

ARABIE SAOUDITE

Notre pays



Notre région



Notre langue

L'arabe , l'anglais
et le français

مرحبا، نحن طلاب من المملكة العربية السعودية
Marhabaan, nahn tullab min al mamlaka al arabia Saudia
Hello, we are students of Saudi Arabia
Bonjour, nous sommes des élèves d'Arabie Saoudite

Notre drapeau



Notre monnaie



Le Ryal : 1 face en arabe/1
face en anglais (très peu de
pièce circulent)
1€ = 4 SR (Saudi Ryals)

Nos monuments



Les ronds-points de la ville de Djeddah
sont des œuvres artistiques



La ville sainte de la Mecque



Le jet d'eau du roi Fahd, haut
au maximum de 312 mètres,
est l'emblème de la ville de
Djeddah

Une spécialité sucrée de notre région



L'Arabie est un pays multiculturel, elle n'a pas de spécialité. La spécialité sucrée est le konafeh mais qui est à l'origine Palestinienne. La spécialité du pays sucrée est la dattes (il y en a une vingtaine de sorte)

KONAFEH

est une pâtisserie feuilletée, trempée dans un sirop, réalisée à base de pâte filo, de fromage, de beurre et de pistaches ou de noix

Recette

Ingrédients / Nb de personnes : 8

450 g de pâte filo surgelée, et découpée grossièrement (kataifi)

430 g de ricotta

115 g de mozzarella râpée

65 g de sucre

335 g de beurre

Pour le sirop

200 g de sucre

10 cl d'eau

1 cuillère à café de jus de citron

Quelques gouttes d'eau de rose (facultatif)

Une spécialité salée de notre région



AL KABSA

est un délicieux plat traditionnel de poulet et de riz d'Arabie saoudite préparé avec des raisins secs, amandes, pistaches et pignons.

Recette

Ingrédients / Nb de personnes: 4

300 g riz long grain

1 tomate

2 oignons

4 cuisses (avec haut de cuisse) de poulet

1/2 verre de raisin secs blonds

1/2 verre d'amandes effilées

1/2 verre de pignons

1/2 verre de pistaches

2 bâtons de cannelle

2 feuilles de laurier

10 clous de girofle

1 cuillère à soupe de coriandre moulue

1 cuillère à soupe de cardamome moulue

1 cuillère à soupe de paprika

1/2 cuillère à soupe de noix de muscade

râpée / Sel / 2 cuillères à soupe de beurre

Huile d'olive

Méthode de préparation : KONAFEH

Préparation : 25minutes › Cuisson : 35minutes › Prêt en :1heure

1- Préchauffer le four à 200°C (th6/7). Hacher la pâte filo avec un robot ménager. Les morceaux doivent être de la taille d'un grain de riz. Verser la pâte ainsi obtenue, dans un grand saladier. Dans un autre saladier, mélanger la ricotta, la mozzarella et le sucre.

2 -Placer le beurre dans un verre doseur ou un bol avec un bec verseur, allant au micro-ondes. Faire fondre le beurre complètement au micro-ondes puis le laisser reposer plusieurs minutes, jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme sur le dessus. Clarifier le beurre en utilisant une cuillère pour écumer la mousse.

3- Verser prudemment le beurre dans le saladier contenant la pâte filo. Eviter de verser le dépôt de lait qui se concentre au fond du beurre clairifié. Mélanger la pâte filo et le beurre avec les mains. S'assurer que le beurre soit totalement absorbé par la pâte en le malaxant entre la paume des mains.

4- Mettre la pâte filo au beurre dans un plat d'environ 22 cm x 33 cm. Etaler et presser soigneusement la pâte sur le fond et les coins du plat. Répartir le mélange à base de fromage sur la pâte en évitant de trop en mettre près des bords.

5- Mettre le plat à cuire au four, jusqu'à ce que le fromage soit bien doré et que les bords soient bruns et bouillonnants, environ 30 à 35 minutes.

6- Pendant la cuisson du kenafeh, préparer le sirop. Mélanger l'eau et le sucre, dans une petite casserole. Porter à ébullition, sur feu moyen/vif. Réduire à feu moyen, puis ajouter le jus de citron. Laisser mijoter, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que le mélange se soit épaissi, environ 5 à 7 minutes. (Ne pas laisser le mélange brunir et caraméliser). Retirer du feu, puis ajouter l'eau de rose. Réserver.

