

# Octobre 2017



Depuis lundi, Camille (Auxiliaire de Vie Scolaire) vient aider Angel et un autre enfant de l'école dans leur travail.

Nous sommes allés nous promener derrière la mairie et à Fruchet pour ramasser de belles feuilles d'automne. Nous avons fait une belle récolte ! Nous avons ramassé beaucoup de glands, quelques noix et des plumes. Nous avons aussi vu des champignons toxiques.



En classe, nous les avons mises entre plusieurs feuilles de papier journal pour les faire sécher bien à plat.



Nous avons trié les feuilles, retrouvé de quel arbre elles provenaient et écrit leur nom.



Notre feuille préférée décore la classe sous la forme d'une guirlande.



Louis, avec l'aide de son papa, nous a apporté des feuilles de bananier. Elles sont énormes !!  
Nous allons aussi essayer de les faire sécher.

Grâce à la collecte de chacun, notre "Petit Herbarium de Chauché" s'est bien épaissi. Nous avons collecté une vingtaine de feuilles différentes. Merci pour votre participation !

Nicole, qui est maîtresse en GS, est venue nous parler de son voyage de 3 semaines à Madagascar. Elle nous a montré "sa valise de chevalier"!



Dans sa valise, il y a des vêtements pour enfants, crayons, savons, dentifrices, médicaments, outils, téléphones portables...



Elle nous a montré des photos de l'hôpital, l'école, la cantine où elle va donner ce qu'il y a dans sa valise.

# Chansons et comptines

## La maison citrouille (Pierre Chêne)

J'habite une maison citrouille  
rapetipeton le soleil est rond  
j'aime les grenouilles  
et la pluie qui mouille  
et l'omelette aux hannetons. (bis)

### Refrain

tape du pied  
frappe des mains  
claque des doigts  
et clac, clac, clac . . .



J'habite une maison patate  
rapetipetou chante le coucou  
j'ai du poil aux pattes  
j'aime les tomates  
et tirez la queue du hibou. (bis)

J'habite une maison baignoire  
rapetipeto dansent les crapauds  
j'aime les histoires  
les pommes et les poires  
et le bon gigot d'asticots. (bis)

J'habite une maison chaussure  
rapetipetou le renard est roux  
je peins les voitures  
à la confiture  
j'les fais lécher par les matous.  
(bis)



## Deux petits bonhommes (jeu de doigts)

Deux petits bonhommes s'en vont au bois  
(les 2 pouces sont levés)  
Ils courent par ci  
(ils se déplacent d'un côté)  
Ils courent par là  
(de l'autre côté)  
Ouh ouh! Voici le loup!  
(ils tracent des ronds)  
Vite! Vite! Cachez-vous!  
(Ils se cachent derrière le dos)



## Les légumes au clair de lune (ronde)

Tous les légumes, au clair de lune  
Étaient en train de s'amuser - é  
Ils s'amusaient - é  
Tant qu'ils pouvaient - é  
Et les passants les regardaient  
Les cornichons tournaient en rond  
Les artichauts sautaient à petits sauts  
Les salsifis valsaient sans bruit  
Et les choux-fleurs se dandinaient avec ardeur



## J'aime les pommes (Sophie Ireson – Tit Tontines)

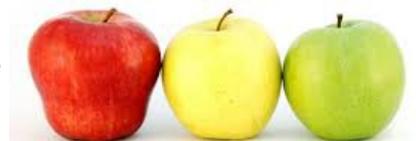
J'aime les pommes, pommes, pommes pommes  
Toutes les pommes, pommes, pommes, pommes

Quand je mange une pomme jaune  
J'ai les yeux tout jaunes

Quand je mange une pomme rouge  
J'ai le nez tout rouge

Quand je mange une pomme verte  
J'ai la bouche toute verte

Je les croque, croque, croque, croque  
On entend mes dents



# Chansons et comptines

## La maison citrouille (Pierre Chêne)

J'habite une maison citrouille  
rapetipeton le soleil est rond  
j'aime les grenouilles  
et la pluie qui mouille  
et l'omelette aux hannetons. (bis)

### Refrain

tape du pied  
frappe des mains  
claque des doigts  
et clac, clac, clac . . .



