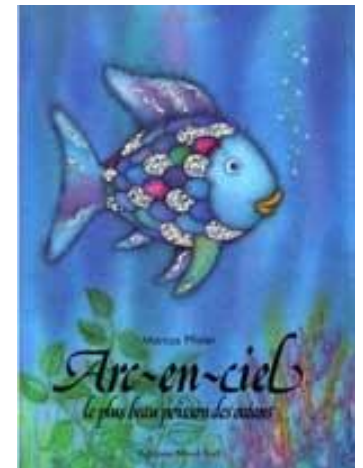
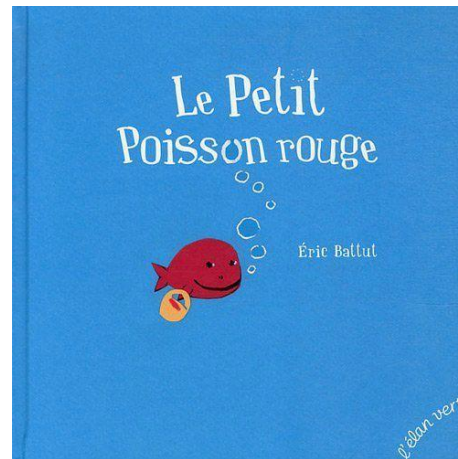
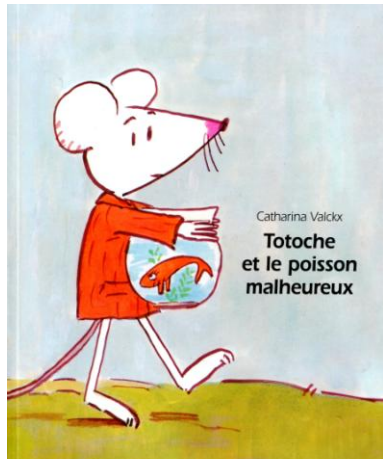


# Semaine du 20 janvier 2014

Période 3 : Nous découvrons comment prendre soin d'un animal : le poisson rouge.



Totoche a gagné un poisson rouge à la fête du village. Ce poisson s'appelle Mauricette, et le drame de sa vie, c'est qu'elle n'a plus envie d'être un poisson rouge. Tourner en rond dans un bocal, même agréablement aménagé, ne l'amuse plus depuis longtemps. Mauricette est malheureuse. Elle voudrait tant être un autre animal, un dromadaire, par exemple.

Un matin, quelque part au fond de l'océan, le Petit Poisson rouge alla porter un panier de crevettes à sa Mère-Grand malade. Mais à peine son voyage commencé, le Petit Poisson rouge rencontra Compère Requin...

Arc-en-ciel est le plus beau poisson de tous les océans. Ses écailles brillent et scintillent de toutes les couleurs de l'arc-en-ciel. Mais il est si fier et si vaniteux qu'il est aussi très seul, jusqu'au jour où il décide de partager ses écailles scintillantes...



A présent, Katia a retiré la photo sur notre étiquette de présence que l'on accroche le matin quand on arrive en classe. Il nous faut donc reconnaître notre prénom écrit en lettres capitales. Pour s'aider nous avons l'initiale écrite en rouge, mais parfois, nous sommes plusieurs à avoir la même initiale !



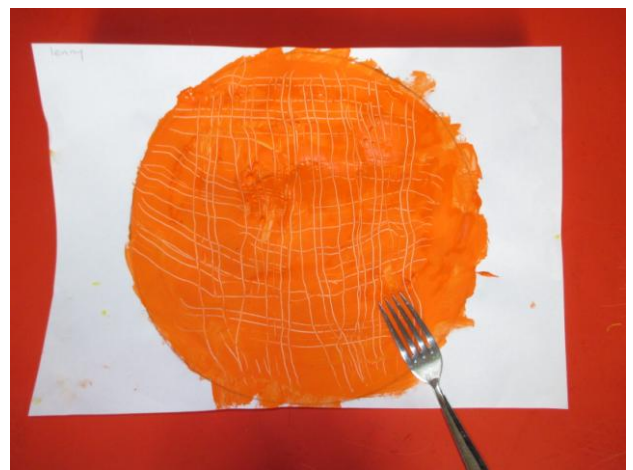
**Atelier 1 :** Nous traçons des ronds dans la farine, et au Velléda sur fiche transparente pour effacer autant que l'on souhaite.



**Atelier 2 :** Nous manipulons des petites cartes-images de poisson et de bocal, pour réaliser des algorithmes simples : poisson/bocal/poisson...



**Atelier 3 :** Nous cherchons les lettres qui composent notre prénom, avec le modèle.



**Atelier activité manuelle :** Nous réalisons une galette des rois en peinture, en laissant des traces à la fourchette.



En sport, nous faisons des jeux de lutte : le jeu des écailles de poisson, où il s'agit d'enlever les pinces à linge situées sur les vêtements de notre adversaire. Et, le jeu de la tortue, où il s'agit de renverser notre adversaire roulé en boule.



En janvier, Enzo, Noé,  
Océane et Tom ont  
fêté leur  
anniversaire ; ils ont  
eu 4 ans !



Nous avons dégusté une bonne galette des rois...

# GALETTE DES ROIS BRETONNE



Pour 8 personnes :

330g de farine		2 œufs + 1 pour dorer	
135g de beurre		1 sachet de levure	
135g de sucre		(80 grammes de fruits confits macérés dans du rhum) ou 100 g de pépites de chocolat.	

Mélanger à la main le beurre ramolli et le sucre, ajouter l'œuf battu, la moitié de la farine et la levure. Ajouter les fruits confits ou les pépites de chocolat, puis le reste de farine, bien mélanger le tout. Beurrer un moule à tarte et étaler avec la paume de la main. Dorer la galette avec un peu d'œuf battu et du lait. Avec une fourchette faire les traits dessus (**Ne pas oublier de mettre une fève !!!**). Cuire à four chaud (180°C) pendant 20 à 25 minutes.