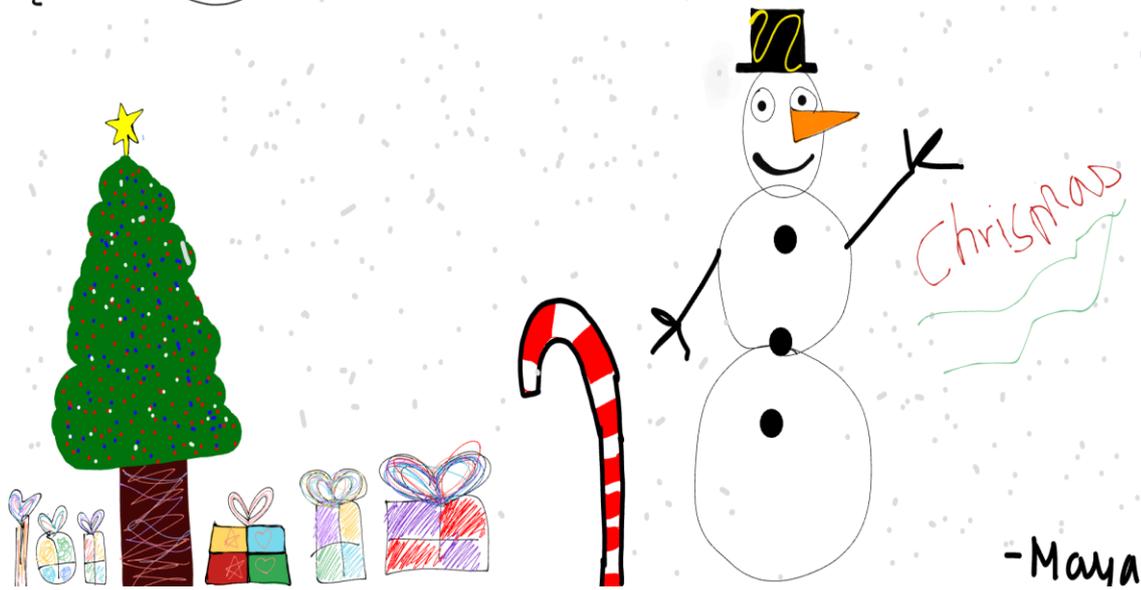




- Maya et Marianne

Vent des Berges

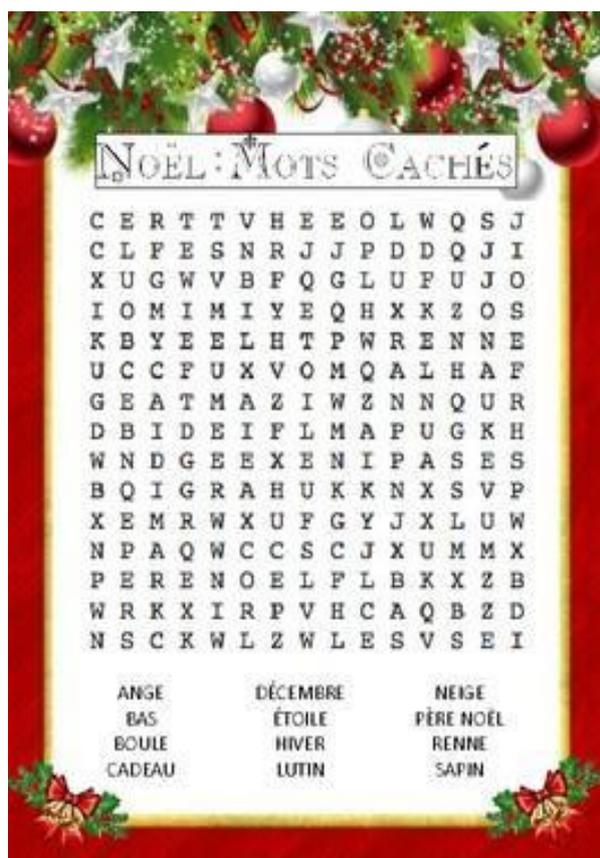
Joyeux Noël



- Maya

Rebonjour à tous ! :)

Comme vous le savez, nous créons un journal chaque mois. Le deuxième journal est enfin terminé! Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes. – Maya et Marianne.



