

BONNE VACANCES!

Et voilà, nous y sommes, nous avons tenu bon et je suis très contente de vos résultats évalués au bout de 4 semaines d'école à la maison!!!

Nous avons besoin de repos, mais nous avons besoin de ne pas perdre les acquis, donc je le répète, révision des tables de multiplication régulières pendant les vacances et lecture quotidienne!

Bravo à tous pour votre sérieux, je parle de vous mes élèves, mais de vous aussi les parents qui avez rendu cette classe à la maison, non seulement possible, mais aussi efficace!

Je ne pense pas que les tables de multiplication ou que les récitations auraient été aussi réussies par l'ensemble des élèves en groupe classe habituel.

Cette période de confinement, aussi pénible soit-elle, n'a donc pas que des inconvénients, en tout cas pour les élèves de vos familles, alors un grand merci à vous!

Je continuerai à ouvrir la classe virtuelle pendant les vacances le lundi et vendredi à 14h pour garder ce contact très agréable, il n'y a pas d'obligation de présence, juste la possibilité pour nous tous d'échanger pendant les deux semaines qui vont venir.

Je vous transmets une dernière info et suggestion d'activité, il s'agit du "gâteau magique", je l'ai réalisé avec mes enfants, le côté magique est sympa à expérimenter, et ce qui ne gâche rien, ce gâteau est plutôt très bon! En voici à suivre, la recette:

La recette du "Gâteau magique"

Une pâte à gâteau liquide se transforme en un gâteau avec trois couches de textures différentes. Alors, gâteau magique ou gâteau physique ? DURÉE : 15 MIN et 45 MIN DE CUISSON

Il vous faut : ½ L de lait, 3 oeufs, 100 g de farine, 150 g de sucre, 50 g de beurre, Vanille, Un robot ménager ou un batteur électrique, Moule à gâteau haut, d'environ 16 cm de diamètre.

Faites tiédir le lait et faites fondre le beurre dans deux casseroles. Séparez les blancs et les jaunes d'oeuf. Dans un saladier, mélangez les jaunes avec le sucre. Fouettez. Incorporez le beurre fondu, puis la farine. Versez alors progressivement le lait. Bien mélanger. Montez les blancs en neige, en veillant à ne pas trop les serrer (en pâtisserie, serrer signifie rendre très ferme). Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange. Versez le mélange dans un moule préalablement beurré. Faire cuire à 160 °C pendant 20 min, puis poursuivre la cuisson pendant 25 min environ à 150 °C. Au cours des 5 dernières minutes, surveillez régulièrement la cuisson. Laissez refroidir le gâteau, puis placez-le au réfrigérateur au moins 2 h. Démoulez délicatement... surprise... observez-vous bien trois couches ?

Ce gâteau magique ouvre le bal des réactions physico-chimiques et nous montre combien la science opère en cuisine, comme une magicienne, pour éveiller nos papilles et bluffer nos sens. Dévoilons le premier tour... Ce gâteau n'est pas magique, évidemment, mais physique ! Son secret repose sur une grandeur physique : la masse volumique. Les éléments « lourds » tombent, les éléments « légers » flottent... Dans notre préparation, nous avons mis du lait, de la farine, du sucre, un peu de beurre, des jaunes d'oeuf et des blancs d'oeufs montés en neige. La préparation avant cuisson est uniforme, et semble très liquide. Vue à la loupe, elle n'est pourtant pas si homogène que ça !

Régalez vous bien!

Bisous!

Audrey