J'habite une maison patate  
rapetipetou chante le coucou  
j'ai du poil aux pattes  
j'aime les tomates  
et tirez la queue du hibou. (bis)

J'habite une maison baignoire  
rapetipeto dansent les crapauds  
j'aime les histoires  
les pommes et les poires  
et le bon gigot d'asticots. (bis)

J'habite une maison chaussure  
rapetipetou le renard est roux  
je peins les voitures  
à la confiture  
j'les fais lécher par les matous.  
(bis)



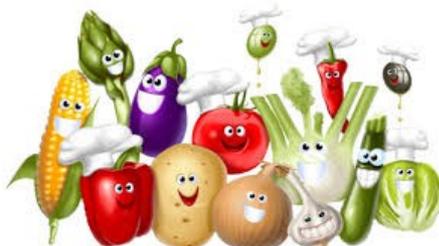
## Deux petits bonhommes (jeu de doigts)

Deux petits bonhommes s'en vont au bois  
(les 2 pouces sont levés)  
Ils courent par ci  
(ils se déplacent d'un côté)  
Ils courent par là  
(de l'autre côté)  
Ouh ouh! Voici le loup!  
(ils tracent des ronds)  
Vite! Vite! Cachez-vous!  
(Ils se cachent derrière le dos)



## Les légumes au clair de lune (ronde)

Tous les légumes, au clair de lune  
Étaient en train de s'amuser - é  
Ils s'amusaient - é  
Tant qu'ils pouvaient - é  
Et les passants les regardaient  
Les cornichons tournaient en rond  
Les artichauts sautaient à petits sauts  
Les salsifis valsaient sans bruit  
Et les choux-fleurs se dandinaient avec ardeur



## J'aime les pommes (Sophie Ireson – Tit Tontines)

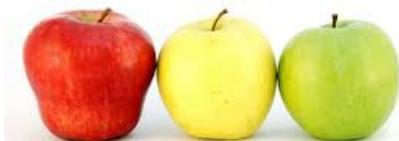
J'aime les pommes, pommes, pommes pommes  
Toutes les pommes, pommes, pommes, pommes

Quand je mange une pomme jaune  
J'ai les yeux tout jaunes

Quand je mange une pomme rouge  
J'ai le nez tout rouge

Quand je mange une pomme verte  
J'ai la bouche toute verte

Je les croque, croque, croque, croque  
On entend mes dents



A l'occasion de la Semaine du Goût, tous les enfants ont pu cuisiner pour la classe des fruits et légumes d'automne.

Lundi, ce sont les PS qui nous ont préparé un goûter de figes fraîches.



Des figes fraîches.



Nous les lavons.



Nous les égouttons avec un égouttoir.



Nous les séchons avec un torchon.



Nous les coupons en 4 avec un couteau.



C'est prêt ! Certains n'ont pas osé goûter pendant que d'autres se sont régalez !

Mardi, c'est au tour des MS de cuisiner pour la classe. Une partie des MS nous ont préparé une compote pommes, poires, coing.



Nous coupons en morceaux les pommes, les poires et le coing.



Nous avons observé le coing : ca ressemble à une poire. C'est plus doux à l'extérieur et plus dur à l'intérieur !



Nous mettons à cuire les morceaux de fruits dans le robot.



Des volontaires viennent essayer la vaisselle dans la salle des maîtres.



Le goûter est prêt : compote des MS et carrés de marmelade de coing apportée par Lydia (CE2).



Tout le monde s'est vite installé sur l'ellipse pour la dégustation. :-)

Jeudi, l'autre moitié des MS nous a cuisiné une soupe à la courge Butternut.



Voici nos ingrédients. La courge est très lourde.



A l'intérieur de la courge, il y a des graines.



Pas facile de couper la courge en morceaux !  
Bravo les MS !



Il n'y a plus qu'à faire cuire.



Dégustation. Miam !



Bravo et merci les enfants ! Vous nous avez régalés !

Jeudi, l'autre moitié des MS nous a cuisiné une soupe à la courge Butternut.



Voici nos ingrédients. La courge est très lourde.



A l'intérieur de la courge, il y a des graines.



Pas facile de couper la courge en morceaux !  
Bravo les MS !



Il n'y a plus qu'à faire cuire.



Dégustation. Miam !



Bravo et merci les enfants ! Vous nous avez régalés !

