

II- Eveil à la diversité linguistique

Nous apprenons l'anglais grâce à notre teacher Ramia. Nous apprenons à nous présenter, à exprimer nos émotions... grâce à des jeux et des chansons.



III- Demi journée sciences

Jeudi 3 octobre, nous avons organisé une demi-journée science. Dans le cadre de cette demi-journée, la maîtresse nous a présenté des bonbons (contenant du chocolat) préalablement décolorés. Après avoir réfléchi en groupe, nous avons tenté tout d'abord de décolorer des bonbons par des actions mécaniques, à l'aide d'outils (grattage). Finalement, nous avons réussi à décolorer des bonbons en utilisant de l'eau ou certains agents nettoyants. Durant ces dernières manipulations, nous avons observé et décrit le phénomène de décoloration du bonbon et de coloration du liquide utilisé.



IV- Atelier jus de pomme

Le 11 octobre, les membres de l'APEL sont venus à l'école afin de nous faire découvrir la fabrication du jus de pomme avec un vieux pressoir.



V- Matinée maths autrement

Le 17 octobre, nous avons organisé une matinée maths autrement. Initialement prévue à l'extérieur, la météo nous a contraints de rester à l'intérieur de l'école. Nous avons travaillé avec la classe de Mme Heinzlé. Nous étions répartis par groupe et nous devions passer à chaque atelier : algorithmes, recherche de couleurs, recherche de chiffres cachés, dénombrement de marrons, lancer de pommes de pin avec mesure de longueur et le jeu des mikados géants.



VI- Atelier gâteaux

Cette dernière semaine avant les vacances, nous avons fait des gâteaux en classe. Nous avons fait le gâteau aux pommes de Tatie Rosette ainsi que des doigts de sorcières.

Le gâteau aux pommes
de Tatie Rosette



125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
3 œufs frais
3 belles pommes
1 cuill. à café de levure

1. Faire fondre le beurre.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure tamisées.
5. Peler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteau.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Consignes

Séance 1 :

1. Coupe le beurre en dés.
2. Dans un saladier, mélange l'œuf, le gruyère râpé, le beurre et l'huile d'olive avec la cuillère en bois.
3. Tamise la farine au-dessus du mélange.
4. Mélange à la cuillère puis à la main, jusqu'à pouvoir former une boule de pâte.
5. Emballe la pâte dans du film alimentaire, et place-la au frais pour qu'elle repose pendant une heure.

Séance 2 :

1. Roule un boudin de pâte assez fin et dépose-le sur du papier sulfurisé.
2. Avec le couteau, dessine des traits au niveau des phalanges du doigt de la sorcière sans le couper.
3. Enfonce une amande au bout du doigt pour faire son ongle.

