

LES ÉCOLIERS

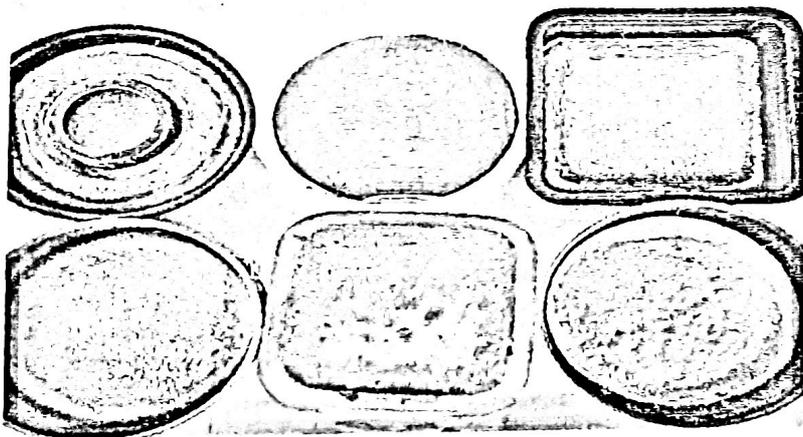
INTERVIEW
EXCLUSIVE
EN
PAGE 3!

Le Journal des C.M. de St Genouph - octobre 2021 - N° 2

Actualités

Nous avons fait des gâteaux en classe pour les vendre. Avec l'aide de la mairie de St-Genouph, nous avons pu faire chauffer les gâteaux à la cantine. Nous n'avons pas gardé l'argent récolté: nous l'avons envoyé aux «Restos du Cœur» car ils en ont besoin pour acheter à manger pour les 'sans-abri'. A partir de novembre, les bénévoles s'activent encore plus car il fait de plus en plus froid.

Chaque part de gâteau a été vendue pour 1€, et nous avons 48 parts. En tout nous avons gagné 51 euros car un parent d'élève a fait un don de 3€.



Recette 'pot de yaourt'

Ingrédients: 1 pot de yaourt nature, 2 pots de farine de blé, 1 pot de sucre en poudre, 1 demi-pot d'huile, 3 œufs frais, un sachet de levure chimique, 25g de beurre.

Dans un saladier, vider le yaourt ;ajouter la farine, le sucre, l'huile et les œufs. Bien mélanger à l'aide d'une fourchette ou d'un fouet. Verser le sachet de levure chimique ; remuer encore. Beurrer le moule avant d'y verser la pâte obtenue. Cuire environ 30 à 50 minutes au four suivant la température. Décorer le dessus du gâteau et le découper en 8 parts.

Isélys - Lophie - Sidonie

Les cuisines du monde: Nathalia P. Penava Sabar

Amérique du sud: la cuisine de la jungle

Les Yanomamis vivent dans la forêt au Brésil. Ils ont des menus variés prélevés directement dans la nature: singe ou tapir grillés, larves, insectes, poissons du fleuve ainsi que 15 sortes de miels différents.

Les Touareg: le pain du désert

Les Touareg vivent au Sahara, en Afrique. Ils se nourrissent principalement de taguella, un pain à la semoule de blé. Au coin du feu, on pétrit la pâte longuement dans un plat en métal. Puis on met la pâte à cuire sous des braises, de la cendre et du sable. Une fois cuite, on frotte le sable et on coupe la taguella en petits morceaux qu'on peut tremper dans une sauce.

Vietnam: les courses en bateau

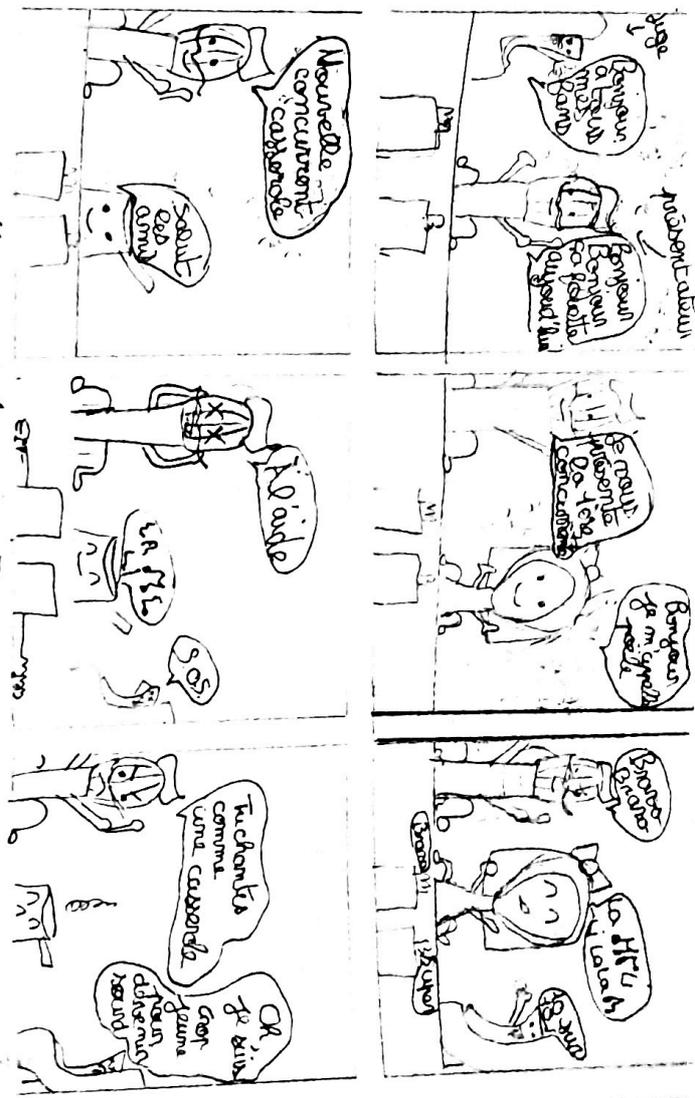
Au Vietnam, on fait les courses en bateau. Le marché de Caibe, au sud du Vietnam, est entièrement sur l'eau. Les vendeurs accrochent les fruits et les légumes à de longues perches, à l'avant de leur embarcation, et on peut choisir!