7- Retirer le kenafeh du four. Le placer sur un grand plat ou une plaque à pâtisserie. En utilisant des gants, retourner soigneusement le kenafeh sur le plat, de manière à ce que la pâte filo soit sur le dessus. Verser le sirop, couper des morceaux et servir tant qu'il est chaud.

Astuces :

Vous trouverez le kataifi (pâte filo), au rayon surgelés dans de nombreuses grandes surfaces.

Méthode de préparation : AL KABSA

1- Cuire le poulet dans un grand volume d'eau salée avec un demi oignon grossièrement émincé, les bâtons de cannelle et les feuilles de laurier jusqu'à ce qu'il soit bien tendre.

2- Filtrer ensuite le bouillon de cuisson et réserver.

3- Placer les morceaux de poulet dans un plat à four et le faire dorer environ 15 à 20 minutes dans le four préchauffé à 180°C.

4- Effilochez ensuite le poulet et réserver.

5- Dans un bol, prélever une à deux louches de bouillon de poulet et y mettre les raisins secs afin de les réhydrater.

6- Rincer le riz plusieurs fois à l'eau froide jusqu'à ce que l'eau soit parfaitement claire.

7- Placer le riz égoutté dans un saladier, lui ajouter les épices (clous de girofle, coriandre, cardamome, muscade, paprika et sel) et bien mélanger pour que tous les grains de riz s'imprègnent des épices.

8- Dans une grande marmite, faire chauffer l'huile d'olive (environ 3 à 4 cuillères à soupe) et y faire suer les oignons ciselés, puis les tomates coupées en petits dés, prolonger à feu moyen environ 6 à 8 minutes.

9- Ajouter ensuite le riz et bien mélanger pendant 5 minutes.

10- Mouiller l'ensemble avec 4 verres de bouillon de poulet préalablement réservé et porter à ébullition. Réduire ensuite à feu moyen, couvrir et laisser cuire environ 40 minutes à couvert.

11- Dans une poêle, faire fondre la margarine et toaster les fruits secs (amandes effilées, pignons, pistaches) quelques minutes pour les faire dorer. Ajouter alors les raisins secs égouttés et bien remuer encore 2 à 3 minutes.

12- Dresser en commençant par un dôme de riz surmonté du poulet effiloché. Parsemer de fruits secs sur le riz ainsi que tout autour.

Nos traditions



Tenue traditionnelle saoudienne (abaya pour les femmes et thobe pour les hommes.)

AID AL FITR : Fête de fin de ramadan



AID AL ADHA: Fête du mouton



Fête nationale: 23 septembre pour commémorer la création du Royaume d'Arabie saoudite par le roi Abdulaziz en 1932.



L'Arabie saoudite n'utilise pas le [calendrier](#) français mais le calendrier lunaire islamique, ou [Calendrier hégirien](#), Nous sommes en 1438 (=2017).



Notre école – ses horaires



- Notre école suit le programme français (AEFE) avec en plus des cours d'arabe et d'anglais pour nous ouvrir à la culture du pays.
- En maternelle et primaire nous avons classe de 7h50 à 13h20.
- Nous avons les mêmes vacances scolaires qu'en France.
- Il y a des enfants de beaucoup de pays différents dans notre école. Ils y viennent car ils aiment la France ou parle français dans leur pays.

Nos saisons

Saison chaude (de mai à octobre)

Les températures atteignent 40° (parfois 50°) le jour

Saison douce (de novembre à avril)

Les températures sont stables à 30°

Il pleut rarement. Quand il pleut, la ville est bloquée par les inondations.

A Djeddah, il n'y a pas de « saisons », pas froid, pas de neige.

Que faisons-nous après l'école ?

L'école se termine à 13h20, donc les journées sont longues.

A Djeddah, après l'école et les devoirs en fin d'après-midi (moins chaud), nous allons à la piscine ou à la mer (sur les bords de la mer Rouge).

Pour se rafraîchir (climatisation), nous allons aussi en centre commercial (au mall) où se trouvent des parcs de jeux, manèges qu'on appelle « play court ».

Nos animaux



Le Chameau d'Arabie



Le Caracal

(Cousin du lynx qui vit dans les pays froids)

Nos artistes ?



**Sculpteur:
Abdulnasser Gharem**



**Chanteur traditionnel:
Mohamed Hashem**

**Calligraphe:
Lulwah al-Homoud**

