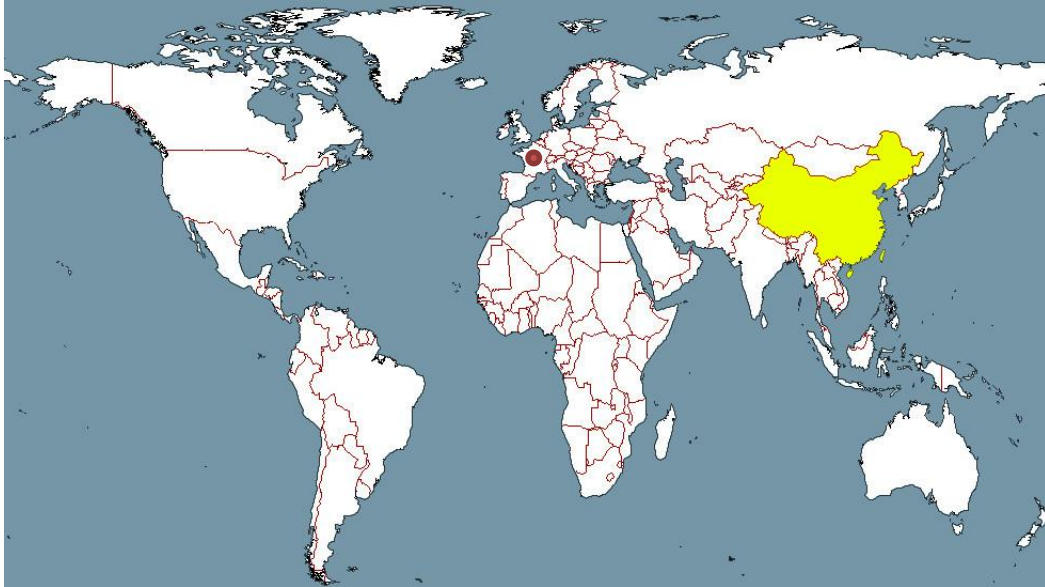
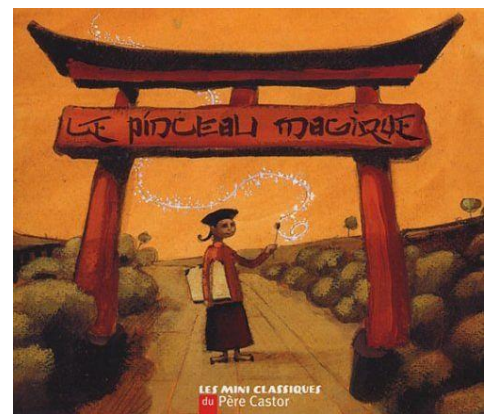
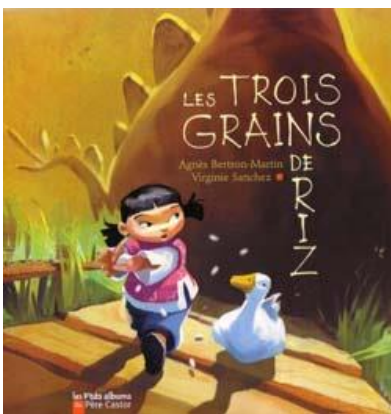


À cette période, nous découvrons la culture d'un autre pays : la Chine.



Nous lisons des contes chinois.



Nous écoutons de la musique chinoise et apprenons des chants ou comptines en lien avec la Chine.

Nous avons ramené des objets venant de différents pays d'Asie pour faire un petit musée de classe, nous allons décorer la classe en faisant des peintures ou fabrications... et le 08 février, nous serons prêts pour fêter le nouvel an chinois !!!



Lundi 01 février 2016

Nous avons fait des ombres chinoises dans la salle de motricité : il faut se mettre dans le noir et utiliser un drap et un projecteur. Nous avons pris des positions marrantes, nous avons essayé de grandir notre ombre en nous déplaçant, nous avons imité des animaux et des lettres de l'alphabet... c'était très drôle !

Une personne peut même avoir deux ombres si l'on est malin : il suffit d'avoir un deuxième projecteur !



Jeudi 04 février 2016

Nous avons regardé un mini théâtre d'ombres chinoises : maîtresse a (ra)conté une histoire avec des petits personnages. Quand on conte, on invente, on peut imaginer à chaque fois une nouvelle histoire.



Vendredi 05 février 2016

Blandine, une jeune fille qui étudie le Chinois, est venue nous rencontrer en classe. Elle nous a offert nos prénoms en écriture chinoise, avec la prononciation dessous et la signification au dos. Maîtresse l'a enregistré quand elle lisait nos noms (bandes sonores dans ce même article).



