

« POUD » n°7

le journal des petits monstres

Anniversaires

En janvier, Ambre et Zélia ont fêté leurs 4 ans.
On a mangé la brioche des rois.

En février, Pauline a eu 3 ans. On a mangé des gaufres.

(recettes à la fin du journal!)



Lectures à l'école

Ingrid et Odette, elles racontent des histoires. Elles amènent des livres dans leur sac. On chante des chansons : *le pont d'Avignon, Il était un petit homme...*



Le mot de la maîtresse :

Nous n'avons jamais pris le temps d'écrire un article à ce sujet... Depuis novembre, Ingrid et Odette, membres de l'association « Lire et faire lire » prennent en charge un petit groupe de 5-6 élèves par semaine pour 30 minutes de lectures et d'échanges autour des livres lus. Un vrai moment de partage entre générations. Merci à elles !

Marion raconte un livre lu par Ingrid et Odette.

(Un amour de ballon de Komako Sakai)

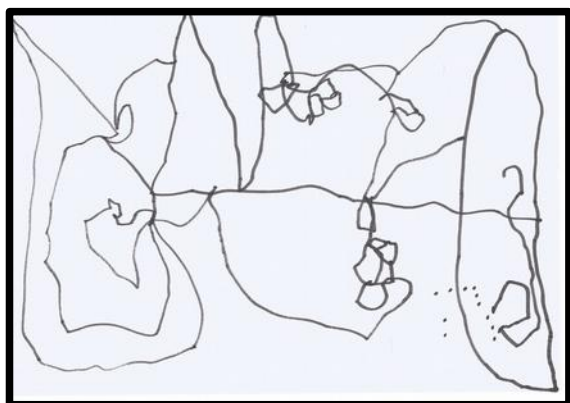
« Un enfant, il avait acheté un ballon. Après, il est retourné à la maison avec le ballon. Il [ne] s'est pas envolé. Et après, quand il était dans la maison, il avait lâché le ballon et après, il était accroché sur le toit [au plafond]. Après, sa maman, elle l'a rattrapé. Et après, l'enfant, il avait encore lâché le ballon et sa maman, elle l'avait re-attrapé. La maman, elle a accroché une cuillère et l'enfant, il est allé dans la jardin faire une couronne en fleurs et puis après le ballon il s'est envolé dans l'arbre. La maman elle [n'] arrivait pas à décrocher et le petit non plus. Après, ils étaient rentrés. Il faisait [faisait] nuit et la petite fille, elle avait ouvert sa porte [sa fenêtre] et après elle avait vu le ballon s'envoler et elle avait fait un coucou. »

Nos souhaits par courrier

On est allé poster la carte de Bonne année. On l'a envoyée aux papas, aux mamans, aux papis...

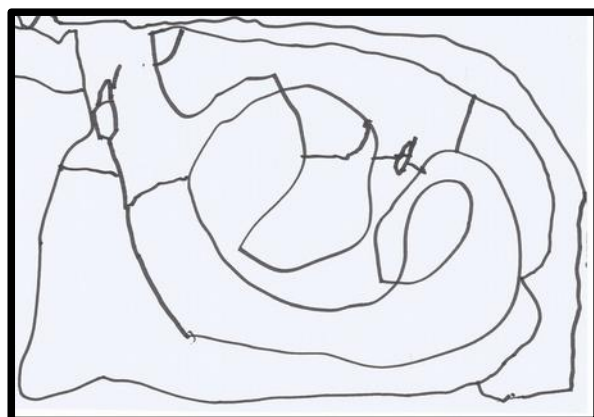


Dessins en noir et blanc



« C'est le chemin pour aller où la maison il (elle) est. Vu qu'il y a personne dedans, c'est la route où le lézard il s'est accroché au chemin. Là où ça ressemble à un triangle c'est où les lézards ils se faufilent. En bas du triangle, il y a un panneau, il est à l'envers. C'est un animal qui a fait ça : il est en barre, il a une tête et il a pas de yeux [d'œil], il est dans la forêt. Vu qu'il était accroché, il a glissé tout seul, il avait pas de patte. » MALO

« C'est une route pour aller à la maison. C'est la maison de tonton Benji et là, c'est ma maison. Il y a plein de routes. C'est une boucle, ça fait comme un rond-point : c'est pour faire demi-tour. » SACHA



Nos recettes

Janvier > la brioche des rois



Ingrédients :

- 350 g de farine
- 175 g de beurre
- 1 cc de sel
- 1 cube de levure de boulanger fraîche
- 2 cs d'eau fraîche
- 4 œufs entiers
- 50g de sucre en poudre.



Les étapes

- 1 - A préparer la veille au soir. Mélanger la farine, le sel, le sucre, les œufs entiers, le beurre fondu, la levure délayée dans l'eau fraîche. Bien travailler la pâte en la battant (si elle colle rajouter un peu de farine). Elle doit rester souple. Placer le récipient couvert et bien fermé dans le réfrigérateur.
- 2 - Le lendemain matin, fariner le plan de travail, travailler la pâte en boule, puis l'étaler avec un rouleau à pâtisserie.
- 3 - pour former un carré, la plier en quatre et l'étaler à nouveau. Rouler ensuite en boudin et couper en 8 morceaux. Les mettre dans un grand moule à cheminée beurré et fariné. Laisser lever dans un endroit tiède environ une heure.
- 4 - Lorsque la pâte remplit le moule, enfourner à four chaud (faites préchauffer le four une dizaine de minutes avant), soit 250°C (thermostat 8). Sortez la brioche une fois qu'elle est bien dorée.

Février > les gaufres

Ingrédients : (pour 12 gaufres environ)

- 80 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de farine
- 5,5 g de levure chimique
- 1/4 de litre de lait (nous, on a mis du lait de riz!)
- 3 œufs



Les étapes

- 1 - Faire fondre le beurre, et mélangez-le au sucre et au sucre vanillé.
- 2 - Battre 2 œufs entiers et un jaune d'œuf à la fourchette.
- 3 - Réserver le troisième blanc à part, pour le battre en neige.
- 4 - Ajouter les œufs battus au mélange précédent.
- 5 - Joindre la farine tamisée avec la levure en poudre.
- 6 - Verser UN PEU DE LAIT, en délayant PROGRESSIVEMENT pour ne pas faire de grumeaux (cuillère en bois).
- 7 - Battre le blanc d'œuf en neige, et incorporer DELICATEMENT à la pâte.
- 8 - Graisser le gaufrier, et les faire cuire pendant 2 à 3 min.