L'ANATOLE

N° 41 Lundi 13 février 2012 Prix : 2,00 €

Le journal de l'école A. France de Souchez *Retrouvez l'@natole en couleur sur : http://ecole.souchez.free.fr*

Sommaire

Au CM1 , c'est reparti pour le défi internet.
La tombola , quel succès !
Les CP et les CP/CE1 , en visite au moulin d'Achicourt.
Nouvelle visite d'Hélène au CP.
Les CE1/CE2 , de véritables poètes.
Les CE2/CM1 nous livrent des recettes de galettes.
Les CM2 vous font partager leurs souvenirs de la classe de neige.

Sortie au moulin d'Achicourt pour les élèves du CP et du CP/CE1

Les élèves du CM2 sont allés en classe de neige

L'hiver est arrivé à Souchez

La fontaine, sur la place de Souchez s'est transformée en iceberg !

Le moulin d'Achicourt

Le moulin est une reconstruction d'un moulin plus ancien, construit en 1800 et détruit lors de la guerre de 1914-1918.

Le rez-de-chaussée (1):

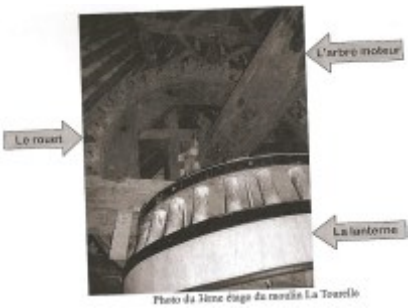
Parvenu au sommet de la motte, on pénètre dans le moulin. Sur la gauche s'élève l'escalier qui permet d'accéder aux étages supérieurs. A droite se trouve la bluterie, dont la fonction est de séparer la fine farine, du son et des repasses, ainsi qu'un dispositif plus sommaire qui permet l'écoulement de la mouture issue du passage du grain dans la meule jusqu'au sac.

Au premier étage (2):

La chambre des meules, avec au dessus de celles-ci, les roues de transmission, sur l'arbre droit, le rouet d'en bas, ou hérisson, aux lanternes conduisant les meules.

Au second étage, le grenier du tire-sacs (3):

Couplé à l'arbre droit et débrayable, le dispositif du tire-sacs: une roue fixée à l'arbre droit transmet par friction le mouvement à une autre roue couplée à l'axe où s'enroule le câble du tire-sacs, lequel passe par une ouverture carrée du plancher que ferme une trappe. Une autre roue munie d'une corde sans fin permet de hisser manuellement les sacs à partir du rez-de-chaussée ou du premier étage.



Au troisième étage :

Là, sous le chapeau de la toiture, les ailes font tourner l'ensemble arbre moteur et rouet d'en haut , entraînant la lanterne de l'arbre vertical .

Le moulin d'Achicourt

Mardi, 07 février, nous avons visité le moulin d'Achicourt. Voici l'explication de Matteo : « Quand les ailes tournent, le nez tourne et fait tourner l'arbre allongé puis la roue à grandes dents qui fait tourner aussi la petite roue. L'arbre debout fait tourner les meules qui écrasent le blé pour faire de la farine. »
Eva : « Le meunier est obligé de mettre un foulard pour ne pas respirer et avaler la farine »

Voici quelques photos de notre visite

CP de Mme Sauvage et CP/CE1 de Mme Thomas

Un peu de poésie

Un chaton qui joue au ballon
Avec un long pantalon.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Pauline

Un poisson qui mange du poison
Et qui tond le gazon.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Maïlys

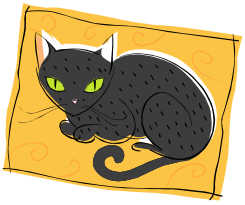
Un chaton qui joue avec des pompons
Des dindons et des bonbons.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Juliette

Un perroquet qui fait un bouquet
Pour sa mémé.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Hugo W

Un dragon qui mange du pain
Et qui joue avec ses mains.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Thomas D

Un lapin qui s'appelle Tintin
Et qui fait du patin.
Ça n' existe pas, ça n' existe pas.
Perrine

Un lapin qui sait compter jusqu à vingt et un
Et qui se bat avec un requin.
Est-ce que ça existe, est-ce que ça existe?
Nathan



