

La Petite Transition

N° 1

2020-2021

BIENVENUE : L'ECOLE A DEMENAGE A LA GARNACHE



La Vie à l'école

Septembre : L'arrivée des chèvres



Nous avons accueilli

Fleur, Rose et Plume

Octobre : La Semaine des Ateliers

Différents ateliers ont été proposés :

Le Journal de l'école

Avec Sandrine, nous réalisons le journal et nous apprenons les règles et les devoirs d'un journaliste.



L'atelier : Exposé écrit et oral



Avec Carole, nous apprenons à écrire, lire et à parler devant les autres sur un exposé.



L'atelier : Masques, Danse et Chant



Laurent et Amaya nous font découvrir L'histoire du Petit Prince en le racontant et le jouant.



L'atelier : Les bougeoirs de Noël



Avec Violine, nous apprenons à fabriquer des bougeoirs en forme de Bouddha pour le Marché de Noël.



L'atelier : Technologie et Programmation



Avec Pascal, nous apprenons à utiliser un ordinateur.

L'atelier : Couture créativité



Avec Domitille, nous faisons de la couture avec du tissu de récupération pour confectionner un sac en forme de poisson pour le Marché de Noël.

L'atelier : les plats d'Italie

Avec Annabella, nous cuisinons des Gnocchi à la Sorrentina et un Tiramisu pour l'école.



Difficulté : Facile **Préparation :** 20 MIN. **Cuisson :** 30 MIN.



- Basilic – 14 feuilles
- Mozzarella – 200 g
- Parmesan – râpé 100 g
- Gnocchi – de pommes de terre 1 kg
- Sauce tomate – 700 ml, Sel

Ingredients pour 6 personnes

Préparation des gnocchi à la sorrentina

Plongez délicatement les gnocchi dans de l'eau salée en ébullition. Faites-le lentement afin de ne pas baisser brusquement la température de l'eau et permettre une cuisson optimale. Attendez que les gnocchi remontent à la surface, puis égouttez-les, nappez-les avec quelques cuillères de sauce tomate et disposez-les dans 6 plats à four individuels. Sur chaque plat, versez encore deux cuillères de sauce tomate et une bonne dose de mozzarella en dés. Enfin, saupoudrez de parmesan râpé et faites griller le tout au four pendant quelques minutes.

Le temps de cuisson dépendra de la puissance de votre grill : **les gnocchi à la sorrentina** seront prêts lorsque le parmesan sera bien gratiné et aura bruni. Une fois la cuisson terminée, décorez les plats avec des feuilles de basilic frais et servez très chaud.

Conseils

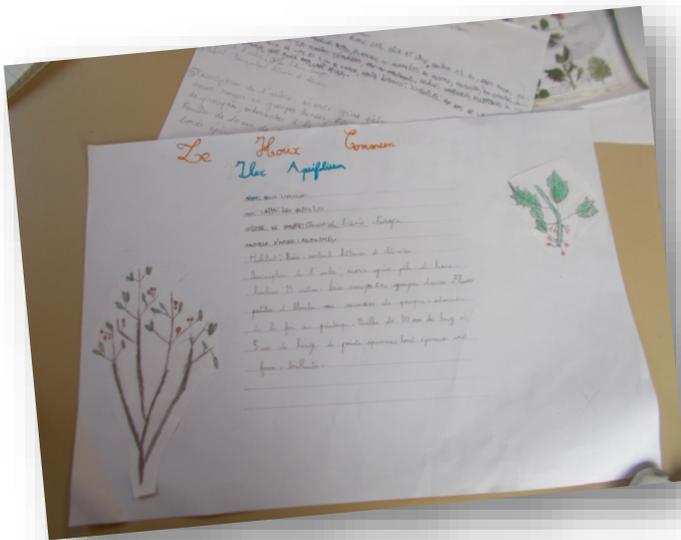
Si vous n'avez pas de tomates fraîches à votre disposition, pour préparer votre sauce vous pouvez également utiliser du coulis de tomates. Faites dorer deux gousses d'ail dans 3-4 cuillères d'huile d'olive vierge extra, ajoutez le coulis de tomate, salez et laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit dense. Terminez la préparation de votre sauce en ajoutant quelques feuilles de basilic.



L'atelier : Jardin et les arbres de la forêt



Avec Lucie, nous ramassons des pierres pour construire des murettes dans le jardin. Nous découvrons aussi les différentes variétés d'arbres dans notre bois.



Et les petits....



• QU'EST CE QUE VOUS ETES ALLES VOIR AU CINEMA ?

• LA GOURMANDISE.

• EST CE QUE VOUS AVEZ BIEN AIME ?

• C'ETAIT BIEN.

• OU VOUS AVEZ ETE LE VOIR ?

• A CHALLANS.

• A QUELLE HEURE CELA A COMMENCE ?

• L'APRES-MIDI.

Théâtre à l'école réalisé par les grands...



**LE
PETIT
PRINCE**



Et bien d'autres activités.....