

Ce n'est pas sorcier!



Saint-Constant

Cahier d'activités

2021

Table des matières

Cuisinons!

Le « mac & cheese » dans une tasse	4
Croustade aux pommes dans une tasse.....	5
Biscuit pépites de chocolat dans une tasse.....	6
Comment faire son maïs soufflé au micro-ondes.....	7
Comment faire son maïs soufflé sur la cuisinière	8
Maïs soufflé à la cannelle.....	9
Maïs soufflé au choco-coco	10
Maïs soufflé « STYLE S'MORES »	11
Maïs soufflé à la pizza	12
Pate à bretzels	13
Mon chocolat chaud en pot.....	14
Mes biscuits au chocolat magique en pot.....	15

Expl'Art

Cadran solaire	17
Fabrique ton cherche étoiles	18
Capteur de rêve.....	21

Science

Densité des liquides	23
L'allumette.....	24
Le lait coloré	25
Citronus vocalno!.....	26
Fusée a Propulsion.....	27

Recycle-moi ça !

Création d'un portefeuille.....	29
Création d'une banque	30
Création d'une mangeoire à oiseaux	31

Légende

Vert : Matériel dans la trousse et vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Bleu : Vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Rouge : Activités seulement dans le cahier

Cuisinons!



Légende

Vert : Matériel dans la trousse et vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Bleu : Vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Rouge : Activités seulement dans le cahier

Cuisinons!

Le « mac & cheese » Dans une tasse

Ingrédients (dans la trousse)

- ☺ 1/3 tasse de pâtes;
- ☺ 1/2 tasse de fromage cheddar râpé.

Ingrédients (dont vous aurez besoin)

- ☺ 1/2 tasse d'eau;
- ☺ 1/4 tasse de lait 1%.

Préparation

1. Mélange les pâtes et l'eau dans une grande tasse ou un bol.
2. Fais chauffer l'eau au micro-ondes à puissance maximale pendant deux minutes, puis mélange les pâtes.
(C'est normal que l'eau déborde durant la cuisson.)
3. Répète ces étapes pendant 2 à 4 minutes et jusqu'à ce que les pâtes aient complètement absorbé l'eau.
4. Retire la tasse du micro-ondes, puis ajoute le lait et le fromage.
5. Cuire le tout au micro-ondes pendant une minute. Rajoute du fromage si tu es un vrai!

Pour visionner la vidéo explicative de Panoramix, cliquez [ici](#).

Cuisinons!

Croustade aux pommes

Dans une tasse

Ingrédients

Garniture

- 🍏 ¾ tasse de pomme Cortland, pelée, épépinée et coupée en dés
(Environ 1 pomme moyenne);
- 🍏 2 c. à thé de cassonade.

Crumble

- 🍏 2 c. à soupe de flocons d'avoine à cuisson rapide;
- 🍏 1 c. à soupe de cassonade;
- 🍏 1 c. à soupe de farine tout usage non blanchie;
- 🍏 1 c. à soupe de beurre, ramolli.

Préparation







1. Dans une tasse, mélange la pomme et la cassonade.
2. Dans un petit bol, dépose les flocons d'avoine, la cassonade et la farine.
3. Ajoute le beurre et mélange du bout des doigts jusqu'à ce que la texture soit grumeleuse.
4. Dépose cette préparation sur la pomme.
5. Cuire au four à micro-ondes de 1 à 1 ½ minute ou jusqu'à ce que le jus bouillonne.

Cuisinons!





Biscuit pépites de chocolat

Dans une tasse

Ingrédients (dans la trousse)

-  Une pincée de sel;
-  1 c. à soupe de sucre;
-  1 c. à soupe de cassonade;
-  1/3 de c. à thé de poudre à pâte;
-  3 c. à soupe de farine tout usage;
-  2 c. à soupe de pépites de chocolat.

Ingrédients (dont vous aurez besoin)

-  1 c. à soupe de lait animal ou végétal;
-  1 c. à soupe de beurre;
-  1/3 de c. à thé d'extrait de vanille (optionnel);
-  1 boule de crème glacée à la vanille, pour servir (optionnel).

