

Le petit Vézélien

Le journal des élèves de l'école de Vézelay

Publié avec le concours de la Presse des Jeunes www.pressedesjeunes.com

Autour du bois

Premier journal
!!!

Nous avons travaillé sur les feuilles et les fruits d'automne. Nous avons appris quelle feuille correspond à quel arbre.

Nous avons passé une après-midi aux Bois de la Madeleine pour apprendre la façon dont on coupe le bois et les ustentiles utilisés.

M. Patrick George est venu nous parler des différentes sortes de bois.

Nous avons aussi fait des petits gâteaux et des décorations de Noël.

Mathilde

**Nous sommes les élèves de Vézelay.
Nous allons vous montrer ce que nous
avons découvert sur la forêt.**

© Claire





Les élèves de Vézelay vous souhaitent une bonne année !

Les fruits d'automne



Tous ceux qui le pouvaient ont apporté des marrons, des châtaignes, des glands, des noix et des noisettes. Cela nous a permis de faire plusieurs activités autour des fruits d'automne.



Nous avons chanté une chanson sur les fruits d'automne :



Je me suis bien régalé de fruits d'automne,

Je me suis bien régalé des  du noisetier 

Je n'ai surtout pas mangé le  du chêne 

Je n'ai surtout pas mangé le  du marronnier 

...je me suis bien régalé des  du châtaigner 

...je me suis bien régalé avec les  du noyer 

Nous avons chanté une chanson sur les fruits d'automne.

Puis nous nous sommes mis par groupes de trois et nous avons essayé de mettre chaque fruit sur la feuille de son arbre. Nous n'avons pas toujours réussi du premier coup.

Et nous avons collé une feuille séchée sur notre cahier de reporter.

Nous avons essayé de faire des œuvres d'art avec des marrons, des châtaignes, des noix, des glands et des noisettes. Nous n'avons pas la place de vous les

La chanson que nous avons apprise

montrer ici, mais nous les afficherons dans l'exposition de fin d'année.

Les marrons sont plus ronds que les châtaignes ; la châtaigne a un plumet. La bogue du marron a beaucoup moins de piquants, mais ses piques sont plus grandes que celle de la châtaigne.



Marrons



Châtaignes



Martin et Lorenzo



Coupe aux Bois de la Madeleine

Nous nous sommes réunis un samedi après-midi aux Bois de la Madeleine, et nous avons été accueillis par Claude et Jérôme.

Claude nous a montré différentes sortes de bois, et nous avons compté les cercles pour déterminer l'âge du bois.

Il nous a montré comment on coupe un arbre : il a fait une entaille pour déterminer de quel côté il doit tomber, et il a coupé avec sa tronçonneuse.

Nous avons vu aussi la grue, et la fendeuse qui fend les grosses bûches.

Dans l'ancienne école, nous avons découvert les outils anciens : le passe-partout, la cognée, la masse, le coin, la hachette, la serpe...

Claude et Jérôme nous ont montré comment on mesure le bois : la hauteur du tronc avec le mètre marqueur, le diamètre avec le compas forestier, et après on regarde le volume dans le carnet de cubage.

Puis Micheline nous a parlé de l'école, qui a accueilli des élèves jusqu'en 1954.

A la fin, nous avons eu un bon goûter, bien mérité !

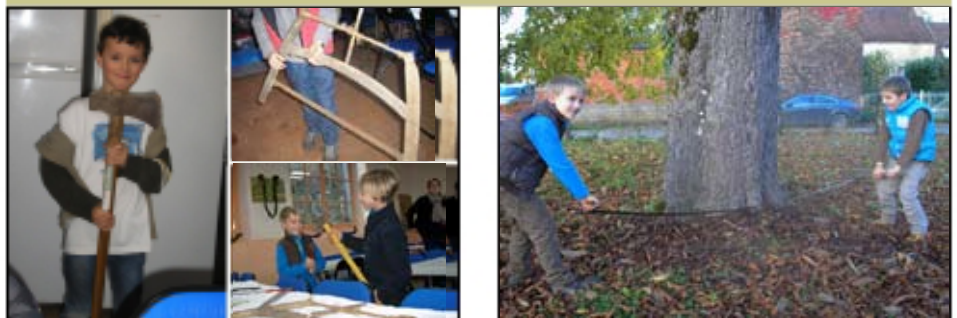
Article écrit à partir du texte du diaporama réalisé avec les photos des élèves, et tapé par Tess.



