

# FRANCE

## Notre pays la France



## Notre région : Nouvelle Aquitaine



## Notre langue

Le français

Bonjour, nous sommes des élèves de France.  
Notre département est la Gironde.

## Notre drapeau



## Notre monnaie



## Nos monuments

La tour Eiffel de Paris



## Le miroir d'eau de Bordeaux



## Une spécialité sucrée de notre région



### LES CANELÉS

Les canelés, une spécialité qui tient ses origines de la région de Bordeaux, peuvent tout à fait être réalisés à la maison. Plus ou moins cuits, chacun ses goûts. Très pratiques, ils se transportent facilement dans une boîte à goûter.  
La pâte ressemble à une pâte à crêpe.

## Une spécialité salée de notre région



### Le magret de canard

C'est une viande que l'on mange beaucoup dans notre région. Tu peux la manger avec des cèpes ou des frites cuites dans la graisse de canard. Bon attention quand même, il ne faut pas abuser des bonnes choses !

## Recette des canelés

### Ingrédients :

- 500 ml de lait
- 2 cs de rhum
- 1 gousse de vanille ou 3 gouttes d'extrait de vanille
- 3 oeufs moyens et 1 jaune d'oeuf
- 70 g de beurre
- 200 g de sucre
- 160 g de farine

### Recette :

- Dans une casserole, faire chauffer le lait, le beurre et la vanille et ne pas faire bouillir. Si vous utilisez une gousse de vanille, la couper préalablement, extraire les graines à l'aide du dos d'un couteau et déposer le tout dans la casserole.
- Pendant ce temps, dans une terrine, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Puis, ajouter la farine.
- Retirer la gousse de vanille.
- Verser doucement le mélange lacté sur la préparation en remuant sans cesse.
- Terminer par le rhum. Filmer et mettre au frigo 24h (ou 48h si vous en avez la possibilité).
- Préchauffer le four à 260°. En attendant, beurrer les moules.
- Remplir les moules de pâte à l'aide d'une louche jusqu'à moins d'1cm du bord (ils se tassent à la cuisson).
- Enfourner à 260° pendant 5 minutes puis poursuivre la cuisson à 170° pendant 45 minutes ou 1 heure (tout dépend la cuisson que vous souhaitez).

## Cuisson des magrets de canard

Préparer ou couper les 4 tranches de foie gras mi cuit.  
Entailler la peau des magrets de canard en forme de croisillons.  
Disposer les magrets de canard, côté peau dans la poêle chaude.  
Faire revenir les magrets 8 minutes.

## Nos traditions



**Nous fêtons Noël le 24 décembre. C'est l'occasion de s'offrir des cadeaux.**



**Début janvier, nous mangeons la galette des rois.**



**Pour le lundi de Pâques, nous cherchons des chocolats dans le jardin. Cette année ça sera le 2 avril.**



**Le 14 juillet, il y a souvent un feu d'artifice dans les villes car c'est le jour de la fête nationale.**

## Notre école – ses horaires

Nous sommes dans une école de 8 classes, à cela s'ajoute l'ULIS-école. Nous travaillons les lundi, mardi, mercredi matin, jeudi et vendredi. Voici nos horaires :  
8H45 – 12H15 avec une récréation vers 10H30  
14H – 15H45.  
Voilà à quoi ressemble notre école.



## Nos saisons

automne



L'automne actuel se terminera  
le mercredi 20 décembre 2017

hiver



L'hiver aura lieu du jeudi 21  
décembre au lundi 19 mars  
2018

printemps



Le printemps aura lieu du mardi  
20 mars au mercredi 20 juin  
2018

été



L'été aura lieu du jeudi 21 juin  
au samedi 22 septembre 2018

## Que faisons-nous après l'école ?

On peut faire du sport dans le village ou pas très loin :



tennis,



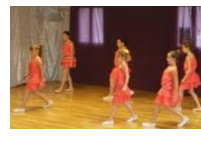
football,



judo,



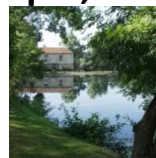
rugby,



danse.



On peut aussi faire du théâtre, de la musique, du chant.



On peut aller se promener sur le bord de la rivière ou dans la forêt, aller jouer sur



le city-stade ou faire du vélo.

## Nos animaux



**chien**



**chat**



**cheval**



**oiseau**



**poule**



**coq**



**vache**



**lapin**



**canard**



**lézard**

## Les symboles des produits français



**baguette**



**béret**



**fromage**



**vin**