Préparation

1. Dans un verre ou dans une tasse allant au four à micro-ondes, faire fondre le beurre.
2. Ajoute le reste des ingrédients dans l'ordre de la liste tout en remuant entre chaque addition.
3. Faire cuire au four à micro-ondes pendant environ 40 secondes puis laisse reposer quelques secondes avant de déguster avec une boule de crème glacée à la vanille.

Pour visionner la capsule explicative de Spirale, cliquez [ici](#).

Cuisinons!

Comment faire son maïs soufflé Micro-ondes

Ingrédients

- 🥣 ¼ de tasse de grains de maïs;
- 🥣 1 c. à soupe d'huile végétale.

Préparation



1. Utilise un bol qui peut aller au micro-ondes et qui est assez grand pour contenir tout le maïs soufflé (¼ tasse de grains donne environ 6 tasses de maïs soufflé).
2. Enrobe les grains de maïs d'huile.
(Si vous utilisez un bol en verre, assurez-vous qu'il soit trempé pour supporter la grande chaleur.)
3. Utilise un couvercle pour micro-ondes avec des petits trous pour évacuer la vapeur est indispensable (sans les trous, le bol pourrait exploser par la chaleur). En alternative, couvrez le bol avec du papier essuie-tout maintenu en place avec un élastique.
4. Verse le maïs dans un bol.

Cuisinons!

Comment faire son maïs soufflé

Cuisinière

Ingrédients

-  ¼ de tasse de grains de maïs;
-  1 c. à soupe d'huile végétale.

Préparation

1. À l'aide d'une casserole, fais chauffer l'huile.
2. Ajoute les grains de maïs et enrobe-les bien d'huile.
3. Couvrir et cuire à feu vif en remuant la casserole jusqu'à ce que les grains de maïs soient éclatés.
4. Verse le maïs dans un bol.

Cuisinons!

Maïs soufflé à la cannelle

Ingrédients

- 🍷 6 tasses de maïs soufflé;
- 🍷 1 blanc d'œuf légèrement battu;
- 🍷 ½ tasse de sucre;
- 🍷 1 c. à thé de cannelle;
- 🍷 Une pincée de sel.

Préparation

1. Préchauffe le four à 150 °C (300 °F).
2. Dépose sur une plaque à biscuit, le maïs soufflé.
3. Dans un petit bol, mélange 1 blanc d'œuf légèrement battu, ½ tasse de sucre, 1 c. à thé de cannelle et une pincée de sel.
4. Verse sur le maïs et tu dois le faire cuire 20 minutes.
5. Laisse refroidir et débite en morceaux au moment de servir.

Cuisinons!

Maïs soufflé au choco-coco

Ingrédients

- 🥣 1 tasse de grains de maïs;
- 🥣 2 c. à soupe huile de noix de coco;
- 🥣 1/2 tasse de chocolat;
- 🥣 1 tasse de flocons de noix de coco sucrés;
- 🥣 1/2 c. à soupe de sel.

Préparation





1. Préchauffe le four à 175 °C (350 °F).
2. Suivre la recette du maïs soufflé cependant, remplace l'huile végétale par 1 1/2 c. à soupe d'huile de noix de coco.
3. Étendre 1/2 tasse de flocons de noix de coco sur une plaque à biscuit tapissée d'une feuille parchemin et faire cuire entre 7 et 12 minutes ou jusqu'à ce que les flocons soient rôtis.
4. Mélange les restants de flocons de coco, les flocons de coco rôtis et le sel au maïs soufflé.
5. Répartir le maïs soufflé sur une plaque à biscuit.
6. À l'aide du micro-ondes, veuillez faire fondre le chocolat. La durée idéale est 25 secondes. Par la suite, si le chocolat n'est pas fondu, répète l'exercice, mais aux 10 secondes afin que le chocolat ne brûle pas. Mettre le restant d'huile de coco dans le chocolat fondu.
7. À l'aide d'une fourchette, trempe-là dans le chocolat et zigzague sur le maïs soufflé.
8. Laisse le chocolat durcir et déguste!

Cuisinons!