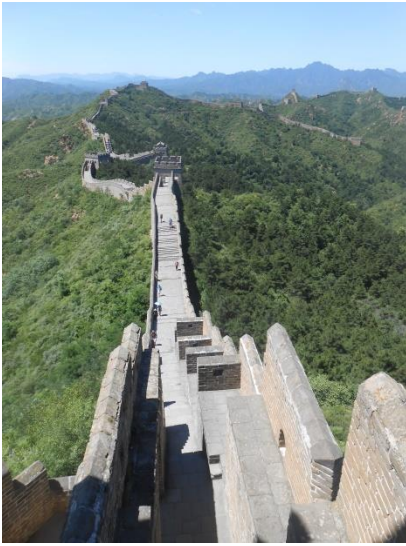
Nous lui avons chanté notre berceuse chinoise, elle nous a félicités car il y avait juste un mot à mieux prononcer.

Puis elle nous a montré des objets, des photos, des cartes postales et nous a parlé de ses voyages en Chine : elle a adoré le grand Bouddha de (70m) ; elle nous a parlé de la fête des lanternes (le dernier jour du nouvel an chinois) ; elle a marché sur la muraille de Chine ; elle a mangé des insectes ; elle a vu des pandas...

Pendant les vacances de février, elle repart en Chine pendant plusieurs mois pour apprendre à mieux lire et écrire le chinois ! Elle veut être interprète.

C'était super, merci Blandine !





Enfin, nous y sommes, c'est le
LE NOUVEL AN CHINOIS

Lundi 08 février 2016

新年快樂
Xīn nián kuài lè
Bonne année



Le matin, nous avons fabriqué des pâtisseries avec plusieurs parents (voir recettes)



L'après-midi, nous avons invité les parents au goûter et nous leur avons chanté des chansons chinoises.



Notre expression chinoise préférée :

你好

(bonjour)

Nǐ hǎo



Nos lampions et nos poissons volants dans la classe.



Idéogrammes en pâte à modeler. Notre grande exposition dans le couloir, avec la grande muraille de Chine tout le long...





Et nous avons chacun une photo souvenir !

Vendredi 12 février 2016

Pour le dernier jour d'école, nous avons regardé quatre petits dessins animés de « Princes et princesses », réalisés avec des ombres chinoises : "la Princesse des diamants", "le Garçon des figues", "la Sorcière" et "Princes et princesses".



RECETTES réalisées pour le nouvel an chinois

Flan thaïlandais au lait de coco (2 groupes)

200ml de lait
400g de lait concentré sucré
200ml de lait de coco
125g de noix de coco râpée
4 œufs
1 cuillère à café d'essence de Pandan



- Verser le lait concentré sucré, le lait, la noix de coco râpée et le lait de coco dans un grand saladier.
- Bien mélanger.
- Dans un bol, battre les œufs en omelette à l'aide d'un fouet.
- Ajouter les œufs battus et l'essence de Pandan dans le mélange à base de lait de coco.
- Mélanger.
- Préchauffer le four à 170°C.
- Verser le mélange dans un moule à cake puis le mettre dans un autre récipient plus grand, rempli d'eau à moitié pour la cuisson à vapeur.
- Préchauffer le four à 220°C.
- Mettre le tout au four pendant 30-40 minutes.
- Pour savoir si votre flan est cuit, planter une baguette ou une pique dans le flan.
- Le flan est cuit quand la baguette ressort quasiment propre.
- Servir le flan tiède ou froid selon votre goût.

Gâteaux chinois aux amandes (2 groupes)

450g de farine
 $\frac{1}{2}$ c.a.c de bicarbonate de sodium
 $\frac{1}{2}$ c.a.s de levure chimique
225 g de beurre
200g de cassonade
2 œufs + 1 jaune pour badigeonner les biscuits
 $\frac{1}{2}$ c.a.c de concentré d'amande
100 g d'amandes écrasées



- Dans un saladier, mélanger la farine, le bicarbonate de sodium et la levure chimique, puis ajouter les amandes. Réserver.
- Dans un bol, mélanger le beurre, la cassonade, les œufs et le concentré d'amande. Réserver.
- Mélanger soigneusement les deux préparations.
- Dans un récipient en plastique, battre un jaune d'œuf.
- Faire des petites boules avec la préparation précédemment obtenue.

- Placer une amande entière (ou amandes effilées) sur chaque boule et la badigeonner de jaune d'œuf battu.
- Disposer ces boules sur une plaque, espacées de 2 cm.
- Faire cuire au four, à 180 °C, pendant environ 15 minutes.
- Servir chaud ou tiède.

Samoussas choco banane (4 groupes)

1/2 plaque de chocolat noir

deux bananes

10 feuilles de bricks rectangulaires



Préparation

Peler les bananes, les couper en deux dans le sens de la longueur puis en tranches.

Faire fondre le chocolat avec une cuillère à soupe d'eau au four micro-ondes.

Placez un peu de banane et des morceaux de chocolat sur le bord de la feuille puis pliez plusieurs fois pour former un triangle (façon samoussa). Rabattre à l'intérieur pour fermer.

Mettre à dorer au four th.6 pendant 10 minutes sur une plaque avec une feuille de cuisson.