

L'école de Préaux du Perche vous présente :

LE PETIT CONFINÉ DE PRÉAUX

On reste en contact, mais à plus d'un mètre quand même !



Journal d'une maîtresse en confinement.

page 2

Léa, maîtresse aux cheveux qui poussent !

Journal d'une maîtresse en confinement.

page 2

Le courrier des maîtresses...

page 3

Coco le virus et les écrans

page 4

Pendant ce temps chez vous...

page 7

C'est l'heure de rigoler ! 😊

page 9

Tous à table !

page 10

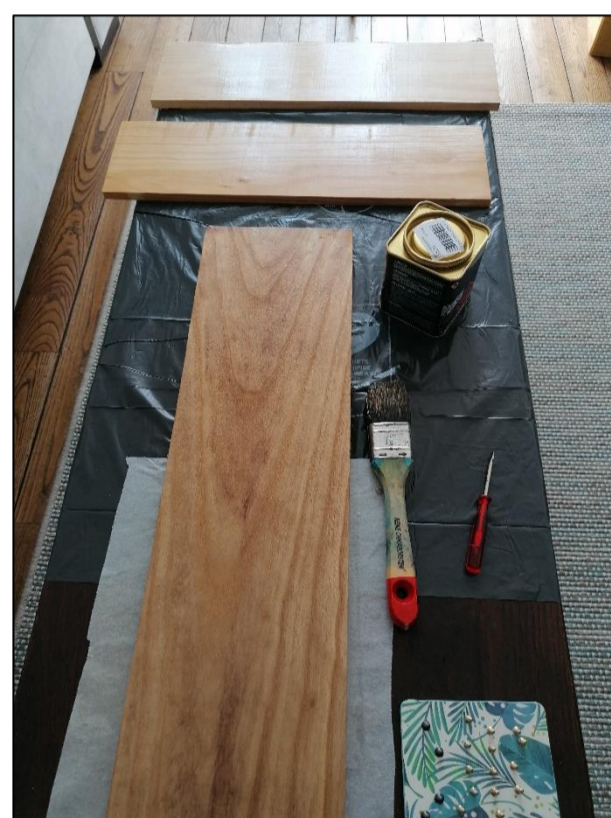
Journal d'une maîtresse en confinement.

Léa, une des maîtresses des GS-CP est elle aussi confinée chez elle, dans son appartement. Mais que fait-elle de ses journées ? Témoignage d'une maîtresse confinée...

« Depuis l'annonce du confinement, me voilà coincée dans mon appartement de centre-ville. Si au début ça allait, ne plus voir mes élèves et le manque d'extérieur se sont vite fait sentir. Il a fallu que je trouve à m'occuper, en plus du travail que je faisais pour mes deux classes. Alors grâce à quelques photos, je vous raconte mon quotidien de maîtresse confinée. »



Quand il fait beau, je m'installe un coin lecture sur le rebord de ma fenêtre pour lire.



Je bricole un peu !



Je m'occupe de mes plantes et de mes poissons 😊

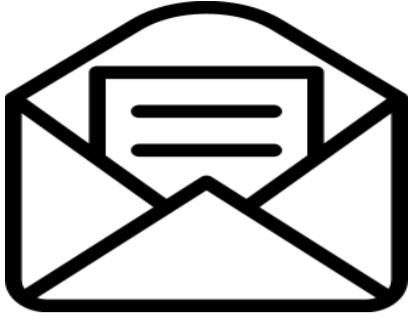
La plante violette est un *oxalis pourpre*, l'autre est une *helxine* mais on l'appelle aussi une *soulotte*, car elle aime boire de l'eau !



Je fais des gâteaux, ici c'est un gâteau de Savoie, une recette de ma mamie.

Et bien sûr, je travaille !





Le courrier des maîtresses...

Cette semaine, Isabelle a reçu un petit mot de la part de Lhérys (MS).

Bonjour Maîtresse,

Je regarde beaucoup mon Catalogue Lego.

J'aime bien faire beaucoup de choses avec Maman et Mima.

J'ai un tableau où je peux écrire beaucoup de choses.

J'aime jouer à mes pat patrouilleurs.

Et j'essaye de courir aussi vite que l'éclair.

A bientôt Maîtresse passez une bonne fin de confinement.

Lhérys

Voici la réponse d'Isabelle :

Bonjour Lhérys

Je vais bien merci, j'espère que tu te portes bien aussi.

Merci pour tes nouvelles Lhérys. Je vois que tu t'occupes bien, tu as de la chance de pouvoir être aussi avec Mima. Tu me dis que tu écris beaucoup de choses sur ton tableau. Est-ce que maman peut les recopier à l'ordinateur, si elle a un peu de temps, pour que je vois ce que tu écris? Je suis curieuse de voir ça.

As-tu fait la chasse aux trésors des Alphas?

