

Du Jeudi 25 au Mardi 30 Janvier 2024



On a coiffé nos couronnes et composé notre petit train pour nous rendre en salle d'accueil pour notre carte de Vœux pour les résidents de la maison de Retraite



Nous n'étions que 15 malheureusement jeudi... et guère plus (+2) vendredi.



On a tracé des ronds...

...pour décorer notre carte.

On a écouté une histoire : « Petit beignet rond et doré » <https://www.youtube.com/watch?v=mFuVJulr-Nw>



Et une chanson : <https://www.youtube.com/watch?v=it9hyHBlynA&t=61s>





Tous les petits rois et les petites reines ont joué avec une grosse galette aux couleurs des jeux olympiques . L'objectif était de faire voltiger le fève ballon...



Le montage de notre carte terminé, nous avons pu les glisser dans nos enveloppes avant de nous rendre à la boîte aux lettres.



Lucas a cacheté son enveloppe pour sa Mamie Marina.



Sylvie, la maman de Mattéo nous a accompagnés à la boîte aux lettres. Nous sommes passés à côtés de l'église, du château....



Chacun a pu poster son enveloppe



Nous sommes rentrés par le « Banzeau ».



Les MS valident des puzzles de + en + difficiles.

On s'est rassemblé autour des tables ovales pour confectionner des galettes des Rois



On a prélevé de la pâte à tartiner, cassé des œufs, versé de la poudre d'amandes ...





On a mélangé
l'appareil, déroulé
la pâte feuilletée.



On a fait fondre la pâte
à tartiner au micro-
ondes.



On l'a
incorporée
à la pâte.



On a étalé l'appareil sur la pâte.



Des petits cochons se sont invités dans la mare de chocolat.



On a placé les fèves dans l'appareil. On a jointé les 2 ronds de pâte en appuyant tout autour. On a étalé du jaune d'œuf au pinceau sur le dessus.







On a tracé un quadrillage au couteau



On a posé avec avec notre belle galette . On a écouté des histoires.

<https://www.youtube.com/watch?v=Wu0Mwii4eDk>





On a eu le droit de goûter l'appareil au chocolat.



Elodie a emmené les galettes chez elle pour les faire cuire dans son four. Qu'elles sont belles ! Merci Elodie !



On a tracé des quadrillages sur l'ardoise.





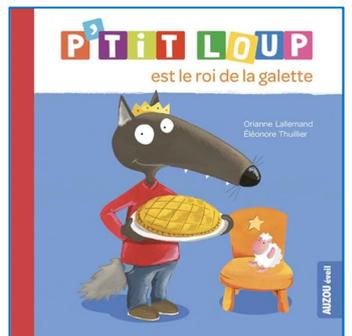
On a confectionné des galettes en pâte à modeler.



On a écouté d'autres histoires de loups et de galettes.

On a reproduit « BONNE ANNEE 2024 »

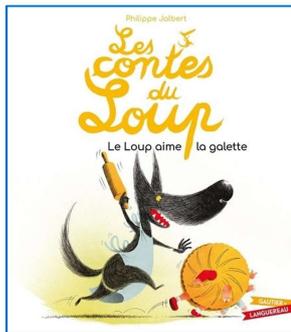
<https://www.youtube.com/watch?v=n5vVC5EwpxY&t=1s>

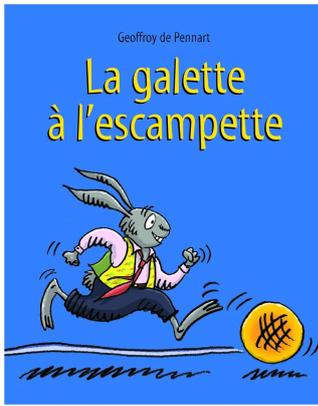




On s'est attablé pour déguster nos galettes avec nos couronnes sur la tête. On s'est bien régalé.

On a écouté une histoire: https://www.youtube.com/watch?v=iZw46t_IViw&t=304s





On a écouté cette histoire :
<https://www.youtube.com/watch?v=w0ttqwHFkYY&t=57s>



Le hasard a désigné 4 chanceux qui ont trouvé la fève dans leur part.

Ils ont reçu une couronne supplémentaire.

Vive les Rois !



Lundi 29 Janvier 2024 :

Notre visite à la Maison de Retraite



La Classe Maternelle
de l'École St Philbert
vous adresse ses vœux pour
Nouvel An et grands bonheurs
et bonne santé à tous!
Amitiés Lyliane
Classe Préparatoire



PROGRAMME ANIMATION
Du 29 Janvier au 02 Février
Indique aux familles la possibilité de participer

Lundi 29 Janvier
14H45 JOYEUX ANNIVERSAIRE
15H30 REMISE DES CARTES DE VŒUX des élèves de l'école St Philbert (Salle polyvalente)

Mardi 30 Janvier
10H30 ATELIER PÂTISSERIE Avec les enfants de la crèche
15H ATELIER DANSE & EXPRESSION
15H DÉGUSTATION DE LA GALETTE DES ROI (A la crèche avec les participants de l'atelier Pâtisserie)



Nos cartes étaient prêtes et celles des autres classes également . Le panier en était plein...
Nous avons pris le chemin de la Maison de Retraite avec nos plus grands sourires.



On a distribué nos cartes aux personnes âgées et écouté avec eux les chanteurs venus célébrer les anniversaires.



Lazare est monté sur scène distribuer des cartes aux chanteurs.



Nous nous sommes vus offrir de la tarte au flan à la vanille avant notre départ.

Nous étions très heureux de notre visite et les parents qui nous ont accompagnés également.

Merci beaucoup à eux ! Nous avons promis de revenir d'ici la fin de l'année pour distribuer encore un peu de bonheur.



Galette des Rois à la pâte à tartiner

Ingrédients pour 8 personnes

- 2 Pâtes feuilletées prêt-à-lées
- 250g de Pâte à tartiner
- 125g de Poudre d'amandes
- 2 Oeufs
- 1 Jaune d'oeuf
- Du sucre en poudre
- 1 fève



1. Faites chauffer le Nutella quelques secondes au four à micro-ondes, pour le fluidifier.



- Incorporez les oeufs entiers: et la poudre d'amandes.



2. Déroulez une pâte feuilletée, déposez-le sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.



3. Déposez la garniture au centre, répartissez-la bien à la spatule en préservant 1 cm de pâte sur le pourtour. Placez-y la fève.



4. Couvrez avec la deuxième pâte, scellez soigneusement les bords.



5. Badigeonnez la pâte de jaune d'oeuf au pinceau.



6. Marquez un quadrillage sur la pâte, avec le dos d'un couteau.



7. Puis saupoudrez de sucre en poudre.

8. Enfourez pour 30 min environ dans le four à 200 °C (th. 6/7). Laissez tiédir hors du four avant de servir.