Pays et Peuples	Spécialités	Ingrédients
Vietnam	Pho (soupe)	Bouillon de nouilles de riz, morceaux de bœuf, herbes aromatiques, épices.
Amérique du Sud	Feijoada	Cassoulet de porc et haricots rouges
Les Touareg	Le pain Taguella	Galette de blé cuite dans le sable recouverte de cendres et de braises.

Le service-vous? **10 KILOS**

est la consommation moyenne de pizza par personne en France durant une année. Les Français sont les deuxièmes plus gros mangeurs de pizza dans le monde après les Américains.

②



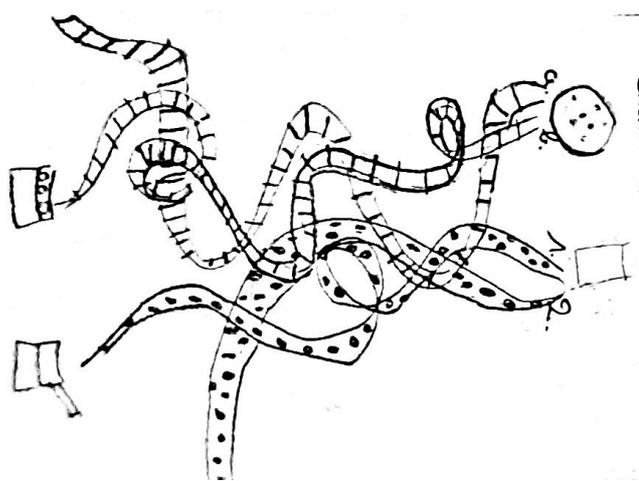
Interview de Melina

«Voilà, VOICE? Cuisine»

- 1) Depuis quand es-tu cantinière? Depuis le mois de septembre.
- 2) Est-ce que c'est dur d'être cantinière? Ce n'est pas dur, mais il faut savoir encadrer les enfants.
- 3) Quelle était ta motivation pour devenir cantinière? J'aime le travail avec les enfants.
- 4) As-tu fait un autre métier dans la cuisine? Non.
- 5) Est-ce que tu suis des études en dehors du travail? Non, pas pour l'instant.
- 6) Aimais-tu cuisiner quand tu étais petite? Oui, et tout le temps!

Le service-vous

③



Aide Sprachpartner et Coache à retrouver leur chemin.

Recette du cake à la vanille :

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 200g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 petit verre de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 170°C
- Mélanger tous les ingrédients ensemble
- Beurrer un moule à gâteau et y verser le mélange
- Enfourner le gâteau pendant 30 à 35 minutes
- Laisser tiédir avant de déguster

BLAGUES

a. Quel est le sport le plus fruité ?

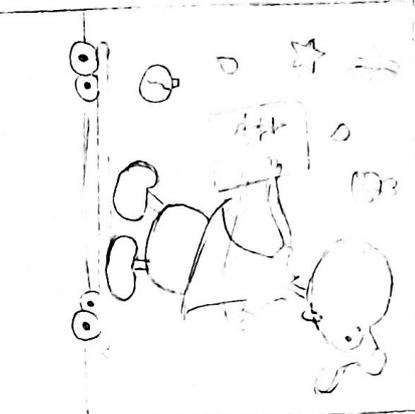
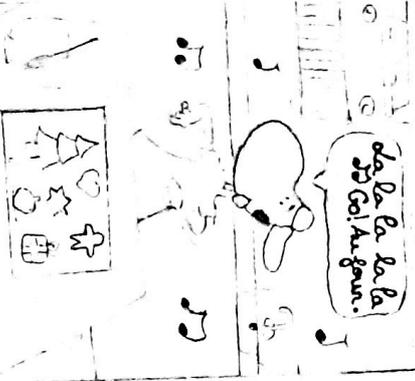
La boxe, parce que lorsque tu prends une pêche en pleine poire, tu tombes dans les pommes et tu ne ramènes plus ta fraise !