Vocabulaire

MOTS CROISÉS DE NOËL

1. Moyen de transport du père Noël.
2. On la retrouve sous l'arbre de Noël.
3. Le père Noël doit y passer pour distribuer les cadeaux.
4. On peut le voir dans le ciel.
5. Ils tirent le traîneau du père Noël.
6. Ils aident le père Noël à fabriquer les cadeaux.
7. Il accompagnait l'âne dans l'étable où est né Jésus.
8. On parle de lui dans une chanson de Noël.
9. Dernier mois de l'année.
10. Noël en est une.
11. On célébrera bientôt la nouvelle _____.
12. Tu as certainement bien hâte de le déballer.
13. Les étoiles ne brillent qu'à ce moment là !
14. On fête celui du nouvel an, le 31 décembre.
15. Dans celui de l'Avent, il y a des chocolats !
16. Sur les cadeaux, il y en a !
17. Il porte des ailes mais ce n'est pas un oiseau.
18. On en écrit au moins une au nouvel an.
19. Plat principal de Noël.
20. Elle décore le sapin, la maison, les rues...
21. On l'allume quand il n'y a plus d'électricité.
22. C'est léger, froid et blanc.
23. Lorsqu'il recouvre une toile d'araignée en hiver, c'est superbe.
24. On peut le faire avec du ruban.
25. Elles sont sur le sapin.
26. On les mange chauds ou glacés.
27. Tu le reçois à Noël.
28. Décoration que l'on met à l'extérieur ou à l'intérieur.
29. Le 24 décembre est celle de Noël.
30. Elle est sucrée et on la mange à Noël.

jqahvavayuvayavav9aba8a ai9 su9a av9a ai0a ai9a av9a av99abajia axx8s su8a zi9a i0w je usis la fille l plus chanceuse du monde ente rhaha je suis xjus su8s sv98aa

Poème de Noël. – Maya



La nuit de Noël

Pendant la nuit de Noël

Le père Noël Attrape les étoiles Une à une

Il en fait un voile Pour la lune.

Puis il va distribuer Ses jouets par milliers

Il va les poser tout en bas des sapins

En se faisant aider par ses petits lutins.