Est-ce que ça te ferait plaisir si je t'appelais au téléphone pour se parler et parler avec maman si elle en a envie?

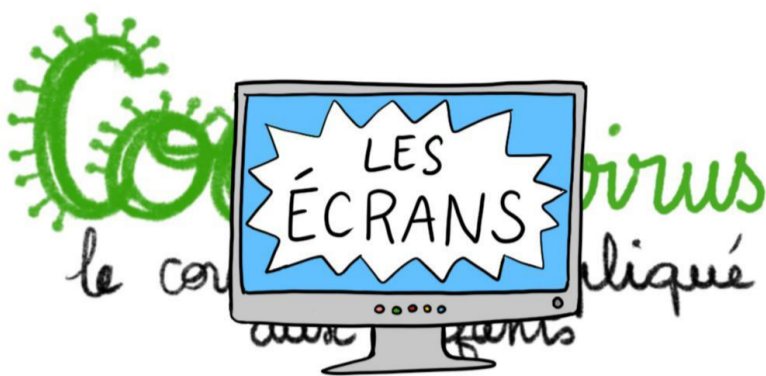
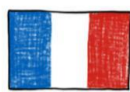
Ou alors si maman veut bien (ou n'a pas de problème de connexion) que l'on se voit et se parle sur l'écran de l'ordinateur?

Répondez-moi vite pour convenir d'une date et d'une heure.

A bientôt.

Isabelle

Coco le virus et les écrans



Ils sont presque indispensables pendant le coconfinement, nos écrans ! Ils nous permettent de faire l'école...



... de faire du télétravail...



... de faire des appels vidéo...



... ou de nous distraire.



En fait, les écrans sont comme des fenêtres supplémentaires à notre cocon, que l'on peut ouvrir pour voir ailleurs.



Pour cela ils sont une aide qui peut être précieuse pour mieux vivre le coconfinement.

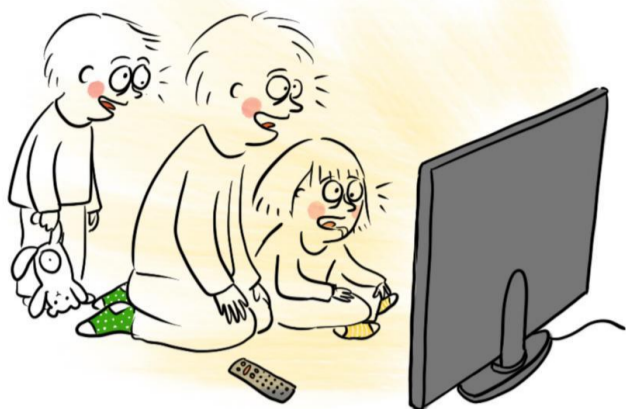
Mais les spécialistes le disent: passer trop de temps devant un écran peut aussi amener des problèmes:



ne plus être capable de s'arrêter...

© margueritedelivron • Texte : Paul de Livron

avoir les yeux qui se fatiguent,



et du mal à s'endormir...



Passer trop de temps devant les écrans n'est pas très bon pour nous. Il faut être raisonnable.

Alors, bien sûr, gardons ces outils pour l'école, le télétravail, appeler Mémé, les choses indispensables... et un bon film partagé en famille.



Mais n'oublions pas que nous pouvons aussi nous distraire avec :

les livres...



les jeux de société...



les activités manuelles...

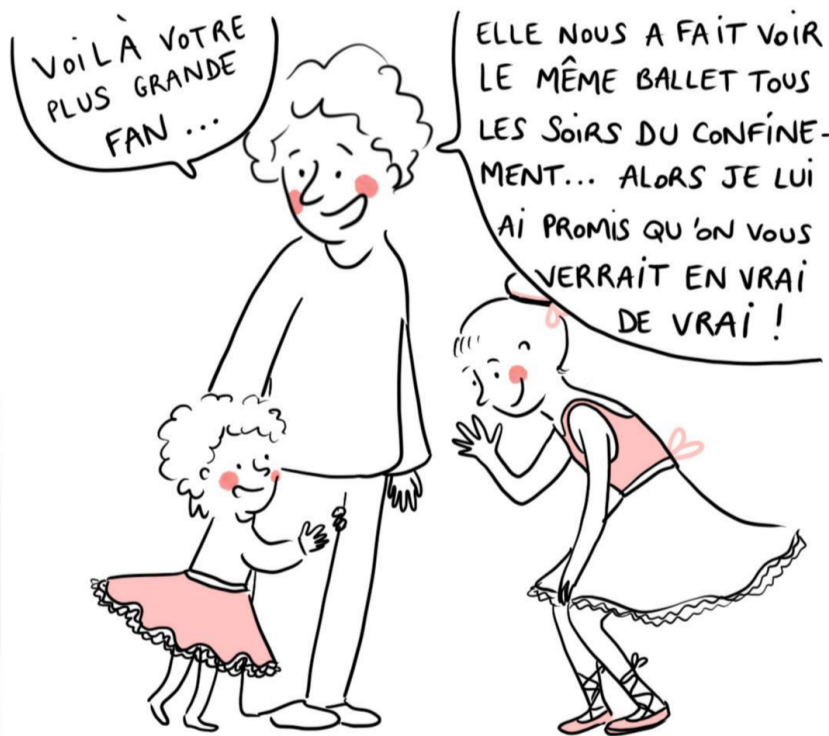


sportives...



et tant d'autres choses!