Maïs soufflé

« STYLE S'MORES »

Ingrédients (dans la trousse)

-  6 tasses de maïs soufflé;
-  4 biscuits Graham;
-  1 ½ tasse de guimauves miniatures;
-  1 tasse de pépites de chocolat au lait.

Préparation

1. Écrase grossièrement les biscuits Graham;
2. Incorpore les guimauves miniatures et les biscuits Graham au maïs soufflé;
3. Répartir le mélange sur une plaque à biscuit;
4. À l'aide du micro-ondes, fais fondre le chocolat. La durée idéale est de 25 secondes. Par la suite, si le chocolat n'est pas fondu, répète l'exercice, mais aux 10 secondes afin que le chocolat ne brûle pas;
5. À l'aide d'une fourchette, trempe-là dans le chocolat et zigzague sur le maïs soufflé;
6. Si tu le désires, tu peux mettre le mélange dans le four à 500°F pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les guimauves soient rôties.

Pour visionner la capsule explicative, cliquez [ici](#).

Cuisinons!

Maïs soufflé à la pizza

Ingrédients (dans la trousse)

- 🍷 6 tasses de maïs soufflé;
- 🍷 2 c. à soupe de fromage parmesan;
- 🍷 1/2 c. à soupe d'épices italiennes;
- 🍷 1/2 c. à soupe de flocons de chili.

Préparation

1. Mélange le fromage parmesan, les épices italiennes et les flocons de chili dans un petit bol.
2. Mélange avec le maïs soufflé.

Pour visionner la capsule explicative de Spirale, cliquez [ici](#).

Cuisinons!

Pâte à bretzels

Ingrédients (dans la trousse)

- 🍷 500 g de farine;
- 🍷 1 paquet de levure chimique;
- 🍷 200 g de sucre;
- 🍷 100 g de beurre;
- 🍷 Gros sel.

Ingrédients (ce dont vous aurez besoin)

- 🍷 6 c. à soupe de lait;
- 🍷 1 jaune d'œuf.

Préparation

1. Versez les ingrédients dans un bol.
(Sauf le jaune d'œuf et le gros sel.)
2. Malaxez de façon à obtenir une pâte bien homogène et souple, qui ne colle plus aux doigts.
3. Farinez ton plan de travail et déposez ta pâte afin de la diviser en plusieurs parts égales.
4. Façonnez chaque part en un long boudin et repliez-le en une sorte de 8 pour former ton bretzel. Continuez ainsi pour façonner tous les bretzels.
5. Pendant que le four chauffe à 180°C badigeonnez chaque bretzel de jaune d'œuf.
6. Décorez de gros sel et enfournez une grosse dizaine de minutes.

Pour visionner la vidéo explicative de Guacamole, cliquez [ici](#).

Cuisinons!

Mon chocolat chaud

En pot

Ingrédients

- ☺ ¼ tasse lait en poudre;
- ☺ ½ tasse poudre de cacao;
- ☺ ½ tasse sucre blanc granulé;
- ☺ ½ tasse pépites de chocolat;
- ☺ Bonbons écrasés.

Préparation

1. Dans un pot transparent de 500 ml (2 tasses), dépose les ingrédients les uns à la suite des autres, de façon à créer des étages.
2. Décore le pot avec des rubans de couleur et inscris la recette sur l'étiquette.

À écrire sur l'étiquette ou sur le pot

- ☺ Mélanger 3 c. à soupe du mélange dans 1 tasse d'eau très chaude.

Cuisinons!

Mes biscuits au chocolat magique

En pot

Ingrédients

- ☺ ¾ tasse farine tout usage non blanchie;
- ☺ 1 c. à thé poudre à pâte;
- ☺ ¼ c. à thé sel;
- ☺ 3 c. à soupe cacao;
- ☺ ½ tasse cassonade légèrement tassée;
- ☺ ¼ tasse pépites de chocolat au lait.

Préparation

1. Dans le fond d'un pot d'une contenance de 500 ml (2 tasses), mélange la farine avec la poudre à pâte et le sel.
2. Ajoute délicatement le cacao, poursuis avec la cassonade et presse légèrement.
3. Termine par le chocolat de façon à créer des étages.

