

« POUD » n°5

le journal des petits monstres

Correspondance : des nouvelles de Saint-Malo !



A l'intérieur du carton, il y avait la lettre des copains de Saint-Malo et il y avait leur photo : ils sont déguisés pour Halloween.

Sur la lettre il y était écrit :

« Bonjour à tous, nous on est à l'école de la Cité, à Saint-Malo. C'est une grande école parce qu'il y a une classe au-dessus ; ça fait encore plus grand. Dans notre classe, il y a Victoire, Laly, Kélya, Lyam, Adèle, Yskiel, Julie, Sumaya, Suzanne, Pacôme, Jules, Philippine, Ulysse, Pablo, Jeanne, Côme, Rolihlahla, Fernand, Macha et Gaston . Notre maîtresse s'appelle Géraldine et il y a aussi Nathalie qui nous aide.

Est-ce que vous pouvez nous envoyer des photos de vous et de votre école ?

On vous envoie une photo de nous, on était déguisés pour Halloween :

Au revoir à tous !

On a envoyé des photos de notre classe.

Quoi de neuf ?

Camille est venu nous présenter un tuba pour aller dans l'eau, à la piscine...pour pouvoir respirer.





Le parcours du lundi (période 2)

Sur le parcours, on saute sur les matelas. On grimpe sur l'échelle ou sur le pont.

On grimpe sur les bancs à quatre pattes. On peut grimper sur les pieds, c'est encore plus difficile. On peut grimper en arrière.

La balançoire, on la fait bouger avec ses pieds et ses mains.

On marche à quatre pattes sur les briques. On passe dans le trou du cerceau.

On monte sur les chaises et sur la table. Après on glisse. On monte sur le canapé orange, on grimpe sur le canapé bleu. On passe par-dessus le dernier canapé.

On monte l'escalier et on marche sur les poutres.

Anniversaires de novembre



C'était l'anniversaire de Timéo, Marius et Théophile. Il y avait 3 bougies. On a mangé un gâteau au chocolat.

On a fait un gâteau au chocolat. On a mis du chocolat et des œufs, de la farine.
On a touillé les œufs. On a écrasé comme un marteau.
On a mis la pâte dans le four et on l'a cuit.
On a aimé le gâteau.

Timéo, Théophile, Marius

GÂTEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients : 150 g de chocolat, 50 g de poudre d'amandes, 1/4 de sachet de levure, 120 g de sucre, 2 cs de crème fraîche, 50 g de farine, 100 g de beurre, 3 œufs

Faites fondre le chocolat en morceaux, ajoutez le beurre et faire fondre de nouveau. Mélangez les œufs, le sucre et le chocolat et le beurre fondu. Ajoutez la farine, la levure, la poudre d'amandes et la crème.

Versez la préparation dans des petits moules.

Faites cuire 15-20 minutes à 180°C.

Régalez-vous !

Anniversaires de décembre

C'était l'anniversaire de Marion, Malo et Sacha. Ils ont fait la cuisine avec l'aide de Léo et Camille.

Transcription d'un échange avec les enfants cuisiniers.

J'ai mélangé dans le bol. (Marion)

J'ai cassé les œufs. (Léo)

Il fallait mettre deux œufs, de la farine. (Marion)

On a mis du sucre, du miel. (Malo)

Est-ce qu'Annie vous a fait sentir quelque chose ? (Anne)

Ça ressemblait à des épices. (Marion)

Il y avait du gingembre, de l'anis, de la muscade... (Anne)

Vous avez ajouté du lait, mais pas du lait de vache ?

C'est du lait de riz. (Malo)

Il y avait Sacha qui avait mélangé et moi j'avais mélangé. (Malo)

Moi aussi, Camille et Léo aussi. (Marion)

Après on a mis les plats au four. (Malo)



PAIN D'ÉPICES

Ingrédients : 250 g de miel, 250 g de farine, 100 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cc d'anis vert, 1 cc de muscade, 1 cc de cannelle, 1 cc de gingembre, 1 cc de quatre épices, 2 œufs, 10 cl de lait (animal ou végétal)

Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre et les épices. Faites chauffer le miel et ajoutez-le à la préparation. Tout en remuant, incorporez les œufs et le lait pour amalgamer le tout.

Versez la pâte dans un moule à cake bien beurré et fariné.

Dans un four à thermostat 5/6, laissez cuire 1h à 1h15. Démoulez lorsqu'il a refroidi et dégustez 24h après au minimum.