


JOURNAL

DE CONFINEMENT DES

CE2B



SOMMAIRE

Cestès d'Arzoub et de Pelma J. _____	↑. 2
Ceste d'Adam, création de Zeyneb _____	↑. 3
Ceste Peydou, dessin de Yasmine M. _____	↑. 4
Ceste d'Arzoub, bande-dessinée de Zeyneb _____	↑. 5
Ceste de Lindyna, bande-dessinée de Zeyneb _____	↑. 6
La recette des crêpes _____	↑. 7
Les photos de nos crêpes _____	↑. 8
La recette du gâteau chocolat-banane _____	↑. 9
Les photos de nos gâteaux aux chocolat _____	↑. 10
La recette des cookies _____	↑. 11
Les photos de nos cookies _____	↑. 12, 13 et 14

1. Le garçon qui n'aimait pas travailler

Il était une fois un garçon qui n'aimait pas travailler. Il regardait toujours la télévision et le téléphone. Il faisait semblant d'avoir mal à la tête pour ne pas aller à l'école. Il n'aimait pas les mathématiques, la conjugaison, la grammaire, l'orthographe, la géographie, l'histoire, l'anglais, le français, les sciences. Il avait toujours des mauvaises notes.

Atyoub, mars 2020

2. La forêt magique

Il était une fois une oursonne-licorne qui rencontra une oursonne originale. Mais elle la rencontra dans une forêt magique où il y avait un petit fleuve, des hérissons, des lapins, un cerf et c'est tout. L'oursonne-licorne dit: "Bonjour, je m'appelle Lamira, et toi, comment tu t'appelles?". L'oursonne originale répondit: "Bonjour, je m'appelle MIRA. Tu viens? On va jouer!" Et elles jouèrent.

Pelma J., avril 2020

3. Le défi

Quand il faisait beau, je suis allé sur mon balcon. J'ai fait mes devoirs, après avec ma sœur on a fait un défi. Le défi c'est de crier "Rentrez chez vous, c'est le confinement!" On a rigolé! Après on est rentré et on a mangé du poulet. C'était bon!

Adam, mars 2020

Création de
Zeyneb
Un
restaurant
fait en
recyclant:
une boîte
d'œufs, un
bouchon de
colle et du
carton!



4. Quand je serai grand

Quand je serai grand je voudrais être footballeur professionnel, être une star comme Mbessi ou Mbappé. Je voudrais gagner et avoir beaucoup de titres, et avoir une somme de 1 million d'euros pour que je puisse aider ma famille financièrement. Devenir footballeur est mon plus grand rêve car le football c'est ma passion: je mange football, je respire football et je dors football.