Un papillon marron
Qui tond le gazon.
Ça n' existe pas, ça n'existe pas.
Léandre

Un mouton qui mange des cornichons
Et qui joue au ballon.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Cloé

Un lapin qui fait « coin coin »
Et qui joue dans le foin.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas?
Nathan

Un guépard qui a peur
D'un petit rappeur
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Hugo K

Une biquette qui parle à Juliette .
Avec une perruque sur la tête .
Ça n'existe pas, ça n'existe pas .
Lucas

Un lapin qui achète du pain
Et qui joue au malin
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Elise

Un caneton qui attrape un pompon
Et qui joue avec un ballon.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Gabin

Un chien qui joue au malin
Avec son ami le lutin.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Florette

Un papillon qui joue aux jeux vidéo
Et qui mange des poireaux.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Emy

Un écureuil assis dans un fauteuil
Qui tombe amoureux d'un chevreuil.
Ça n'existe pas , ça n'existe pas.
Chloé.L

Un lézard tout vert
Qui mange du camembert.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Julien

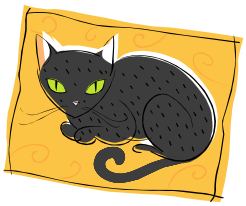
Un taureau qui joue au loto
Et qui gagne mille euros.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Nicolas

Un taureau qui lit les histoires de Toto
Et qui mange de la noix de coco.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Jules

Un cafard ami avec un lézard
Et qui fume un cigare.
Ça n' existe pas, ça n'existe pas.
Elias

Un chien qui prend un bain
Et qui joue au train.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Noémie

Un perroquet qui va au Touquet
Avec son pépé.
Ça n'existe pas, ça n'existe pas.
Thomas H



Et pourquoi pas?

CE1/CE2

La galette des rois

Vendredi 6janvier 2012, nous avons mangé de la galette qu'une maman a ramenée.

Il y avait 3 galettes: 2 à la frangipane et une a la pomme.

Hummm ! Que c'est bon !

Tout le monde a apprécié les galettes sauf Jenny qui n'en a pas voulu. Mehdi, lui, n'en avait jamais goûté: il a apprécié et en a redemandé.

Trois enfants on eu la chance de trouver la fève !

Il y a eu deux reines : Justine et Chanel et un roi : Dylan.

Anya, Dylan, Héloïse et Camille

Nos recettes de galettes

galette aux pommes

Ingrédients (pour 4 personnes)
-2 rouleaux de pâte feuilletée
-4 pommes golden moyennes (bien mûres)
-150g de sucre
-2 cuillères à café de cannelle
-1 jaune d' œuf
-1 fève

PREPARATION

Eplucher les pommes et les couper en 4 ;enlever les pépins, puis les râper en fines tranches dans un saladier (râpe à concombre)

Dans un bol,mélanger le sucre et la cannelle,verser sur les pommes et mélanger délicatement . Laisser reposer 10 min.

Etaler la 1ère pâte feuilletée et la piquer. Y verser les pommes et leur jus, étaler jusqu'à 3 cm du bord.

Glisser la fève dans les pommes.

Mouiller le bord avec de l'eau, recouvrir avec la 2ème pâte ,souder les pâtes ensemble.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Strier la pâte avec la pointe d'un couteau et dorer au pinceau avec le jaune d'œuf délayé avec 1 cuillère à soupe d'eau.

Enfourner et laisser cuire à 180°C durant 30 min
Cette galette se mange tiède ou froide.

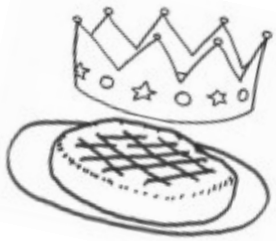
Galette au chocolat

Ingrédients (pour 6 personnes)
2 rouleaux de pâte feuilletée.
50g de chocolat noir (60 a 70% de cacao)
50g de pépites chocolat
50g de crème liquide
50g de beurre mou
50g de sucre un poudre
50g de poudre d'amandes
2 œufs
1 pincée de sel
1 fève + 1 couronne