À écrire sur l'étiquette ou le pot

- ☺ Dans un bol, mélanger 6 c. à soupe de beurre fondu et 2 œufs au mélange à biscuits.
- ☺ Sur une plaque tapissée de papier parchemin, déposer 8 boules de pâte à biscuits.
- ☺ Cuire à 190°C pendant 10 minutes sur la grille du centre.

Expl'Art



Légende

Vert : Matériel dans la trousse et vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Bleu : Vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Rouge : Activités seulement dans le cahier

Expl'Art

Cadran solaire

Matériel nécessaire (dans la trousse)

- ☀ Une assiette;
- ☀ Une paille.

Matériel nécessaire (dont vous aurez besoin)

- ☀ Une paire de ciseaux;
- ☀ Des crayons de couleur.

Comment faire

1. Commence à préparer l'assiette vers 11 h 30 un jour où il fait soleil.
2. Marque les numéros de 12 à 11 (comme les heures d'un cadran).
3. À l'aide d'une paire de ciseaux ou un crayon bien aiguisé, faire un trou au centre de l'assiette.
4. Trouve un endroit plat à l'extérieur ou près d'une fenêtre qui restera ensoleillé pendant toute la journée ou presque et pose ton cadran solaire.
5. Si tu es capable, trouve le pôle céleste le plus proche. La paille (qui fait office de gnomon) devrait être tournée vers le pôle céleste le plus proche parallèle à l'axe de la Terre. Ce sera le pôle Nord pour les personnes qui habitent dans l'hémisphère nord et le pôle Sud pour celles qui habitent dans l'hémisphère sud. Sinon, le cadran agira comme chronomètre.

Pour visionner la vidéo explicative de Panoramix, cliquez [ici](#).

Expl'Art

Fabrique ton cherche-étoiles présenté par La fédération des astronomes amateurs du Québec

Matériel (dans la trousse)

- ★ Cherche-étoiles imprimé sur du papier cartonné (2 feuilles pour chaque enfant);
- ★ Une paire de ciseaux.