Et quand le coconfinement sera terminé, que nous serons libres d'aller ailleurs, nous regarderons moins par ces fenêtres supplémentaires!



D'ailleurs, que vois-tu depuis ta fenêtre, toi?

Vous venez de retrouver la BD de Coco le virus que vous avez reçue la semaine dernière. Dans cet épisode, les auteurs de Coco le virus proposent que l'on dessine ce que l'on voit de notre fenêtre!

Certains nous ont déjà envoyé leurs dessins que voici. Pour ceux qui n'auraient pas eu le temps de faire le dessin ou de nous l'envoyer, vous pouvez toujours le faire pour le prochain journal 😊



Lou-Eline (CE2)



Petit dessin et grand
sourire d'Anaëlle (CP)



Le dessin de Sève (CP)



« Vue de la fenêtre de la salle à manger :
devant la voiture de Mam garée, le
passage piéton, le gros panier avec les
fleurs, l'Eglise et les deux maisons en
face. Et sur la droite deux voitures qui
passaient et le restaurant. »

Timaël (CP)



Le dessin de Linoa (CE1)



Depuis la fenêtre de Gabriel (CP)



Pendant ce temps chez vous...

Mais qu'avez-vous fait ces derniers jours ? Entre la découverte de nids d'oiseaux, un peu de sport et une véritable énigme de la nature, découvrez ce que les copains ont voulu partager avec vous !



Dans Le Petit Confiné de Préaux n°3, Jade (GS) et Marin (PS) nous avaient présenté les nichoirs qu'ils ont installés dans leur verger. Mais...que s'est-il passé ?



« Le nichoir... Surprise !!

Avec papa, nous sommes allés au verger et nous avons découvert deux nids avec des petits œufs dans les nichoirs.

Il s'agit de nids de mésange charbonnière, fabriqués avec de la mousse, des plumes et des poils de Grisette et Bob (nos ânes !).

Vivement que les petits oisillons sortent de leur coquille ! »

On dirait qu'il n'y a pas que chez Jade et Marin que les mésanges ont fait des nids...



Observation de notre nid de mésanges

Comme il y a eu beaucoup de vent, le nichoir est tombé 2 fois. Les mésanges sont revenues la première fois mais depuis on pense qu'elles sont allées ailleurs.

Sur la photo, on voit bien un œuf, ils y en avaient 7 mais 3 ont été cassés dans la chute du nichoir...

Les mésanges ont récupéré les poils de notre chienne que l'on avait brossé pour mettre dans le nid.

Léonie (CE1)

Mais...Timaël qu'est-ce que tu fais à te tortiller comme ça dans le salon ?



« Depuis le début du confinement je fais de la capoeira à la maison. Je retrouve mon maitre et les copains sur l'ordinateur. »

Timaël (CP)

Une énigme de la nature chez Kara (MS) et Coline (PS).... 🤔



Coucou les copains,

Nous avons cet arbre à la maison. Il est magnifique mais on ne sait pas ce que c'est... Réellement ! C'est une énigme pour nous... Peut-être pourriez-vous nous aider ?

Il fleurit en avril puis fait des sortes de cosses comme les petits pois qui lorsque l'on marche dessus « pètent » comme le papier à bulles...

Quelqu'un connaîtrait cet arbre ?

Merci pour votre aide !

Kara & Coline

C'est l'heure de Rigoler !

Eliot et Pauline discutent.

Eliot : Hier, en allant chez ma grand-mère, j'ai vu des chevaux.

Pauline : On dit des chevaux !

Eliot : Tais-toi, c'est moi qui raconte !

Savez-vous comment on reconnaît les fous dans la rue ? En regardant leurs cheveux. S'ils sont mouillés c'est que c'est un fou car il fait un bisou à son poisson rouge avant de partir !

Jean joue au train à côté de sa mère qui lit tranquillement. Au bout d'un moment elle entend :

« Gare du moulin, gare des crétins, 5 minutes d'arrêt. »

- Jean arrête tout de suite, sinon, je te punis et tu files dans ta chambre ! »

Quelques minutes plus tard elle entend encore :

« Gare d'Ajaccio, gare des idiots !