Porter les 50g de crème à ébullition,et couper le chocolat en morceaux
Dès que la crème commence à bouillir,la verser sur le chocolat, en remuant avec une spatule en bois; la ganache doit être lisse et brillante
La verser hors du feu,à température ambiante.
Mélanger énergiquement le beurre mou et le sucre, au fouet; incorporer 1 œuf et la poudre d'amande. Puis,incorporer la ganache et réserver à température ambiante.
Détaller dans 2 rouleaux de pâte, 1cercle de 20cm environ. Conserver 1 cercle au frigo.
Disposer le 2ème sur une plaque allant au four (garnie d'une feuille de papier sulfurisé) et humidifier le pourtour avec un peu d'eau(sur une largeur de 2cm environ).
Garnir cette pâte de crème d'amandes au chocolat,en laissant le pourtour humidifié libre.
Parsemer de pépite de chocolat,déposer la fève et recouvrir de la seconde pâte;souder en pressant les bords.
Battre 1 œuf avec une pincée de sel , badigeonner le dessus de la galette en évitant de faire couler sur les bords soudés et la plaque. Placer 1h au frigo.
Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
Sortir la galette et la badigeonner une seconde fois.
Décorer avec le côté non tranchant d'un couteau.
Enfourner la galette pendant 10min à 200°c , puis 30 min à 180°C (th 6).
Sortir du four et laisser refroidir a température ambiante.
Déguster froid ou tiède.

Galette des rois poire chocolat

Ingrédients (pour 6personne) :
500 g de pâte feuilletée
50 g de farine
1 jaune d œuf
1 cuillère à soupe de lait
1 fève



Pour la garniture:
1 poire
50 g de pépites de chocolat
100 g de beurre ramolli
150 g de noisettes en poudre
150 g de sucre glace
2 cuillères a café de sucre
2 œufs

Préparation :
Diluer le jaune d œuf avec le lait
Dans une jatte , fouetter le beurre ramolli en pommade , et incorporer les œufs , le sucre glace la poudre de noisettes .

Eplucher la poire et la coupée en petit dés . Les placer dans une poêle anti - adhésive , les saupoudrer de 2 cuillères a café de sucre , et les faire caraméliser 1 mn .

Etaler la pâte sur un plan de travail fariné , sur une épaisseur de 3 mm . En s aidant d une petite assiette ou autre , y découper 8 disques de 12 cm de diamètre .

Etaler la préparation précédente sur 4 disques en s arrêtant à 2 cm des bords . Parsemer de dés de poires et des pépites de chocolat .

A l aide d un pinceau , badigeonner les bords de jaune d œuf , placer la fève , et recouvrir d un second disque .presser les bords pour les souder . Dorer leur surface avec le jaune d œuf

Préchauffer le four sur th 8 (240 c)

Dorer à nouveau la galette , entailler la surface , enfourner et laisser cuire 5 min baisser la th a 190 c , et laisser cuir 20 min .

Placer la galette sur une grille et servir tiède .

Galette à la crème de violette

Les ingrédients(6 personnes)
2 rouleaux de pâte feuilletée
Pour l'étape 1:Lait entier:50cl ; Œufs:3 ; Farine de blé:50g ; Sucre semoule:80g ; Violettes cristallisées:100g
Pour l'étape 2:Jaunes d'œufs:1; Eau:2 cl ; Une fève
Préparer la crème pâtissière
Dans un bol ,battre les œufs,le sucre et la farine.
Faire bouillir le lait les violettes cristallisées, puis verser le tout sur le mélange précédent. Remettre dans la casserole puis cuire pendant 3 min à partir de l'ébullition,tout en remuant énergiquement avec le fouet. Mettre la crème chaude dans une poche à douiller (en veillant à ne pas se brûler) et réserver au frais.
Pour le montage
Préchauffer le four à 180°C (th.6)
Fouetter un jaune d'œuf avec un peu d'eau pour réaliser la dorure.
Monter la galette:passer un peu de dorure sur le bord du 1er disque de pâte,puis le garnir de crème sur 1cm d'épaisseur (ne pas oublier la fève).Poser ensuite le 2e disque dessus,bien souder les bords et les marquer en les quadrillant avec la lame d'un couteau, dans un sens puis dans l'autre. Dorer le dessus et laisser reposer au frais pendant 1/2 h.
Dorer de nouveau et réaliser des dessins avec la lame d'un couteau.
Enfourner ensuite à180°C pendant 3min
Laisser tiédir avant de déguster. BON APPETIT.