b. LA BLAGUE DU MAÎTRE

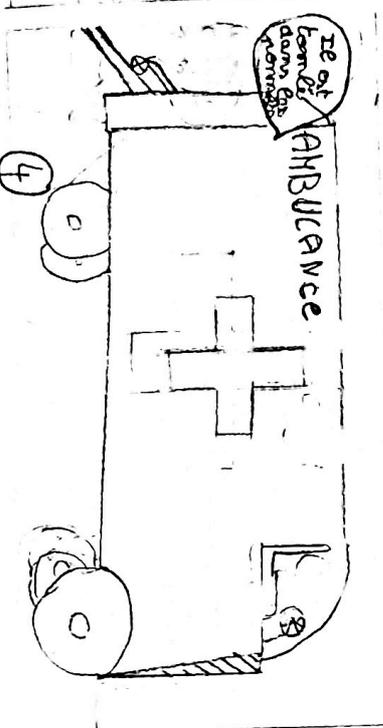
Quel est le point commun entre un robot et des spaghettis à la bolognaise ?

Le robot est automate, et les spaghettis aussi sont aux tomates !

de catastrophe de la cuisine



Tatouille c'est glorieux et stann...



Trouver les 11 mots suivants dans la grille:

- POMME
- CITRON
- POIRE
- MOULE
- FARINE
- RECETTE
- FOUR
- FOUET
- GÂTEAU
- ŒUF
- CUISINE

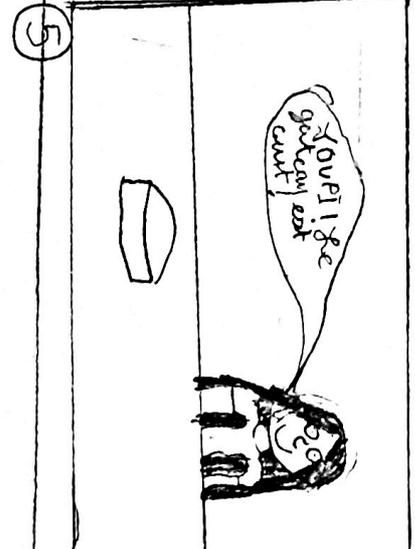
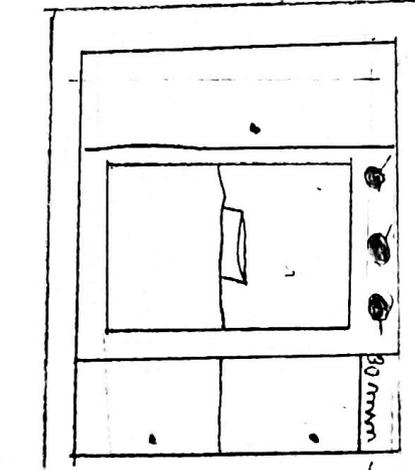
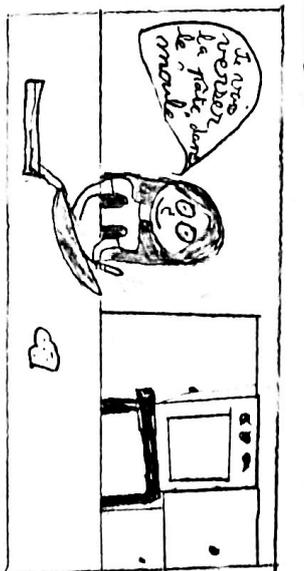
Devinette:

Qu'est-ce qu'un yaourt qui se promène en forêt?

Un yaourt NATURE !

C	I	T	R	O	N	F	E	C
O	P	S	F	U	G	A	O	U
E	O	U	E	T	A	R	U	I
U	I	C	F	U	T	I	R	S
F	R	R	P	O	E	N	R	I
O	E	E	M	R	A	E	U	N
P	O	M	M	E	U	F	U	E
R	E	C	E	T	T	E	M	O
M	O	U	L	E	X	E	O	U
Y	L	A	B	J	U	R	N	H
X	D	C	Z	Y	L	E	O	N

de gâteau au citron / Bonne Remarque / L'œuf



5



Pâte sablée au miel

- Faire un cercle de pâte sablée ;
- Faire un 2ème cercle avec un motif ;
- Mettre le 1^{er} cercle dans le 2ème et ajouter du miel dedans ;
- Faire un 3ème cercle dessus et aplatir avec une fourchette ;
- Faire cuire 10 minutes à 180 degrés.

Le thème de ce journal était :

LA CUISINE.

Et le thème du n°3 sera ...

LE MINI-POLAR !

6

Etienne Charlotte Nathan

Devinette:

Quels fruits trouve-t-on toujours dans une pièce?

Des mètres et des coings!

Blague:

Un grand-père Citron dit à ses petits-enfants: "Pour vivre longtemps, il ne faut pas être pressé!"