Comment faire

Préparation

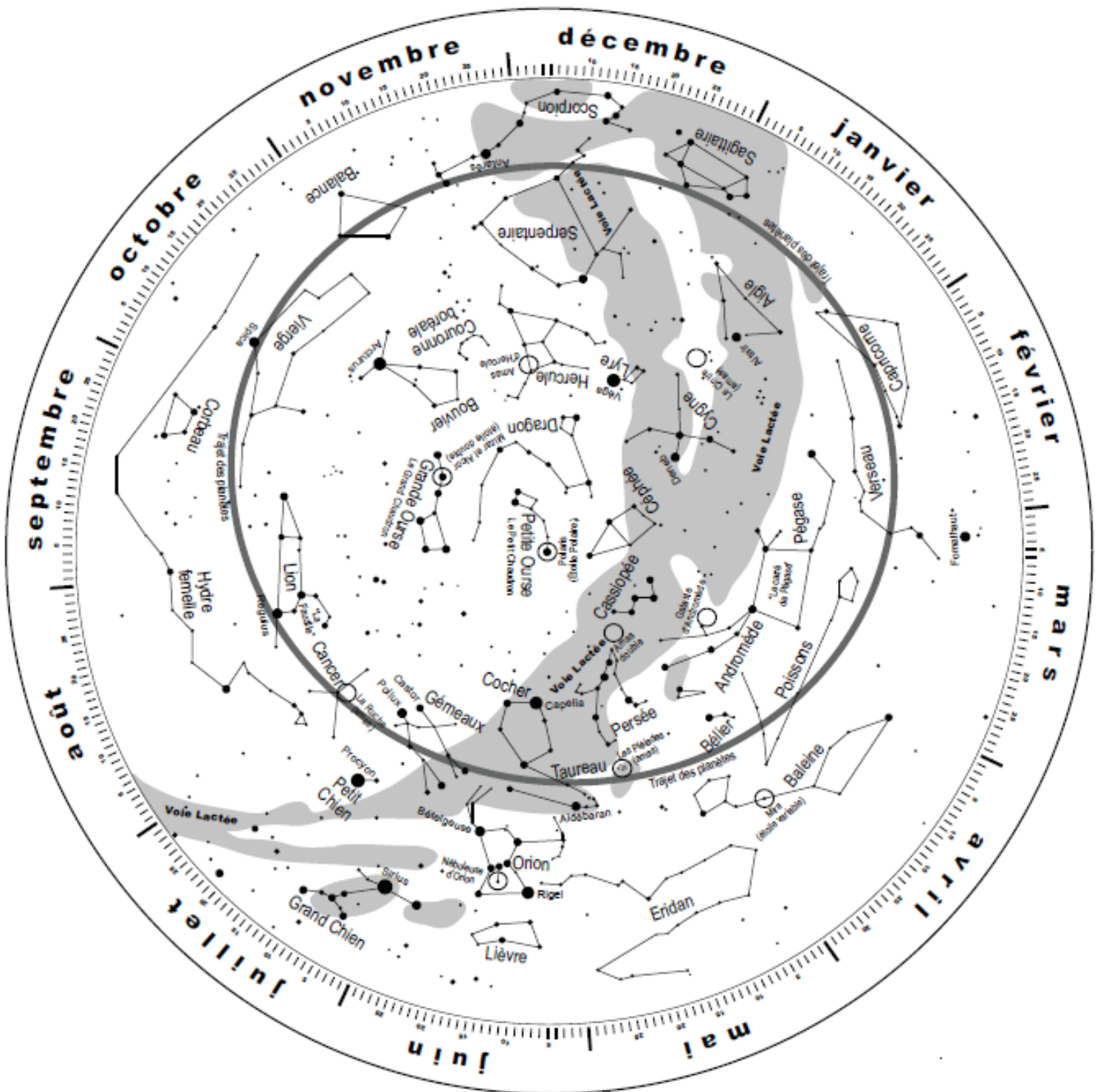
1. Imprime le cherche-étoiles sur des feuilles de carton 8 ½ X 11 po.
2. Tu devrais avoir deux feuilles : la carte du ciel et le support avec les heures. Si tu n'as pas de feuilles de carton, tu peux l'imprimer sur du papier et le coller sur du carton souple.

Montrez ensuite comment utiliser le cherche-étoiles :

1. Insère la carte du ciel dans le support afin de voir les constellations dans le trou ovale.
2. Aligne l'heure et la date à laquelle tu veux observer le ciel.
3. Les constellations visibles dans le trou représentent le ciel à cette heure.
4. Le tour de l'ovale représente l'horizon, alors que le centre de l'ovale représente le point directement au-dessus de nos têtes, appelé zénith.
5. Tourne le cherche-étoiles afin que la direction indiquée au bas du cherche-étoiles coïncide avec la direction vers laquelle tu regardes.

Voici le lien pour écouter leur capsule !

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLgM7uJr-pFuN7hd0SDQooLNQgRtoGG-J0>



cherche-étoiles

www.cherche-etoiles.gc.ca

HORIZON NOZIROH

HORIZON EST

HORIZON OUEST

HORIZON SUD

1 H MINUIT 23 H

2 H 3 H 4 H 5 H 6 H 7 H 8 H 9 H 10 H 11 H 12 H 13 H 14 H 15 H 16 H 17 H 18 H 19 H 20 H 21 H 22 H

Instructions (1)

Ne pas découper les pointillés. Les pointillés indiquent les rabats à plier.

Coller du ruban adhésif sur les rabats les consolidera.

Posez la carte ronde du ciel sur son support.

Rondez-vous à www.cherche-etoiles.gc.ca pour en savoir plus sur l'astronomie et le planisphère.

Instructions (2)

Tournez la carte du ciel pour faire coïncider l'heure de l'observation avec la date.

L'heure indiquée est l'heure normale, enlevez une heure pour l'heure avancée.

Mais à 21 h, placez le disque à 20 h.

