

VACARME

n°26

Les grands-parents

Avec eux, c'est mieux !

Mes grands-parents sont très gentils, mais je ne les vois pas tous les jours. Ma grand-mère est rigolote : je l'aime tant. Quand j'étais petite, je jouais à monter sur son dos ! J'aime aussi mon grand-père.

Ils ont une maison en Tunisie et j'y suis déjà allée. Quand ils sont en France, il y a une dame qui garde leur maison. Ils ont aussi un chien et un chat.

Sarah

Ma grand-mère et mon grand-père s'appellent Mohamed et Zora. Ils vivent en Tunisie. Quand ils viennent me voir pendant les vacances, ils habitent chez ma tata.

J'aime quand ma mémé me fait des sandwichs et quand je regarde, avec mon pépé, une émission sur la cuisine. J'aime aussi aider ma mémé à faire la cuisine et j'aime beaucoup être avec eux en Tunisie.

Inès



Mes grands-parents, je les appelle Pépé et Mémé, et Papi et Mamie. J'aime beaucoup aller dormir chez eux parce qu'il y a plein de jouets pour moi et mes frères. Ils sont gentils et parfois ils m'emmènent au cirque, au parc ou à la Valmasque.

Avec Mamie, je fais souvent des gâteaux, je me régale. Avec Papi, je m'occupe du jardin, j'arrose les plantes. C'est super d'avoir des grands-parents.

Eros

A l'école...

Nous cuisinons ...

Les cornes de gazelles

Miam, miam !

Ingrédients : (pour la classe)

- 1 kilogramme de farine
- 2 oeufs
- 350 grammes de beurre
- 1 verre de sucre glace
- 1 sachet de levure
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 verre de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel

- 1 kilogramme d'amandes
- 2 verres de sucre glace
- de l'eau de fleur d'oranger

Ustensiles :

- 2 saladiers
- 2 rouleaux à pâtisserie
- 1 gros verre
- 2 cuillères à soupe
- 1 couteau
- 1 casse-noix
- 1 « roulette »



Etapes de réalisation :

* pour faire la pâte :

1. Faire fondre le beurre et le mettre dans un grand saladier.
2. Ajouter 2 oeufs, le sucre, les 2 sachets de sucre vanillé et la pincée de sel.
3. Verser, dans la préparation, le demi verre d'eau de fleur d'oranger.
4. Bien mélanger et rajouter la levure et la farine petit à petit.
5. Pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et lisse.

* pour faire la pâte aux amandes :

1. Enlever les coques des amandes puis la peau (faire tremper les amandes dans l'eau bouillante pour enlever la peau puis les faire sécher.) Faire légèrement griller les amandes au four puis les piler et les écraser (ou les mixer).
2. Ajouter deux verres de sucre et bien mélanger.
3. Petit à petit, rajouter de l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte souple.

* fabrication des cornes de gazelle :

1. Etaler la pâte à base de farine au rouleau à pâtisserie : elle doit être très fine !
2. Couper, dans cette pâte, des triangles de 8 centimètres de côté (à peu près).
3. Avec la pâte d'amandes, faire des petits boudins, pas trop épais.
4. Sur chaque triangle, disposer un boudin de pâte d'amandes et rouler pour former des croissants.
5. Faire cuire 15 à 20 minutes à four thermostat 5 : attention, les cornes de gazelle doivent rester très claires, couleur blond pâle.

Nous tenons à remercier, pour sa recette, son aide et sa gentillesse, Madame Ben Aïssa, la maman de Weel.

Les enfants de la classe du CE1

Regards sur le monde

Nous avons choisi dans

nice-matin

Une encyclopédie Disney

Des tomes d'informations



J'ai découvert, dans le journal, un article sur une encyclopédie qui s'appelle « Le monde merveilleux de la connaissance de Disney ». Cette encyclopédie se compose de sept tomes que l'on pourra acheter, tous les samedis, chez le marchand de journaux.

A travers des illustrations et les textes, on apprendra des choses sur les oiseaux et les mammifères.



Lorenzo

Au fil des jours



Pendant les vacances, j'ai fêté Halloween. C'est une fête pour laquelle on s'amuse à se déguiser. Avec mon frère et des copains (Lucas et Steve) nous sommes allés demander des bonbons dans les magasins et chez des gens.

J'étais déguisé en fantôme et mon frère en vampire. Je me suis bien amusé et j'ai récolté beaucoup de bonbons.

Christopher



Présentation de livres

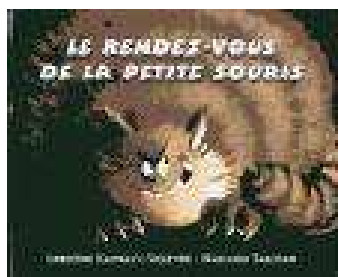


***Flocon d'Argent,
princesse moderne,***
de C. Pourtau et
B. Grandjean

C'est l'histoire d'un roi et d'une reine qui cherchent une fée pour avoir un bébé. Mais la fée est vieille et sourde. Elle leur offre une fille toute blanche qu'ils appellent Flocon d'Argent. En grandissant, la petite fille ne veut plus être blanche alors elle va essayer de changer de couleur.

J'ai aimé ce livre parce qu'une princesse toute blanche qui change de couleur, normalement, ça n'existe pas.

Rayan



***Le rendez-vous
de la petite souris,***
de C. Naumann-
Villemin

C'est l'histoire d'un chat qui perd une dent. Il écrit alors une lettre à la petite souris en lui demandant d'apporter des bonbons. La petite souris qui sent le piège arriver lui ré-

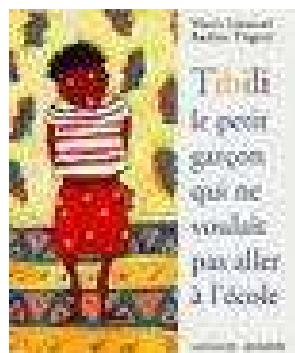
pond qu'elle n'apporte des friandises qu'aux enfants humains et que donc elle ne peut pas lui apporter les friandises qu'il demande. Mais le chat n'est pas d'accord et explique à la petite souris qu'il est gentil et qu'il ne mange pas de souris. La petite souris va finalement aller voir le chat, mais elle a un peu peur de se faire manger.

Que va-t-il se passer ? Si tu veux le savoir lis vite ce livre !

Cette histoire est très rigolote !

Rayane

***Tibili, le petit garçon
qui ne voulait pas aller à l'é-***
cole, de Marie Léonard et Andrée Pri-
gent.



C'est l'histoire de Tibili, un petit garçon qui vit en Afrique et qui ne veut pas aller à l'école. Il ne veut pas rester enfermé dans une salle de classe et il préfère lire comme son grand-père en regardant le ciel.

Ce livre m'a beaucoup plu parce que les illustrations sont bien faites et l'histoire aussi !

Weel