Le défi Internet, c'est reparti !

Depuis début décembre, nous travaillons sur le défi Internet. Il s'agit d'un concours sur le Web où nous devons répondre à toutes sortes de questions. Toutes les énigmes parlent du Pas-de-Calais

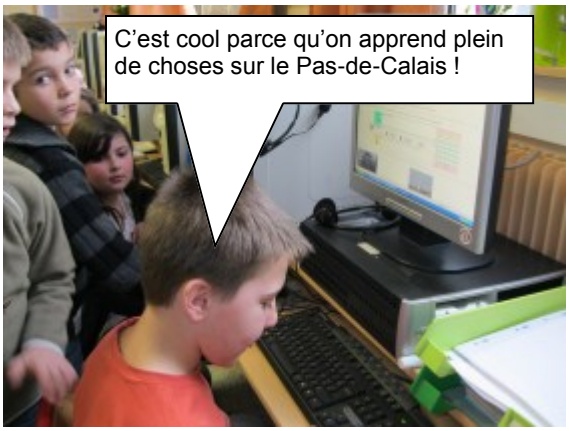
Nous avons d'abord eu une série de 5 questions sur la littérature et la deuxième parle de sportifs célèbres de notre région.

Nous avons encore une série de 5 énigmes puis un travail sur le patrimoine local.

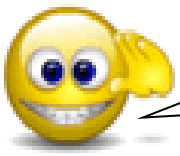
Pour résoudre les énigmes, nous utilisons Internet, Wikipédia, des moteurs de recherche, des traducteurs, des vidéos...

Maintenant je sais qu'on peut lancer des disques mais pas des disques compacts. (Sami)

J'ai appris à me servir d'un traducteur !



C'est cool parce qu'on apprend plein de choses sur le Pas-de-Calais !



Super ! Maintenant je sais qui était la reine Victoria. (Florent)

J'ai appris que Fausto Coppi avait gagné 2 fois le tour de France ! (Yohann)

On a appris que Victor Hugo avait écrit les Misérables (Thomas)

Y'a le salon du livre et de la BD à la Couture

Moi, je connais une poésie d'Arthur Rimbaud qui s'appelle : « Voyelles »

Tiens ! La reine Victoria a régné 63 ans en Angleterre !

Je ne savais pas que Charles Dickens avait écrit le grillon du foyer ! (Dimitri)

Moi, j'irai bien faire un tour à la Couture les 18 et 19 février !(Inès)

Les CM1 de Monsieur POLUS

On prépare la classe verte

Des lots pour la classe transplantée des CM1

Les élèves de Madame Gorny et de Monsieur Polus ont vendu des billets de tombola pour leur classe verte à la Chapelle d'Abondance (en Haute-Savoie) qui se déroulera du 6 au 16 mai 2012.

Le vendredi 20 janvier a eu lieu le tirage. de la tombola

Bravo à tous les gagnants et un grand merci à tous les parents qui nous ont aidés.

Le marché de Noël

Le père-Noël à l'école!!! Quelle chance!!!

Comment réaliser un cadre?

Se faire prendre en photo avec un bonnet de Noël sur la tête.
Découper soigneusement dans des prospectus , des objets qui font penser à Noël.
Coller proprement ce que l'on a découpé ; ceci constituera le fond.
Coller la photo en la centrant.
Emballer le cadre avec un papier transparent.

Et ensuite , admirer le travail!!!

Nous avons chanté également.

Les parents , grands-parents , étaient très nombreux pour nous écouter et nous , nous étions fiers de leur montrer notre travail.
Merci à Nicolas pour nous avoir appris ces chants.

Une visite au CP...

Le bois de Carieul en hivers…

Le 19 janvier, Hélène qui travail pour Eden 60 est venue parler du bois de Carieul en hivers aux élèves de CP.

Elle a expliqué que même si les arbres ont perdu toutes leurs feuilles, on peu déjà voir sur leur branches quelques petits bourgeons qui deviendront des feuilles au printemps.

Puis elle nous a dit que certains animaux restaient dans leur abris: Ils hibernent.

Ensuite elle nous a expliqué que certains oiseaux vont dans les pays chauds : Ils migrent et d'autres restent dans notre région: le merle, le pic vert, la chouette.