Le cherche-étoiles est conçu pour une latitude de 45°. Un ciel plus nordique sera semblable, mais les étoiles près de l'horizon ne seront plus visibles.

Plier ici

www.nrc-cnrc.gc.ca

www.cherche-etoiles.ca

Plier ici

Instructions (3)

L'ovale montre la partie visible du ciel. Au centre se trouvent les étoiles situées au-dessus de la tête. Les étoiles proches de l'horizon sont près du bord. Pour identifier les étoiles, tenir le cherche-étoiles devant vous pour que l'horizon indiqué au bas coïncide avec celui vers lequel vous regardez. La Grande Ourse se trouve généralement vers le Nord.

Plier ici

Expl'Art

Capteur de rêve

Matériel nécessaire (dans la trousse)

- ☀ Une assiette jetable;
- ☀ Une guirlande;
- ☀ De la ficelle;
- ☀ Des décorations.

Matériel nécessaire (dont vous aurez besoin)

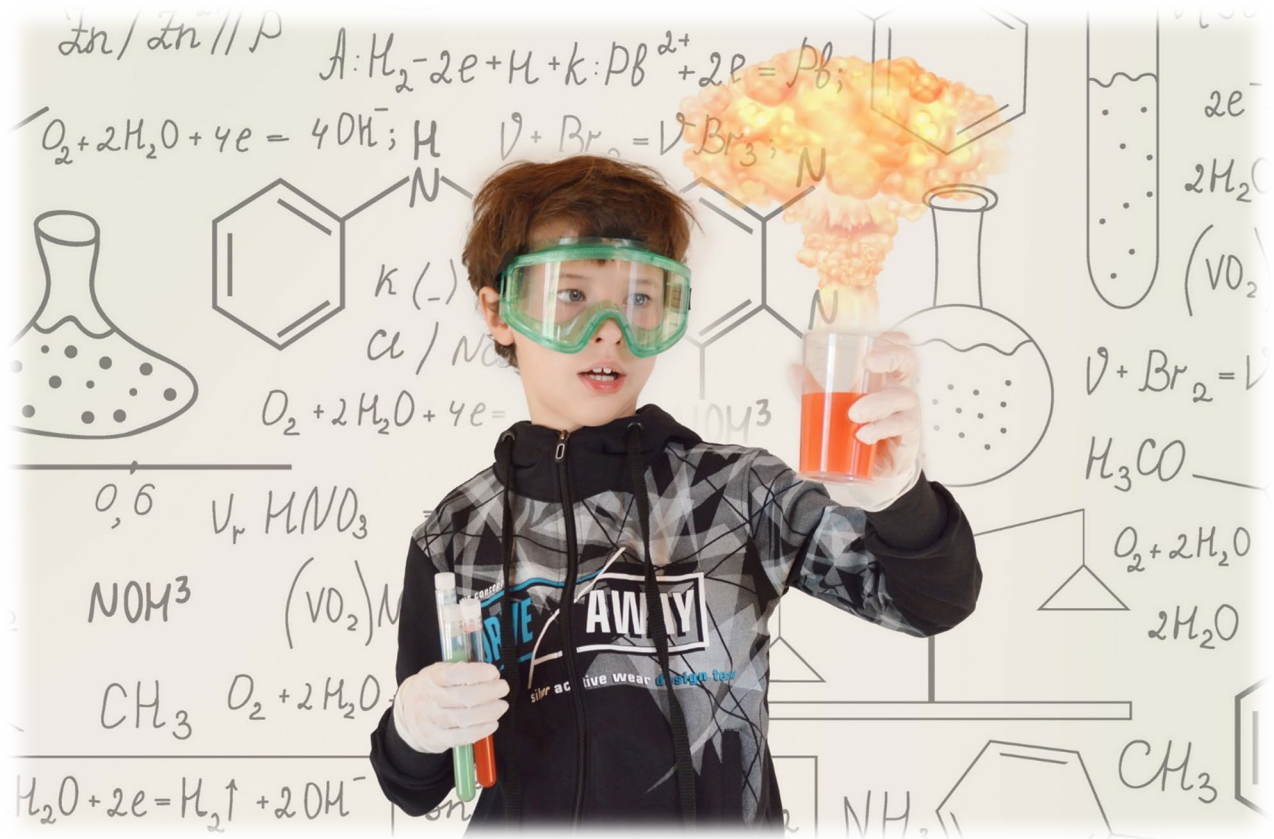
- ☀ Une paire de ciseaux;
- ☀ De la colle.