Lexique de notre semaine du goût



POMME



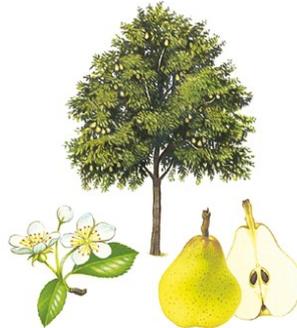
POIRE



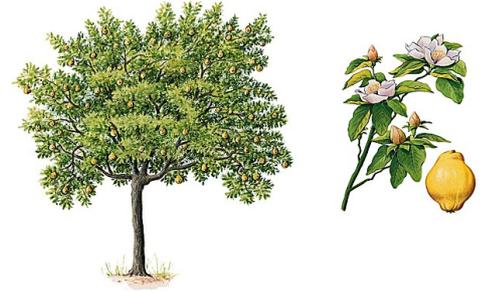
COING



POMMIER



POIRIER



COGNASSIER



FIGUES



FIGUIER



GRAINES



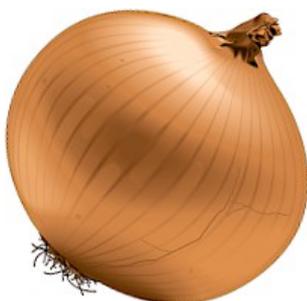
PEPINS



COURGE BUTTERNUT



EPLUCHEUR



OIGNON



AIL



PERSIL

Lexique de notre semaine du goût



POMME



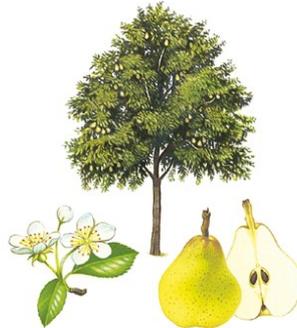
POIRE



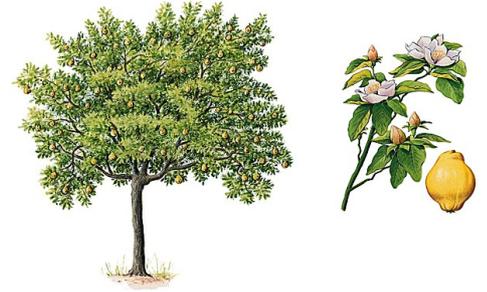
COING



POMMIER



POIRIER



COGNASSIER



FIGUES



FIGUIER



GRAINES



PEPINS



COURGE BUTTERNUT



EPLUCHEUR



OIGNON



AIL



PERSIL



# COMPOTE POMMES, POIRES, COINGS

# COMPOTE POMMES, POIRES, COINGS

INGREDIENTS		USTENSILES	
4 pommes		Un éplucheur	
2 poires		un couteau	
1 coing		un robot de cuisine	
un peu d'eau			

INGREDIENTS		USTENSILES	
4 pommes		Un éplucheur	
2 poires		un couteau	
1 coing		un robot de cuisine	
un peu d'eau			

**1** Eplucher les pommes et les poires avec l'éplucheur. Eplucher le coing avec un couteau.



**1** Eplucher les pommes et les poires avec l'éplucheur. Eplucher le coing avec un couteau.



**2** Couper les fruits en morceaux avec un couteau. Les mettre dans le robot de cuisine.



**2** Couper les fruits en morceaux avec un couteau. Les mettre dans le robot de cuisine.



**3** Ajouter un peu d'eau. Faire cuire 20 minutes.



**3** Ajouter un peu d'eau. Faire cuire 20 minutes.



**4** Mixer.



**4** Mixer.



# SOUPE A LA COURGE BUTTERNUT

INGREDIENTS	USTENSILES
600 g courge butternut	
1 oignon	
1 gousse d'ail	
1 cube de bouillon de légumes	
500g eau	
20 g beurre	
persil	
	 <p>un couteau</p> <p>un robot de cuisine</p>

4	Ajouter l'eau et le cube de bouillon	 
5	Ajouter la courge Butternut et le persil et faire cuire.	  
6	Mixer	

1	Eplucher et couper la courge Butternut en morceaux. Eplucher l'oignon et l'ail.	
2	Mettre l'oignon et la gousse d'ail dans le robot et mixer.	 
3	Ajouter le beurre et faire cuire l'oignon et l'ail.	