Le super chalet de St Jean d'Arves

Le chalet se situe à 1600 mètres d'altitude au hameau des Chambons.
Il est entouré de hautes montagnes enneigées.
Pour y accéder , il faut prendre un petit chemin.

A l'entrée , on trouve une petite pièce pour chausser et déchausser nos chaussures de ski.

En sortant de cette pièce , un escalier permet d'accéder aux chambres.
Au premier étage , on trouve la chambre de Mme Coustenoble , celle de Mme Taffin , celle de l'animateur et deux chambres pour les garçons de la classe.
Deux salles de classe et d'activités sont également au premier étage.
Au deuxième étage , on trouve les trois chambres des filles de la classe et celle de l'animatrice.

Retournons au rez de chaussée. On observe une salle de restaurant toute voûtée. Avant , c'était une étable!
A côté de la salle de restaurant , on trouve un petit salon avec beaucoup de livres sur des étagères.
Ce chalet , c'est Le Clos d'Ornon.

Mathilde , Marion , Dimitri.

Grégory et Sandy, une équipe de choc!

Grégory: Il est gentil, de taille moyenne. Il porte un chapeau, il est calme et patient. Il est roux et a une petite barbe rousse. Il a les yeux bruns.

Sandy: Elle est gentille, active, impatiente et de taille moyenne. Ses yeux sont de couleur marron et elle est blonde. Elle est très très ordonnée!!

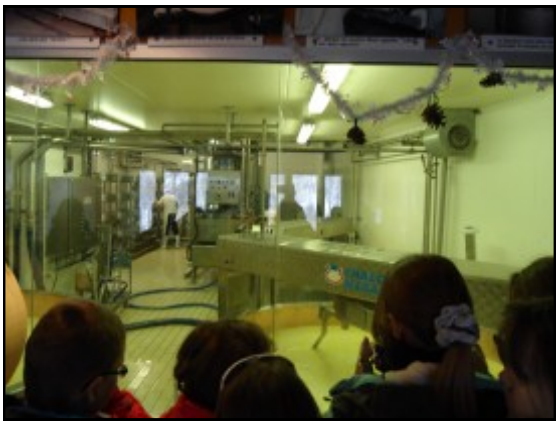
Pendant les séjour, Grégory nous a joué deux morceaux de guitare, par exemple: « Je l'aime à mourir » et « Le lion est mort ce soir »

Sandy nous a présenté différents tours de magie. Nous n'avons pas compris ses « trucs »!!
Elle nous a aussi appris une chanson qui nous a bien fait rire. Elle s'intitulait « Ursule » On la chantait dans la rue en attendant la navette et tous les gens rigolaient!!
Ils nous manquent énormément……

Audrey, Juliette et Yoan.

Vive le BEAUFORT!!!

La Tarine et l'Abondance sont utilisées pour fabriquer le Beaufort. Dans les caves d'affinage, une odeur d'ammoniaque se dégage. Sur les fromages, on trouve une date. Il faut 5 mois pour commencer à vendre le fromage. Plus on le laisse dans la cave d'affinage, plus on le vend cher.



On sale le fromage deux fois par semaine pendant cinq mois. Quand nous sommes arrivés, nous avons vu un film sur la fabrication du Beaufort. On nous a expliqué que le Beaufort est la spécialité de la Savoie.
Il existe deux sortes de Beaufort*

- Le Beaufort d'été,
- Le Beaufort d'hiver.

La différence entre les deux sortes de Beaufort, c'est que le Beaufort d'été est plus fort que celui de l'hiver.

Après la visite de la fromagerie, nous avons pu acheter du fromage pour en offrir à nos familles.
Renaud a réussi à manger du fromage!!
Nous avons adoré notre visite…

Raphaël, Renaud, Charlotte.

Les veillées

Tous les soirs dans une petite salle du chalet, Sandy et Grégory, nos animateurs, nous organisaient des veillées.
Le soir de notre arrivée, les animateurs nous ont appris la chanson « Ursule », nous avons adoré. Puis avant d'aller se coucher, nous avons joué au maître du temps, Solène a gagné.
Pendant la seconde veillée, nous avons joué au château de « pas d'i, pas d'o » (Il ne fallait pas prononcer un mot avec la lettre « i » ou la lettre « o » pour entrer dans le château) et à d'autres jeux rigolos.
Lors de la troisième veillée, nous avons joué à la boxe canadienne.