Ensuite le Père Noël va décrocher la lune

Puis les étoiles, une à une,

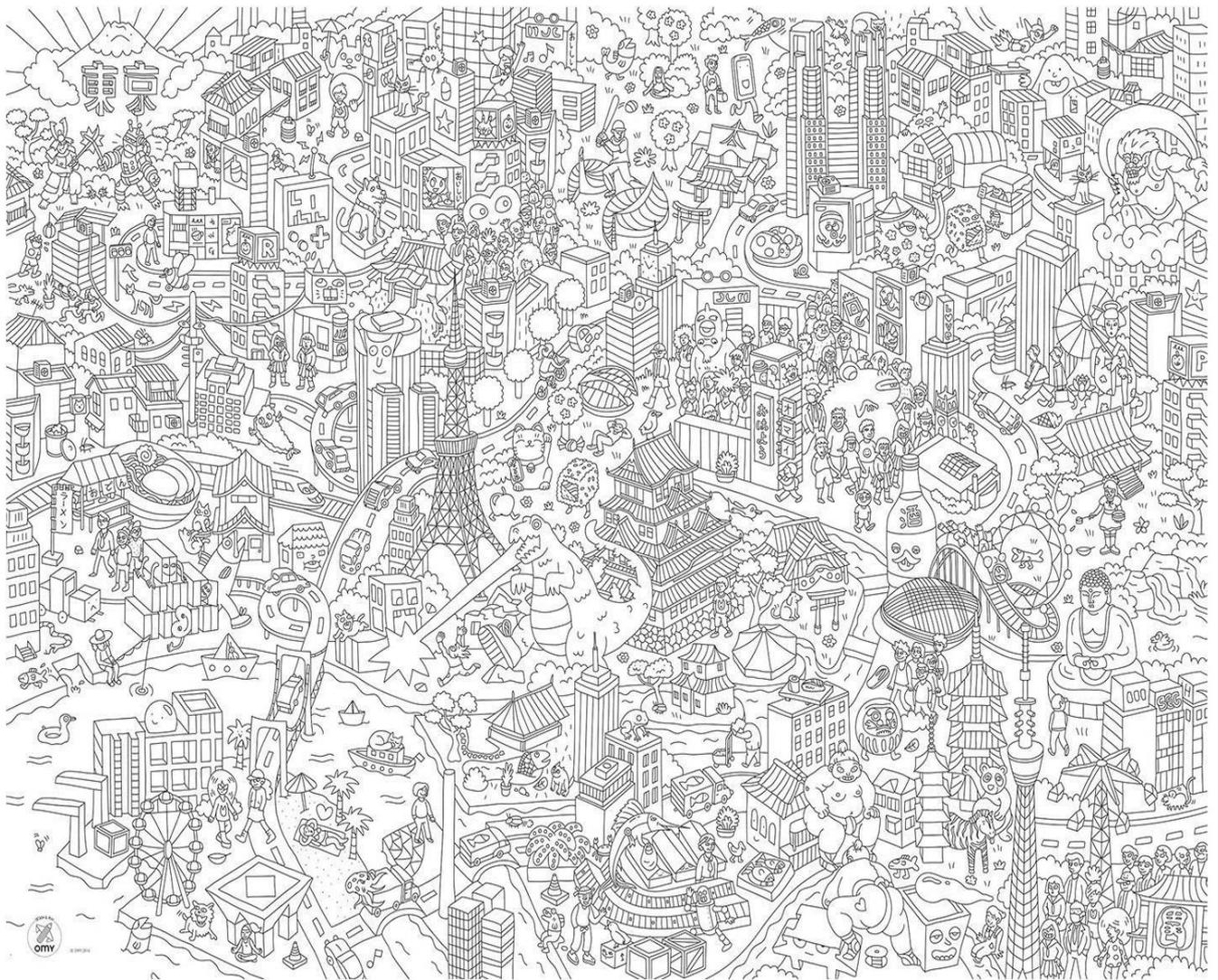
Il les remplace par le soleil.

Et les cadeaux émerveillent

Les enfants qui se réveillent !

**Ce coloriage m'a pris beaucoup de temps à créer
s.v.p bien le colorier fais de ton mieux pour ne
pas dépasser :)**

- Maya



Petit coloriage :) - Maya





Recette de bûche de Noël

Chantilly au chocolat blanc

- 170 g (6 oz) de chocolat blanc, haché
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Chantilly au chocolat au lait

- 170 g (6 oz) de chocolat au lait, haché
- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Ganache au chocolat noir

- 170 g (6 oz) de chocolat noir, haché
- 170 ml (2/3 tasse) de crème 35 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop de maïs
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli

Gâteau au chocolat

- 115 g (3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 25 g (1/4 tasse) de cacao, tamisé
- 1 ml (1/4 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 2 œufs, séparés
- 210 g (1 tasse) de sucre
- 55 g (1/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- 125 ml (1/2 tasse) de lait

Crumble au cacao

- 40 g (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 15 ml (1 c. à soupe) de cacao
- Une pincée de fleur de sel

PRÉPARATION

● **Chantilly au chocolat blanc**

1. Dans un bol, déposer le chocolat.
2. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes sans remuer. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir et réfrigérer pendant 8 heures.