Comment fabriquer ton Capteur de rêve

1. Découpe l'intérieur de l'assiette pour qu'il reste seulement le contour de celle-ci.
2. Utilise la guirlande et fait un tour au complet de l'assiette découpée et tu dois mettre de la colle au début et à la fin de la guirlande.
3. Prend de la ficelle et tourne autour de l'assiette comme une toile d'araignée. Attache ou colle au début et à la fin de la guirlande.
4. Rajoute des décorations à ton capteur de rêve, par exemple : cure-pipe, plumes, pompon et autres.

Pour visionner la vidéo explicative de Spirale, cliquez [ici](#).

Science



Légende

Vert : Matériel dans la trousse et vidéo explicatif sur la chaîne YouTube









Bleu : Vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Rouge : Activités seulement dans le cahier

Science

Densité des liquides

Matériel nécessaire

-  Un grand verre transparent;
-  Un petit verre;
-  Du colorant alimentaire;
-  Sirop de maïs;
-  Liquide vaisselle;
-  Eau;
-  Huile;
-  Petits bonbons.

Comment faire

1. Dans un petit verre, mélange 2 gouttes de colorant avec un peu d'eau et remue bien.
2. Verse du sirop dans le grand verre. Penche-le puis laisse couler le liquide vaisselle le long du verre.
3. Fais la même chose avec l'eau colorée mais très doucement.
(Sinon l'eau va se mélanger au liquide vaisselle)
4. Ajoute la dernière couche : l'huile. Regarde, tous les liquides restent les uns sur les autres.
5. Ajoute des petits bonbons et regarde.
6. Essaie de refaire l'expérience en mettant les liquides dans un ordre différent. Ils se mélangent ou retournent à leur place.

Science

L'allumette

Matériel nécessaire

- ♥ Un verre d'eau (plus haut que les allumettes ou la bougie);
- ♥ Une assiette;
- ♥ Une allumette ou une bougie;
- ♥ Un soutien d'allumette (mousse/ morceau de fromage/ pâte à modeler etc.) ou de bougie;
- ♥ Un briquet.

Comment ça marche






1. Faire tenir l'allumette sur le soutien et dépose l'allumette ou la bougie dans l'assiette.
2. Verse de l'eau dans l'assiette (une petite quantité) pour couvrir seulement le fond de l'assiette.
3. Assure-toi que le verre d'eau soit vide.
4. Allume les allumettes ou la bougie.
5. Dépose le verre rapidement (à l'envers) sur les allumettes ou la bougie.
6. Que se passe-t-il ?

Pour visionner la vidéo explicative de Panoramix, cliquez [ici](#).

Science

Le lait coloré

Matériel nécessaire

-  Du lait (quantité nécessaire pour couvrir le fond de l'assiette);
-  Une assiette profonde;
-  Du savon à vaisselle;
-  Une brochette en bois;
-  Du colorant alimentaire.

Comment ça marche

1. Verse le lait dans l'assiette (il faut couvrir le fond de l'assiette).
2. À l'aide du colorant alimentaire, fais quelques picots aléatoirement sur le lait.
3. Verse une goutte de savon à vaisselle au centre de l'assiette.
4. À l'aide de la brochette de bois, mélange les couleurs.
5. Que se passe-t-il ?

Science

Citronus vocalno!

Matériel nécessaire

- 😊 Un citron;
- 😊 Du colorant alimentaire rouge;
- 😊 Du bicarbonate de soude;
- 😊 Une cuillère;
- 😊 Une assiette;
- 😊 Un petit couteau (à manipuler par un adulte);
- 😊 Du liquide à vaisselle;
- 😊 Un peu d'eau.





