, they give tours for crocodiles, alligators and monkeys.

One long day, Nico was in the boat alone because Zeiler took the day off. He was giving a crocodile tour when suddenly, Joe, a tourist, fell off the tour boat.

Since Nico was a good swimmer, he was able to get Joe out of the water safely. Joe was not thankful, he was not happy and he was miserable. He had not cared that Nico saved him... Strangely, Joe did not want to be saved! Nico thought nothing of it and was still happy he had saved Joe's life.

The next day, Tuesday, Zeiler decided to take yet another day off, which meant that Nico would be working alone again. Nico was disappointed, but he enjoyed his job of giving animal tours and was hopeful that Zeiler would join him at work the next day.

Wednesday finally arrived and Zeiler decided to join Nico at work. Wednesday was quite exciting because the tourists got to see two baby monkeys who had just been born. They were named Zymira & Nino after the two men who helped bring them into this world.

The work week ended on Friday and both Nico and Zeiler were excited for the weekend. It had been a long week with a lot of excitement. They decided to celebrate by going out to McDonalds for supper together.

The end!