La coupe du bois avec Claude et Jérôme



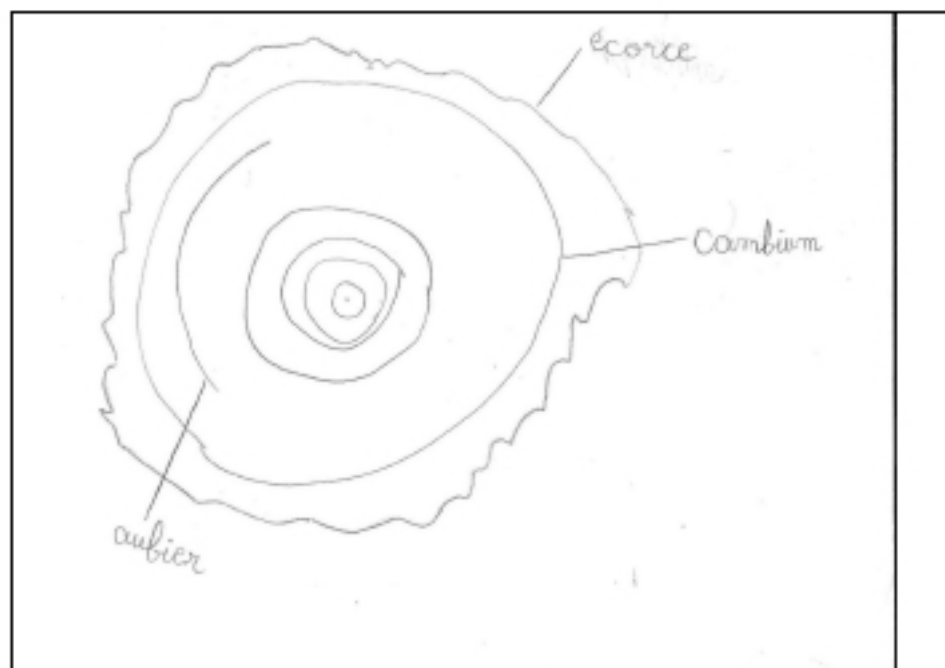
*Exposition sur les outils anciens du bois.
Nous les avons essayés.*



© photos : plusieurs élèves

Il y a beaucoup de bois différents

Monsieur Patrick George est venu à l'école pour nous montrer différentes espèces d'arbres.



Il nous a montré comment un arbre grandit. Le cambium sert à fabriquer le bois. L'écorce sert à protéger le cambium pour que l'arbre puisse grandir.

Le cœur de l'arbre est la partie la plus ancienne. L'aubier est la partie la plus jeune, et il est plus clair.

Certains bois ont une odeur et ils servent pour fabriquer des parfums : le santal, l'anis, le cèdre du Liban.

D'autres servent pour faire les instruments de musique :

- Pour le violon : le palissandre ;

La coupe du tronc d'arbre.

© Léna

l'épicéa l'ébène. L'archet est fait en permambouc

- Pour la clarinette: l'ébène du Mozambique.

- pour la flûte: le buis.

Il y a un bois qui s'appelle l'encens du pharaon. Quand on le met en poudre et qu'on l'allume, ça fume et ça sent bon.



Nous sentons l'odeur du bois.



Les bois du violon.



Léna et Gaëlle



Décoration des sapins

Nous avons fait des décorations et nous les avons installées sur des sapins.



La municipalité de Vézelay a offert un sapin aux personnes qui s'engageaient à les laisser sur la voie publique et à les décorer. Elle en a mis aussi devant des maisons vides.

On nous avait demandé si nous étions d'accord pour décorer ces sapins et nous avons dit oui.

Nous avons été divisés en 5 groupes et nous sommes partis pour disposer des décorations sur les sapins dans tout Vézelay.

Heureusement qu'il ne pleuvait pas Et c'était fatigant!

Pose devant les sapin



Ornella

Témoignage



Fabrication des décorations de sapin

Nous avons fait 2 petits groupes : un pour faire des fleurs et un pour faire des bonbons rouges et dorés.

Nous avons fait les fleurs en tirant sur des ruban.

Et nous avons fait les bonbons en prenant des bouchons de vin et nous les avons enroulés dans du papier cadeaux, puis nous les avons fermés avec du rubans.



Le pliage de serviette

Nous avons décoré les tables du repas de Noël de l'école avec des serviettes pliées en forme de sapin.



© Photos : Garice

Le matériel

Pour ce pliage, utilisez une serviette en papier ou en tissu en forme de carré pliée en quatre.

Astuce

Pour la troisième étape marquez le milieu de la base avec l'ongle pour bien repérer le lieu du pliage.

Étapes

1) Commencez par replier un premier pan de la serviette en laissant 2 ou 3 cm.

2) Repliez un second pan de la serviette, puis le troisième et le quatrième.

3) Retourner votre pliage et repliez sur la gauche un premier pan.