Peydou, mars 2020

Dessin
de
Yasmine
Mboussi

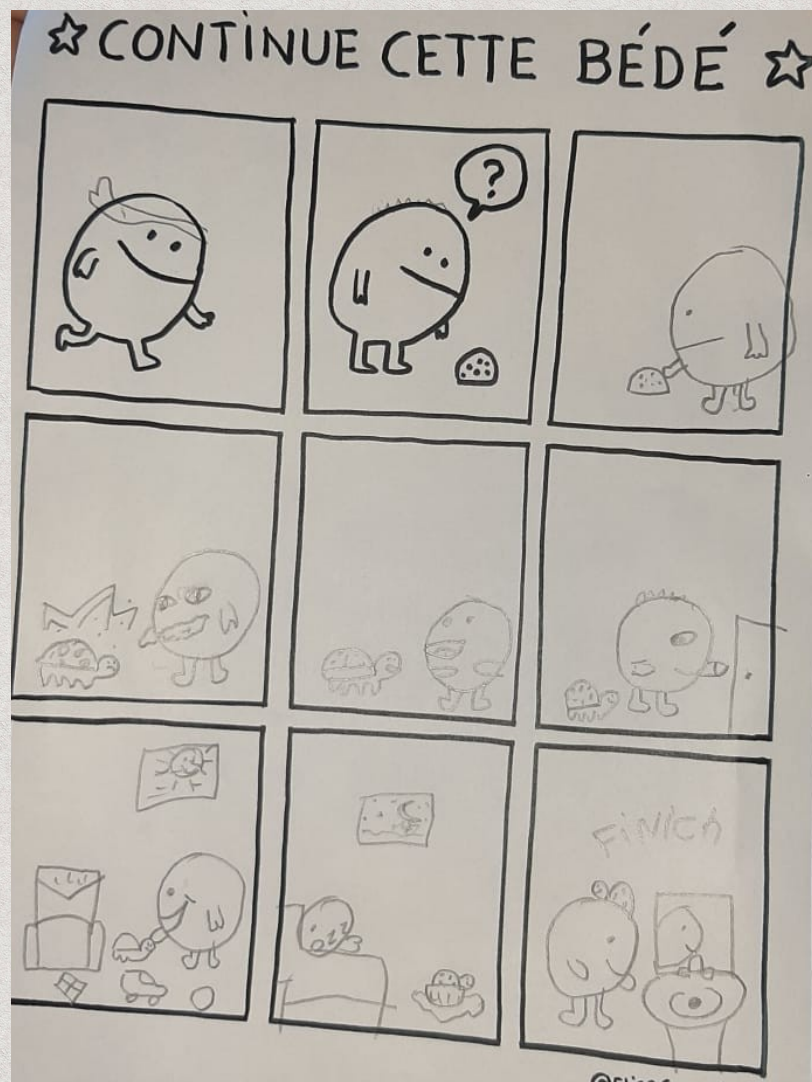


5. Le château de Mata

Il était une fois un garçon qui s'appelait Mata. Il avait un château fort et dans son château fort il y avait un piano blanc. La reine s'appelait Néfertiti. Ils avaient des animaux de compagnie, c'était un dauphin-cheval et une souris, qui cherchait un mari. Elle trouva un mari, c'était le Roi des Éléphants. Mais ce qu'elle ne savait pas, c'était que le Roi des éléphants était déjà marié avec Néfertiti.