Chantilly au chocolat au lait

3. Dans un bol, déposer le chocolat.
4. Dans une petite casserole, porter la crème à ébullition. Verser la crème chaude sur le chocolat et laisser reposer 2 minutes sans remuer. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Couvrir et réfrigérer pendant 8 heures.

Ganache au chocolat noir

5. Dans un bol, déposer le chocolat.
6. Dans une petite casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de maïs. Verser sur le chocolat et laisser fondre 2 minutes sans remuer. Mélanger à la spatule jusqu'à ce que la ganache soit lisse et homogène. Incorporer le beurre. Refroidir à la température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait épaissi et qu'elle soit manipulable, soit environ 2 heures.

Gâteau au chocolat

7. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de 43 x 30 cm (17 x 12 po) de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer généreusement puis fariner le papier et les côtés non tapissés.
8. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel. Réserver.
9. Dans un autre bol, fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter 105 g (1/2 tasse) de sucre graduellement en fouettant jusqu'à la formation de pics fermes. Réserver.
10. Dans un troisième bol, crémer le reste du sucre (105 g/1/2 tasse) avec le beurre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs et la vanille. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Incorporer délicatement la meringue dans la pâte en pliant à l'aide d'une spatule. Répartir la pâte uniformément sur la plaque.
11. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur la plaque, soit environ 1 heure.

Crumble au cacao

12. Entre-temps, tapisser une plaque de cuisson d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.
13. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la préparation soit tout juste hachée. Presser le mélange avec les mains et le laisser tomber en morceaux de différentes grosseurs sur la plaque.
14. Cuire au four de 8 à 10 minutes, en remuant à la mi-cuisson, ou jusqu'à ce que le crumble soit cuit. Laisser refroidir complètement.

Montage

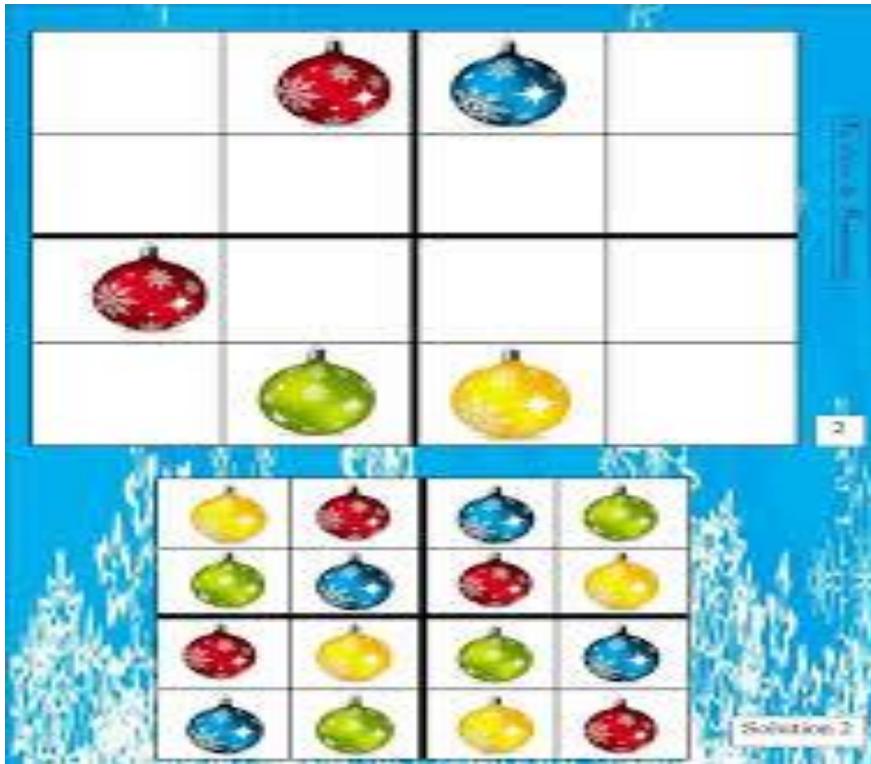
15. Retirer le gâteau de la plaque en le maintenant sur le papier parchemin. Retirer les deux bordures de pâte sur la longueur afin d'égaliser le gâteau. Étaler la ganache au chocolat noir sur toute la surface du gâteau.
16. Au batteur électrique, fouetter la chantilly au chocolat blanc jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes, mais encore souples (ne pas trop fouetter, sinon la crème tournera en beurre). Prélever 60 ml (1/4 tasse) de la crème et transvider dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie. Recouvrir la ganache avec le reste de la chantilly au chocolat blanc.
17. Rouler le gâteau à partir du côté le plus court. Ne pas s'inquiéter si le gâteau a tendance à craquer. Déposer sur un plat de service.
18. Au batteur électrique, fouetter la chantilly au chocolat au lait jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes, mais encore souples. Prélever 60 ml (1/4 tasse) de la crème et transvider dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.
19. Couvrir la bûche de la chantilly au chocolat au lait sur toute la surface, en laissant, ou non, les côtés sans chantilly. Garnir le gâteau de pointes de chantilly au chocolat blanc et au chocolat au lait. Parsemer 75 ml (1/3 tasse) du crumble au cacao et garnir de quelques tuiles de chocolat noir, si désiré. Réfrigérer jusqu'au moment de servir. Laisser tempérer 30 minutes avant de servir. Couper en tranches et servir avec le reste du crumble, si désiré.

