

Hola amigos,



Nous sommes les 22 CE1B du Lycée Molière, 13 filles et 9 garçons. Bientôt il y aura 10 garçons parce qu'un élève va arriver.



L'école a lieu le lundi, mardi, jeudi, vendredi de 8h55 à 11h50 avec une récréation de 15 minutes à 10h35. Puis nous allons manger à la cantine (sauf un élève qui va manger chez lui). Nous reprenons à 13h10 jusqu'à 15h50 avec une autre récréation de 15 minutes à 14h40.

Après les cours, 6 enfants vont à la maison. Les autres font des activités à l'école (robotique, karaté, football, basket, chinois, théâtre, yoga). Mais, il n'y a plus personne à 17h quand les bus scolaires partent.

Le mercredi, nous ne travaillons que le matin de 8h55 à 12h35. Alors tout le monde part à la maison sauf 6 élèves qui restent aux activités de l'après-midi. C'est très varié car nous n'habitons pas tous près de l'école.

Nous avons, en plus de notre maîtresse, une professeur d'anglais et une d'espagnol. Nous avons 2 heures d'anglais par semaine et 3 heures d'espagnol. Ceux qui ne parlent pas espagnol ont 3 heures avec une autre professeur jusqu'à ce qu'ils apprennent.

Les élèves sont au Lycée Molière de la Petite Section de maternelle jusqu'en Terminale. Il y a 859 élèves en tout. Il y a 2 ou 3 classes par niveau. Nous n'avons pas d'uniforme.



Il y a 3 cantines: une pour les professeurs, une pour les maternelles et les CP et une autre le reste. Nous devons nous servir avec des plateaux et ce n'est pas toujours facile.

La moitié de la classe habite à Villanueva de la Cañada et vient en voiture, à vélo, à pied ou à trottinette. L'autre moitié habite plus loin et vient en bus ou en voiture.



Notre école est en Espagne, à 35 kms de sa capitale qui est Madrid. L'Espagne est entourée au nord par les Pyrénées qui la sépare de la France et par l'Océan Atlantique, à l'ouest par le Portugal et à l'Est par la mer Méditerranée. Au sud, le continent africain est très près.

Le drapeau est fait avec des bandes horizontales rouge, jaune, rouge.



On parle castellan, basque au Pays Basque, catalán en Catalogne et galicien en Galice.

Il y a des fêtes traditionnelles importantes: le carnaval et les Rois Mages.

Les Rois Mages sont des rois qui viennent le 6 janvier dans nos maisons pour laisser des cadeaux aux en-fants sages. S'ils ne sont pas sages, ils nous laissent du charbon. Le 25 décembre, le Père Noël apporte aussi des cadeaux.

Madrid est au centre de l'Espagne. Il y a des montagnes à 50 kms où on peut faire du ski en hiver. Il fait très chaud en été et très froid en hiver. Il peut neiger aussi parce que Madrid est la plus haute capitale d'Europe (600m). Quand on arrive à Madrid, au loin, on voit 4 tours car toutes les autres maisons sont assez basses. A Madrid, il y a beaucoup de musées, de zoos, de jardins et de parcs. Le symbole de la ville est un ours qui grimpe sur un tronc d'arbre.



En Espagne, nous mangeons comme les français mais pas aux mêmes heures. Après le petit-déjeuner, on prend un goûter vers 11h car nous déjeunons vers 14h-15h. Puis le dîner est à 21h-22h. Ça, c'est en vacances et le week-end, pas les jours d'école car on est dans une école française et on suit les horaires français. Comme il fait très

chaud en été, on fait la sieste et on sort vers 18h jusqu'à très tard.

On vous envoie deux recettes typiques: la tortilla espagnole et le gazpacho. Mais on a beaucoup d'autres plats délicieux.

Nous attendons votre lettre avec impatience.

Hasta pronto (À bientôt)

La classe de CE1B du Lycée Molière



Les rois mages passent la nuit du 5 janvier



A Noël, on mange du turrón ( du nougat)

Et le 31 décembre, à minuit, on mange un grain de raisin à chaque coup de cloche.



Le défilé de carnaval dans notre école



Puis quelques photos de notre classe en plein travail



# TORTILLA ESPAÑOLA

(omelette espagnole)

## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES:

3 pommes de terre  
5 oeufs  
1 oignon  
Huile  
Sel



## PREPARATION:

1. Peler les pommes de terre et les couper finement en rondelles.
2. Eplucher et émincer l' oignon.
3. Verser une bonne quantité d'huile dans une poêle et quand elle est chaude, incorporer les pommes de terre et l'oignon. Saler. Couvrir et laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps.
4. Pendant ce temps, casser les oeufs dans un bol et les battre en omelette. Saler. Remuer.
5. Quand les pommes de terre et l'oignon sont cuits, les égouter et les ajouter au bol d'oeufs. Retirer toute l'huile.
6. Dans la poêle chaude, sans rajouter d'huile, verser la préparation du bol et faire cuire à feu doux pendant 5 minutes en vérifiant la cuisson.
7. Décoller l'omelette des bords de la poêle pour ne pas qu'elle accroche. Poser une grande assiette sur la poêle et délicatement retourner l'omelette. Continuez la cuisson 5 minutes à feu très doux de l'autre côté.
8. Cette tortilla peut se manger tiède ou froide.

# GAZPACHO

## INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES:

1 Kg de tomates bien mûres  
1 gousse d'ail  
50 g de poivron vert  
40 g d'oignon  
70 g de concombre  
30 g de vinaigre  
1 petite cuillère de sel  
50 g d'huile d'olive  
8 glaçons



## PREPARATION:

Mettre dans un blender les tomates coupées en deux, l'ail, les poivrons et les concombres coupés en morceaux, le sel et l'huile.

Mixer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux.

Transvaser dans un récipient et incorporer les glaçons.

Mettre au réfrigérateur.

Servir tes frais avec des morceaux de légumes (tomates, oignon, poivron, concombre) coupés très fins.