Puis à la quatrième veillée, nous avons fait une veillée « loup-garou ». C'est un jeu de cartes.
La dernière veillée était une « boom ». Nous avons dansé sur des chansons comme « la macaréna », «la corde à sauter »...et même sur la danse des canards!! Nous avons fait des slows.
C'était vraiment super, nous avons tous gardé un merveilleux souvenir de ces veillées!!

L'homme aux 1001 contes...

Alors que nous nous attendions à avoir une veillée comme toutes les autres, nous avons vu « Peter Pan » arriver.
On était pressé de voir où il allait nous emmener (suspense)...
Nous étions assis sur un tapis.
Nous étions dans une ambiance tamisée; une petite lumière rouge éclairait le visage du conteur.
Il avait un chapeau qui ressemblait à celui de Peter Pan!!
Il a commencé par nous raconter une légende: celle de la Faye aux pièces d'or.
L'histoire était merveilleuse.
Ensuite, il nous a raconté l'histoire de Flambeau, un chien qui a reçu un sortilège.

A la fin, il nous a fait goûter une tisane qu'il a lui-même préparée avec des fleurs cueillies dans la montagne.

Fostine, Victor et Mélisse

Randonnée en raquette, c'est CHOUETTE !

Le mercredi 25 janvier 2012, dans l'après midi nous sommes allés faire une randonnée en raquettes. Nous avons eu du mal à les chausser!!.

Nous nous sommes partagés en deux groupes : un avec Marie et un autre avec Patrick.

Nous avons appris beaucoup de choses sur les arbres, les plantes et sur les animaux de montagne.

Nous avons appris qu'il y a plus de végétation du côté « ubac » (côté ombre) car l'homme préfère le côté « adret » (côté soleil) pour cultiver.

Nous avons marché en raquettes dans la poudreuse. Certains ont eu du mal!!

Il existe un arbre qui résiste aux avalanches. Deux animaux changent de couleur en hiver: le lièvre variable et le lagopède. Il existe un fruit qui s'appelle le « gratte-cul »!! On peut en faire de la confiture.

Quand nous sommes arrivés en haut de la montagne, nous avons fait une course avec les raquettes aux pieds.
En descendant, beaucoup d'enfants sont tombés.
Cette balade en raquettes était super chouette!!!

Angélique, Solène et Maïl

Véronique, la tonique !

On a commencé à chausser nos chaussures de ski.
Après on est descendu prendre la navette.
 On a mis les skis.
Au départ, quelques élèves avaient des bâtons; ceux qui avaient déjà skié.
On a appris à mettre nos skis. On a commencé à marcher avec.
Beaucoup d'enfants sont tombés. Mais ne vous inquiétez pas, tout les monde s'est entraidé!

Ensuite on est monté au téléski (=le tire-fesse). On a commencé à skier sur une piste bleue.
Le lendemain, on est déjà monté au télésiège. C'était fantastique!! Ca va personne n'est tombé en arrivant sur les pistes.

On était au dessus des nuages. C'était étrange…Véronique nous a appris très vite à skier!! Elle n'est pas du tout sévère. Elle ne baisse jamais les bras.
Véronique est fantastique!

Margaux, Nathan et Hugo

Loïc, le patient !

Notre moniteur de ski s'appelait Loïc.
On a descendu les pistes bleues et vertes. Il nous a appris à monter au téléski (tire-fesse) Il nous a pris la main à l'arrivée des pistes et nous sommes descendus en slalomant en file indienne.

Loïc est très gentil avec ses élèves, il nous apprend , étape par étape , à skier. Loïc est très énergique avec ses élèves.

Arrivés en haut de la piste on a fait une petite bataille de boules de neige avec notre moniteur!
 En descendant les pistes Loïc essayait de nous faire tomber! Des élèves n'avaient jamais pris le téléski et le télésiège. Les élèves du groupe de Loïc sont pratiquement tous tombés!! Dans notre groupe, on trouvait onze débutants.

Loïc est venu au chalet et il nous a remis nos flocons ou nos oursons.
Quelle fierté!! Manon.S, Valentin et Sophie.

Une fin d'année en photos