




Notre projet : fêter l'Épiphanie


Pour fabriquer sa couronne, il faut:

Pour les MS :


- Peindre la couronne d'une couleur à l'éponge 


- Tracer une ligne brisée blanche avec la tranche d'un carton 


- Saupoudrer de paillettes 


- Coller des morceaux de couronne 

Pour les GS :

- Peindre la couronne d'une couleur à l'éponge 

- Laisser des empreintes de demi-cercle à la peinture blanche 

- Tracer des ponts dorés autour des demi-cercles 

- Coller des morceaux de couronne 

Panneau projet

Pour débiter cette année 2018 et à l'occasion de l'Épiphanie, chaque élève a fabriqué sa couronne avant de cuisiner la traditionnelle galette des rois. Elise et Sarah ont eu les fèves !



Nos lectures

Bienvenue en GSA Elise !



GALETTE AUX POMMES

Ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 pommes golden moyennes
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève

Préparation :

- 1 - Eplucher les pommes et les couper en petits morceaux.
- 2- Dans un bol, mélanger le sucre et la cannelle, verser le tout sur les pommes et mélanger.
- 3- Etaler la 1ère pâte feuilletée et la piquer. Y verser les pommes et leur jus, et étaler jusqu'à 3 cm du bord. Glisser la fève dans les pommes.
- 4- Mouiller le bord avec de l'eau, recouvrir avec la 2ème pâte, et souder les pâtes ensemble.
- 5- 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.
- 6- Enfourner et laisser cuire à 180°C durant 30 min.



LA GALETTE FRANGIPANE

Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 100 g de poudre d'amandes
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g de beurre mou
- 1 fève

Préparation :

1. Mélanger dans un saladier l'œuf, la poudre d'amande, le sucre et le beurre mou.
2. Dérouler la pâte feuilletée sur une plaque, étaler la frangipane et déposer la fève.
3. Couvrir la galette avec la deuxième pâte et souder les bords.
4. Dessiner au couteau dessus et dorer au jaune d'œuf.
5. Enfourner à 180°C (th 6) pendant 30 min.



Bonne année à tous

REFRAIN :

Bonne année à tous,
Bisous, bisous, bisous. (bis)



Bonne année sorcière,
Hiver comme été.
Qu'il te soit douillet,
Ton lit de poussière.
ATCHOUM ! ATCHOUM !

Refrain

Bonne année dragon,
La nuit comme le jour.
Qu'il fume ton nez,
Ton nez cheminé !
FFF ! FFF !



Refrain



Bonne année le loup
Jusqu'à la mi-août
Qu'il te donne repas,
Le chasseur voilà !
CRIC CRAC CRIC CRAC !

LA BONNE GALETTE

QUI FERA LA BONNE GALETTE ?
LA GALETTE QUI LA MANGERA ?
QUI FERA LA BONNE GALETTE ?
LA GALETTE QUI LA MANGERA ?
CE SERA TOI, CE SERA MOI,
CE SERA CELLE QUE TU CHOISIRAS

1,2,3,4,5,6

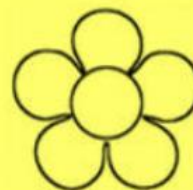
ET VOILÀ LE ROI ET LA REINE
ET VOILÀ LA REINE ET LE ROI



Bonne année



Un bisous pour ta joue
Une fleur pour ton coeur
Un câlin pour ta main
Un baiser pour ton nez
Un sourire pour te dire
Bonne année !












JANVIER janvier janvier

2018



lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
1	2	3	4	5	6 L'Epiphanie 	7
8 <u>Projet : fêter l'Epiphanie</u>	9	10	11 	12	13	14
15 <u>Nous tirons les rois</u> 	16 <u>Projet : fabriquer des cartes de vœux</u>	17	18 	19 	20	21
22	23	24	25 	26	27 	28
29	30	31				