Comment ça marche

1. Demande à un adulte de trancher la tête du citron.
2. À l'aide de la cuillère, creuse le citron.
3. Ajoute 5 gouttes de colorant alimentaire.
4. Ajoute une cuillère de bicarbonate de soude.
5. Ajoute quelques gouttes de liquide à vaisselle.
6. Remue la cuillère dans le trou.
7. Ajoute un peu d'eau.
8. Que se passe-t-il?



Science

Fusée à Propulsion

Matériel nécessaire (dans la trousse)

-  Trois pailles;
-  Trois ballons;
-  Un carton mousse;
-  De la ficelle.

Matériel nécessaire (de la maison)

-  Une paire de ciseaux;
-  De la colle.

Comment ça marche

1. À l'aide de la ficelle, attache le ballon à une des deux extrémités de la paille.
(Faire deux nœuds)
2. Découpe trois triangles préférablement égaux dans le carton mousse.
(Nous avons besoin de 3 triangles par paille)
3. Colle les triangles au côté opposé du ballon en t'assurant de laisser un espace pour mettre ta bouche sur la paille.
4. Décore ta fusée comme tu le veux.
5. Souffle dans la paille pour que le ballon gonfle. Tenir le trou de la paille et lorsqu'on est prêt, lâchez le tout.

Pour visionner la capsule explicative de Spirale, cliquez [ici](#).

Recycle-moi ça!



Légende

Vert : Matériel dans la trousse et vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Bleu : Vidéo explicatif sur la chaîne YouTube

Rouge : Activités seulement dans le cahier

Recycle-moi ça!

Création d'un portefeuille

Matériel nécessaire

- ☺ Carton de jus ou lait;
- ☺ Une paire de ciseaux

Comment ça marche

1. Aplatis le carton à plat et coupe les extrémités (le haut et le bas).
2. Divise à l'aide d'un stylo à pointe dure, le carton en trois parties égales du haut vers le bas (sans dessiner, seulement tracer des lignes invisibles). Comme cela nous avons des repères de coupe pour le rabat du porte-monnaie et le pliage se fait plus proprement.
3. À l'aide d'une paire de ciseaux, découpe chacun des côtés.
(Du bas du carton à la première ligne que tu croieras)



4. Découpe les deux côtés et l'arrière du carton sur environ 1/3 de la brique. Cette languette fermera le porte-monnaie.
5. Replie à l'intérieur les côtés du carton, tu obtiendras des soufflets.
6. Plie en trois parties ton « carton porte-monnaie ».

Pour visionner la capsule explicative de Guacamole, cliquez [ici](#).

Recycle-moi ça!

Création d'une banque

Matériel nécessaire

- ☺ Un contenant quelconque vide avec un couvercle;
- ☺ De la peinture/ cartons et matériaux de décoration;
- ☺ Des pinceaux;
- ☺ De la colle;
- ☺ Une paire de ciseaux.

Comment ça marche



1. À l'aide de ton contenant choisi, imagine un objet ou un animal que tu aimerais reproduire.
2. Récolte le plus de matériaux possible dans le recyclage pour réaliser ton projet.
3. À l'aide d'une paire de ciseaux, fais un trou.
(Assez grand pour que tes pièces de monnaie puissent y être insérées)

Pour visionner la vidéo explicative de Spirale, cliquez [ici](#).






Recycle-moi ça!

Création d'une mangeoire à oiseaux

Matériel nécessaire (dans la trousse)

-  Des bâtons de bois;
-  De la nourriture pour oiseaux.

Matériel nécessaire (à la maison)

-  Un contenant quelconque vide avec un couvercle;
-  De la peinture/ cartons et matériaux de décoration;
-  Des pinces;
-  De la colle;
-  Une paire de ciseaux.

Comment ça marche

1. Dirige-toi vers un ordinateur et ouvre le moteur de recherche pour découvrir les différentes idées de mangeoires à oiseaux fabriquées avec des contenants recyclés.
2. Ce qui est important est que la nourriture pour oiseaux soit accessible.
3. Les bâtons de bois peuvent servir de support pour les oiseaux.

Pour consulter la vidéo explicative de Panoramix, cliquez [ici](#).