Abryoub, mars 2020

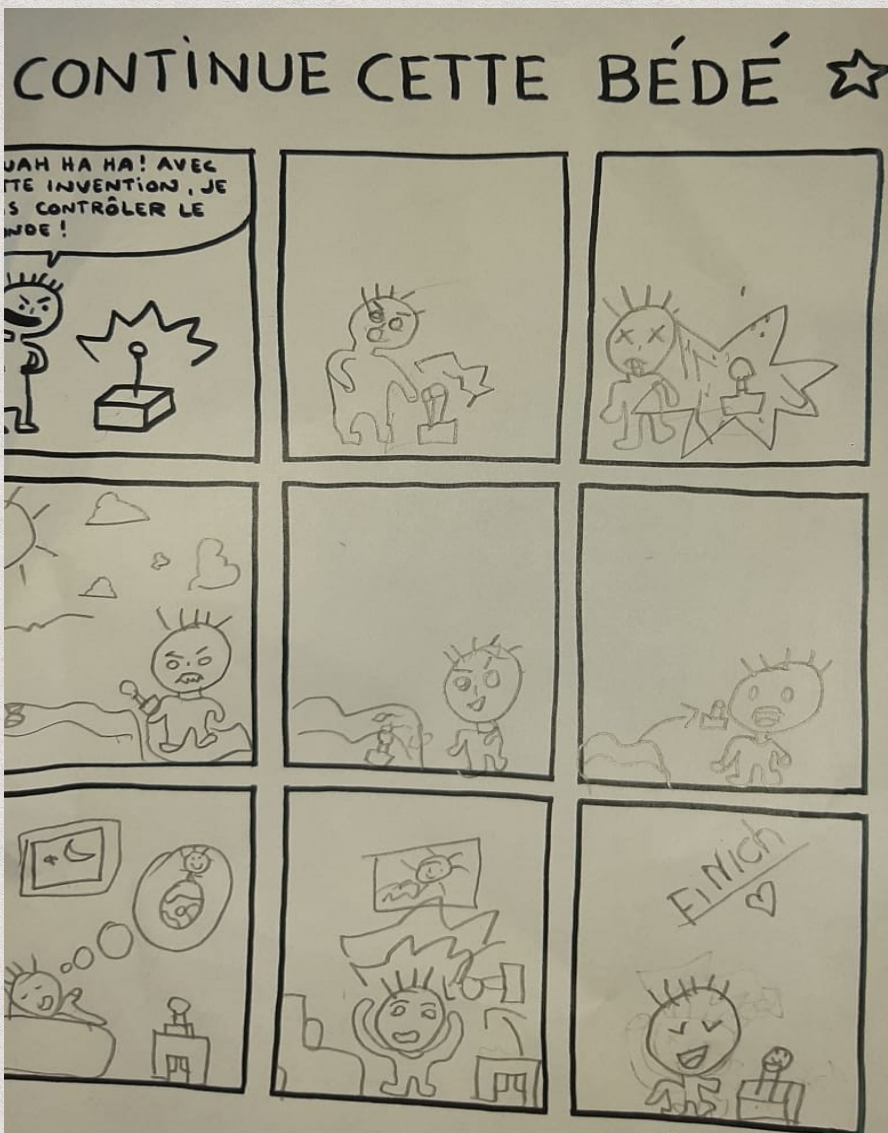
Bande-
dessinée
de
Zeyneb



6. Les mésaventures de Cindyna

Il était une fois un roi qui n'était plus avec sa reine, qui s'appelait Elise. Elle avait une fille qui s'appelait Cindyna. Cindyna avait une petite sœur. Mais des fois le papi et la mamie de Cindyna disaient des choses qui ne lui plaisaient pas. Par exemple quand Cindyna jouait avec sa petite sœur et que sa petite sœur pleurait, ils la punissaient alors qu'elle ne l'avait pas tapé.

Cindyna, mai 2020



Bande-dessinée
de Zeyneb

LES CRÊPES

1. Mettez la farine dans un saladier avec le sucre.
2. Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
3. Commencez à mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
4. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.
5. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée ou beurrée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
6. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.

Ingrédients

250 g de farine
4 œufs
1/2 litre de lait
(= 50 cl)
2 cuillère à soupe
de sucre
50 g de beurre fondu



Yasmine W. et ses crêpes



Les crêpes de Pelma E.



Les crêpes d'Assette



Pelma E. en train de faire cuire les crêpes

LE GÂTEAU CHOCOLAT-BANANE

Ingédients

125 g de chocolat
2 bananes
125 g de beurre
100 g de sucre
3 œufs
75 g de farine

1. Préchauffez le four à 180°C .
2. Faites fondre le beurre et le chocolat à feu doux.
3. Dans un grand bol à cuisine y ajouter les œufs et le sucre. Mélangez. Quand vous avez terminé de mélanger ajouter la farine. Mélanger à nouveau.
4. Quand le chocolat et le beurre ont fini de fondre, ajoutez-les à la préparation. Mélanger.
5. Ensuite couper les bananes en rondelles et les ajouter à la préparation. Mélanger doucement.
6. Prendre un petit peu de beurre sur du papier absorbant et froter sur tout le moule et saupoudrez de farine (pour que ça ne colle pas).
7. Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 15 min entre 175° et 180°C . Vérifier avec la pointe du couteau si le gâteau est cuit. Sinon poursuivre la cuisson 5 min environ.



Adam et son gâteau au chocolat



Mohamed et son gâteau au chocolat



Yasmine W. et son gâteau



Le gâteau d'Aboub

LES COOKIES

Ingrédients

100 g de beurre
100 g de sucre
1 œuf
1 cuillère à café
d'extrait de vanille
150 g de chocolat à
cuisiner ou de pépites de
chocolat
160 g de farine
2 g de levure

1. Faire préchauffer le four à 180° .
2. Mélangez le beurre mou avec le sucre.
3. Ajoutez l'œuf et mélangez.
4. Ajoutez la vanille et mélangez.
5. Ajoutez la farine et la levure et mélangez bien.
6. Cassez le chocolat en petits morceaux pour faire les pépites.
7. Ajoutez les pépites à la préparation et mélangez bien.
8. Formez des petites boules et disposez les sur une plaque de cuisson. Mettre à cuire dans le four pendant 10 minutes.



Les cookies d'Adam



Les cookies d'Aryoub



Les cookies de Boubacar



Les cookies d'Abiyah



Les cookies d'Assette



Les cookies de Peydou



Les cookies de Pelma E.



Yasmine W. et ses cookies



Les cookies de Cindryna