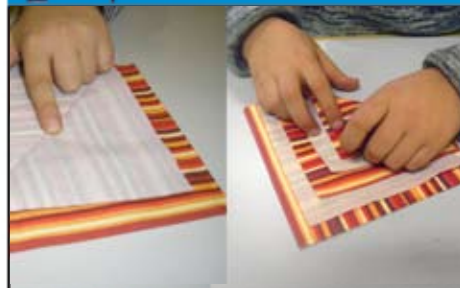
4) Repliez sur la droite le second pan.

5) Retournez votre pliage pointe vers le haut. Rabattez la première pointe vers le haut.

6) Recommencez l'opération pour chaque pointe en la glissant sous la pointe supérieure.

Derrière votre pliage, accrochez un trombone de couleur pour faire tenir votre sapin debout.

Étape n°1



Étapes 1 et 2 (avec les mains de Louka)

Étape n°2



Légende pour expliquer l'étape.

Étape n°3



Légende pour expliquer l'étape.

Louka et Garice





Les ingrédients

250 g de farine
150 g de beurre demi-sel mou
100 g de sucre semoule
1 sachet de sucre vanillé
1 oeuf
1 sachet de levure chimique
150 g de chocolat noir ou au lait

Petits sablés Fourrés au chocolat

Nous avons réalisé ces gâteaux en périscolaire.
En voici la recette.

Étape n°1



Mélanger d'abord à la fourchette.

Étape n°2



Puis avec les doigts.

Étape n°3



Faire des petites boules de pâte et glisser au milieu un morceau de chocolat.



photos : plusieurs élèves

Le premier jour :

- 1) Dans une terrine, mélanger le beurre mou avec les sucres de façon à obtenir une crème onctueuse.
- 2) Ajouter l'oeuf et le mélanger à la fourchette.
- 3) Ajouter la farine et la levure. Travailler la pâte d'abord à la fourchette, puis avec les doigts.
- 4) Quand elle est homogène, former une boule et la mettre au réfrigérateur.

Le deuxième jour (ou 2 h après) :

- 1) Préchauffer le four à 200°.
Casser le chocolat en petits morceaux.
- 2) Sortir la pâte du frigo. Former des petites boules avec la pâte et glisser au centre de chacune un morceau de chocolat.
- 3) Déposer les sablés sur une

plaque à pâtisserie recouverte de papier en les espaçant.

- 4) Cuire les biscuits de 5 à 8 minutes environ suivant leur grosseur.
- 5) A la sortie du four les placer sur une grille à pâtisserie. Savourer légèrement tiède ou froid.

Suggestions du chef

Mettre le moins possible de pâte autour du chocolat si on veut que le gâteau soit bien chocolaté, elle gonfle en cuisant.

Malo et Simon



Des magazines pour tous les goûts !!!

Découvre la presse jeunesse avec la

des Presse JEUNES

Pif GADGET

copain du monde

Jouets : attention danger ?

chez ton marchand de journaux
et sur le site : www.pressedesjeunes.com

Le petit Vézélien

Le journal des écoliers de Vézelay

Le Cheval Blanc



Restaurant - Hôtel

Merci à nos annonceurs pour leur soutien !
Et merci à ceux que nous n'avons pas pu contacter et qui accepteront de nous soutenir pour les prochains numéros.

Le Vézélien

Bar - Tabac - Brasserie - M. et Mme Recevelet
Place du Grand Puits
89450 Vézelay

03 86 33 25 09
levezelien@gmail.com

brasserie uniquement le midi



Boulangerie - Pâtisserie

Au Bon Pain


Tel. : 03.86.33.23.64
3, rue Saint Etienne - 89450 Vézelay

VEZELAY

Vival
Viva la vie

Alimentation générale LIVRAISON A DOMICILE
Produits régionaux 9 Rue Saint-Etienne
Gaz 89450 Vézelay
03 86 33 25 96
elodiebachur89@boemail.fr

Ouvert tous les jours 8h-13h/15h-20h
Le dimanche 8h30-13h/15h30-20h
Ouvert sans interruption en Juillet et Août



L'OR DES ETOILES

et

L'AME ENCHANTEE
Libraires à Vézelay depuis 1991

Livres - Disques - Dvd *neuf et occasion*
Littérature et sciences humaines / Littérature jeunesse
Calligraphie- Cadeaux

Ouverts toute l'année
11 et 29 Rue St Etienne 89450 Vézelay



Galerie Leiber

14 rue St Etienne - 89450 Vézelay
Tel. 03 86 33 33 90 - mail: galerie.leiber@wanadoo.fr
Site: 439.447.699 000 18 - Age: 4771 C