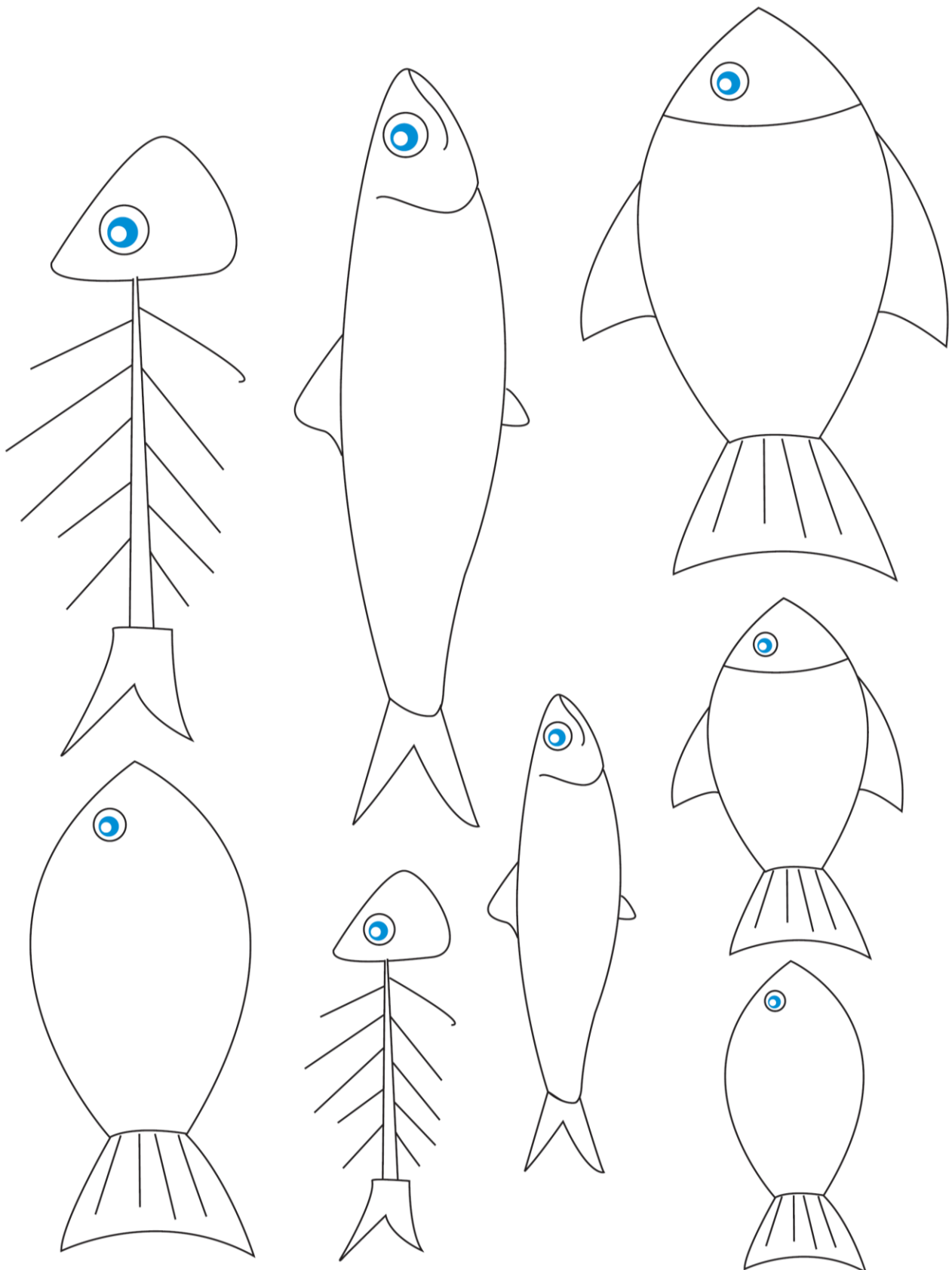


Cette semaine, nous vous proposons des petits bonus :

- quelques poissons à préparer pour mercredi (au lieu de les imprimer, vous pouvez dessiner vos propres poissons puis les décorer)
- une lecture : fiche documentaire sur le 1^{er} avril
- la recette du pain cocotte
- des points à relier de 1 à 484

N'hésitez pas à nous envoyer une photo de ce que vous avez fait !





Une fiche documentaire : la fête du 1^{er} avril

L'origine de cette fête remonte à 1564.

Ce jour-là le roi Charles IX décida que la nouvelle année ne commencerait plus le 1^{er} avril mais le 1^{er} janvier.

De nombreuses personnes eurent du mal à s'adapter à ce nouveau calendrier et ont continué à s'offrir des cadeaux du nouvel an le 1^{er} avril.

En souvenir de l'ancien temps, les français continuent donc à offrir des cadeaux « pour rire » le jour du 1^{er} avril.



Pourquoi le poisson ?



Plusieurs versions existent :

1. Le 1^{er} avril étant à la fin du Carême chez les chrétiens (période de jeûne où la viande est interdite), on s'offrait à cette occasion des cadeaux alimentaires et plus particulièrement du poisson.
2. Le 1^{er} avril était aussi le jour de fermeture de la pêche et certains pour plaisanter auraient lancé des harengs dans les rivières pour faire patienter les pêcheurs. D'autres leur auraient offert de faux poissons pour leur faire des farces.

Les blagues

Menu de cantine du 1^{er} avril :

- Salade de vers de terre
- steak de limace
- purée de pissenlit
- gâteau aux champignons



Les blagues

Nouveaux programmes :

A partir de la rentrée les élèves de CP et CE1 devront tous écrire avec la main gauche.



C'est comment, ailleurs ?

En **Belgique** et en **Suisse**, c'est la même fête qu'en France.

En **Amérique**, en **Angleterre**, en **Australie** et en **Nouvelle-Zélande**, ce jour s'appelle « April Fool's Day » c'est-à-dire : le jour du fou d'Avril !

En **Allemagne** et aux **Pays-Bas** la fête des farces tombe aussi en avril et s'appelle « Aprilscherz »

Au **Portugal**, les victimes de farces se retrouvent couvertes de farine !

En **Inde**, elle se déroule le 31 mars et en **Espagne** c'est le 28 décembre.



Ingrédients pour le pain cocotte :

- 500 g de farine
- 5 g de sel
- 1 sachet de levure de boulanger
- 300 g d'eau



Dans un saladier, mélanger le sel et la farine.

Dissoudre la levure avec un peu d'eau et l'ajouter dans le saladier.

Ajouter l'eau restante et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple.

Former une boule, la mettre dans le saladier et la couvrir d'un linge humide.

Laisser reposer la pâte minimum une heure (de préférence dans un endroit un peu chaud).

Former une boule avec la pâte, tracer quelques traits sur le dessus avec la pointe d'un couteau puis la mettre dans une cocotte allant au four que vous aurez préalablement tapissée de papier sulfurisé (mettre l'équivalent d'une cuillère à café d'eau sous le papier sulfurisé).

Mettre la cocotte dans le four froid. Faire cuire pendant 55 minutes à 220°C puis 10 minutes à 230°C.

Sortir le pain de la cocotte et le laisser refroidir sur une grille.

Bon appétit !!