- Jean ! Bravo, tu es puni je t'ai dit d'arrêter ! File dans ta chambre ! »

Au bout de deux heures, elle regrette et retourne le chercher, elle lui dit de retourner jouer et elle entend :

« Gare de Lille deux heures de retard à cause d'une débile ! »

Quel est le comble du coq ?

Réponse : C'est d'avoir la chair de poule !

Tous à Table



En plus des recettes de Titouan (CM1) et Marius (CP), la maîtresse Léa vous partage la recette du Gâteau de Savoie de sa mamie.

Bon appétit !

RECETTE DU SHORTBREAD MILLIONAIRE DE TITOUAN

Pour 16 parts (Moule carré de 20 cm)

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 18 min pour le Shortbread

Ingrédients :

La couche sablée :

180 gr de farine

120 gr de beurre

60 gr de sucre

1 pincée de sel

La couche caramel fondant :

1 boîte de lait concentré sucré de 40 cl (350-400 gr)

125 gr de cassonade

125 gr de beurre

2 cuillères à soupe de miel ou sirop d'érable/d'agave

1 pincée de sel

La couche chocolat :

200 gr de chocolat noir ou au lait selon les goûts

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C. Chemisez un moule carré de 20 cm avec du papier sulfurisé.

La couche sablée :

Dans un saladier, mélangez le beurre et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.

Ajoutez la farine. Mélangez et travaillez la pâte pour obtenir une boule homogène.

Étalez la pâte uniformément dans le moule à l'aide de vos doigts ou du dos d'une cuillère à soupe.

Enfournez pendant 18 minutes (le sablé doit juste colorer légèrement.) Réservez quand c'est cuit.

La couche caramel :

Dans une casserole faites fondre le beurre, le sucre, le sel et le miel à feu doux. Faites bouillir 5 minutes en remuant régulièrement. Ajoutez le lait concentré, mélangez constamment pendant 10 min. Le mélange doit devenir plus épais et homogène. Versez le caramel fondant sur la base sablée. Mettre au frais pendant 2H minimum. Le caramel doit figer.

La couche chocolat :

Au bain-marie, faites fondre le chocolat. Le verser sur le caramel en le répartissant à la spatule.

Quand le chocolat commence à durcir, découpez le shortbread millionnaire en 16 parts carrées OU laissez figer le chocolat au frais, puis, sortir le gâteau 2 h avant et découpez les parts.



La tarte au chocolat de Marius



Ingrédients :

Une pâte sablée - 400g de chocolat noir découpé en petits carrés - 3 œufs - 125g de sucre en poudre - 300g de crème fraîche

Préparation :

1. Place la pâte dans un moule à tarte. Elle doit cuire 15 minutes dans un four à 200°C.
2. Fais chauffer la crème fraîche jusqu'à obtenir des bulles.
3. Bats les œufs et le sucre avec un fouet.
4. Ajoute-les à la crème fraîche en remuant au fouet.
5. Ajoute les petits carrés de chocolat et remue bien pour les aider à fondre.
6. Recouvre la pâte sablée.
7. Enfourne pour 20 minutes à 180°C.

La recette donne une tarte très chocolatée...
Bon, chez nous, ça tombe bien, on adOOore le chocolat !

Le Gâteau de Savoie de Mamie Hugnette

Temps de préparation : 20min / Cuisson : 30min à 180°

Ingrédients :

200g de sucre en poudre

60g de fécule de pomme de terre

4 œufs

40g de farine

extrait de vanille ou zestes de citron pour l'arôme

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Séparer les blancs des jaunes. Travailler les jaunes avec le sucre en poudre pour obtenir un mélange clair et mousseux.
3. Ajouter la farine, la fécule et l'arôme de votre choix.
4. Monter les blancs en neige bien fermes, et les ajouter à la préparation.
5. Verser la préparation dans un moule bien beurré. Remplir aux 2/3 car le gâteau monte.
6. Mettre au four pendant 30min. Surveiller la cuisson, si le gâteau brunit sur le dessus, couvrir avec une feuille de papier cuisson.

Conseil de Léa : pour les gourmands, se déguste avec une crème anglaise ou un peu de confiture sur sa part... 😊

Comme à chaque fois, nous remercions tous ceux qui ont partagé leur quotidien, leurs activités, leurs recettes et leurs blagues. Il y en a toujours qui nous envoient leurs productions et nous espérons que cela va continuer !

Prenez soin de vous et à très vite !



Léa, Mathilde, Isabelle, Cécile et Natasa

Le prochain numéro paraîtra la semaine prochaine, pensez à nous envoyer vos productions écrites (aux formats Word, OpenOffice ou LibreOffice, mais pas PDF dans la mesure du possible) avant vendredi afin que nous ayons le temps de les retravailler ensemble si besoin.