NOTE

Le reste de crumble au cacao est aussi délicieux avec de la crème glacée à la vanille. Il se conserve 10 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Recette par : **Ricardo cuisine**

Meilleur sudoku :) - Maya



Une activité :)

Aide le Père Noël à retrouver son gentil renne pour distribuer les cadeaux !



Conte de NOËL



Mon conte de Noël ou d'hiver !

Un petit lutin est venu me voir la nuit dernière. Il m'a confié qu'il adore se faire raconter des histoires par le père Noël. Par contre, le gros bonhomme rouge n'a pas beaucoup de temps pour lui lire ses livres préférés; il doit préparer les jouets pour tous les enfants du monde !

Fripouille, ce petit lutin malheureux qui aime tant les histoires a entendu parler de vous. Il semblerait que vous avez beaucoup d'imagination et que vous êtes capables d'écrire des histoires tellement intéressantes ! Il m'a alors confié un secret : il aimerait que vous lui écriviez un bon conte et que vous lui racontiez. Il aime que les contes qui se terminent bien. En plus, il voudrait qu'il y ait une belle morale dans votre conte, car il aime quand on fait le bien autour de soi. Il est un lutin au très grand cœur !

Comme il ne peut pas apparaître quand le soleil est levé, il se cachera, mais il ouvrira toutes grandes ses oreilles pour profiter de ce beau moment.

Nous aiderons donc notre nouvel ami !

En effet, vous devrez inventer un conte de Noël ou d'hiver. Quand il sera écrit et corrigé, vous le lirez aux amis et à Fripouille, qui sera bien caché dans un coin de notre classe !

Au travail les petits lutins !



Ici écrire ton conte.



Les dédicaces :

Cette personne nous a donné de très bonnes idées .

Marianne et moi avons été étonnées par son

imagination. Veuillez applaudir Gabriel Houle de la
classe 603.

JOYEUX NOËL !



Cherche dans la grille les mots suivants

AMOUR
AVENT
BARBE
BOULE
BÛCHE
CADEAU
CHANT

CHEMINÉE
CLOCHE
CRÈCHE
DÉCEMBRE
ÉTOILE
FÊTE
GUIRLANDE

HOTTE
HOUX
JOUET
LUTIN
MAGES
MESSE
NEIGE

NOËL
RENNES
RÉVEILLON
SANTON
SAPIN
TRAÎNEAU
VŒUX





KessMa2@ggl.csmb.qc.ca

Adresse courriel pour nous donner une idée !:)