

Asuncion, le 18 octobre 2018

Bonjour les élèves du monde,

Nous sommes des enfants de CE1 B de l'école Marcel Pagnol du Paraguay. Nous avons 6 ou 7 ans et nous sommes 14 filles et 10 garçons. Nous parlons tous espagnol et français. Certains parlent allemand, italien, anglais et guarani.



Le guarani est la langue indigène du centre de l'Amérique du Sud. Nous apprenons cette langue à l'école car c'est obligatoire. Nous avons enregistré pour vous une courte chanson. « tapiti » veut dire lapin.

<https://www.youtube.com/watch?v=1rOcXc-c7ko&feature=youtu.be>

Notre école est grande car il y a un collège et un lycée. Il y a deux classes par niveau en primaire.



Parce qu'il fait chaud, nous n'allons pas à l'école l'après midi. Nous avons classe de 7h 45 à 12h55 du lundi au vendredi.

Nous avons les mêmes cours qu'en France. En plus, nous avons espagnol (mais on ne fait pas anglais en CE1), « estudios sociales » (c'est l'histoire et la géographie de notre pays) et guarani. Nos saisons sont inversées par rapport à la France. Ici l'été est en décembre janvier février et il fait très chaud alors nous aussi on a de grandes vacances à Noël (un mois) et aussi les grandes vacances comme en France. Du coup, on a moins de vacances le reste de l'année.

Nous mangeons des plats spéciaux : la «chipa » et particulièrement la «chipa guazu ». Nous avons un plat qui s'appelle la «sopa paraguaya » et qui ressemble à un gâteau mais c'est salé. Nous mangeons beaucoup de «mandioca » (manioc) et de choclo (maïs). Dans notre pays, il y a aussi beaucoup d'«empanadas » (chaussons à la viande) et de «milanesa » (viande panée) et le «m'beju ».



Nous vous envoyons la recette. Nous adorons les «asados » (barbecues) que nous mangeons en famille le dimanche.

Nous buvons de « la hierba mate » infusée avec de l'eau :soit chaude avec du lait et du sucre, c'est le « cocido » ; soit froide avec des glaçons, c'est le « terere ». Presque tout le monde se promène avec son thermos et les gens se mettent à l'ombre pour partager le « terere » avec une « bombilla » (sorte de paille).

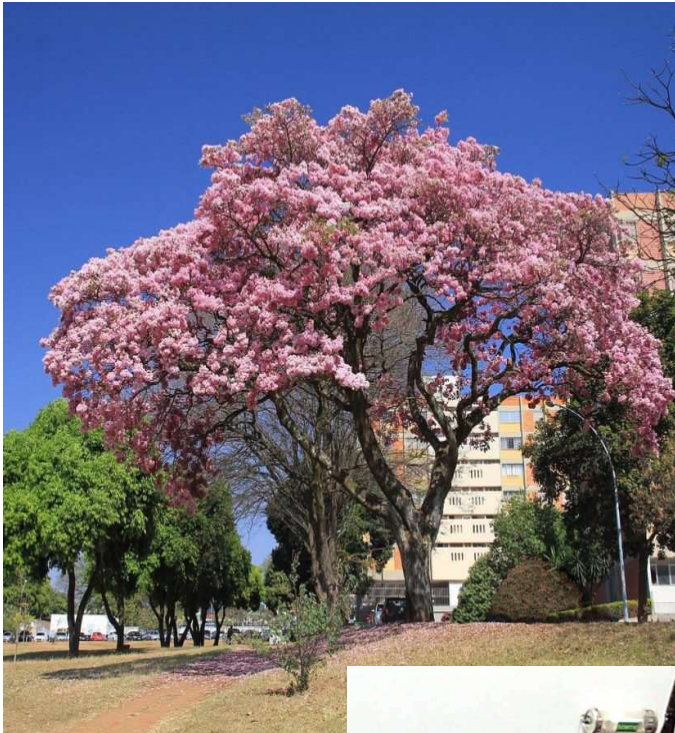


Le Paraguay est un pays ensoleillé où fait très chaud. Il n'y a pas de mer mais deux fleuves : le Paraguay et le Parana. Nous allons y jouer et nous rafraîchir mais nous ne nous baignons pas car l'eau est trop polluée. Par contre, beaucoup d'entre nous ont une piscine et nous y allons souvent car il fait très chaud. Les copains qui n'en n'ont pas sont invités pour se baigner chez les autres.



Parfois, quand il pleut, il pleut très fort et les rues deviennent des rivières et c'est très dangereux.

Les symboles du pays sont le lapacho et la harpe paraguayenne.



Sur cette photo, c'est Marcos Lucena, notre professeur de musique. C'est un harpiste très célèbre au Paraguay. Le drapeau ressemble au drapeau français car c'est les même couleurs mais pas dans le même sens.



Il y a des animaux ici : beaucoup de chiens chez les gens qui aboyent très souvent. Il y a aussi des araignées, des serpents et des scorpions. Il y a beaucoup d'oiseaux car il y a beaucoup d'arbres. Tout pousse très vite. Il y a des « loros » (perroquets) et aussi des colibris.



Mais il y a aussi beaucoup de moustiques et ils sont très dangereux car ils peuvent nous rendre malades.

Nous avons très hâte d'avoir vos lettres car nous sommes très curieux de savoir comment vous vivez. A très bientôt.

Les élèves de CE1 B et leur maitresse : Nolwen Jaffré

Recette de M'beju

Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

Ingredients

- 1 kg de farine de manioc (ou fécule de manioc)
- 250 g de farine de maïs
- 850 g queso paraguay (fromage du Paraguay), râpé
- 200 g de beurre (ou de margarine), fondu
- 1 oeuf
- 150 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 100 g de margarine (pour la cuisson)
- 1 pincée de sel

Instructions

1. Mélanger le lait et l'eau. Réserver.
2. Dans un grand saladier, mélanger la fécule de manioc, la farine de maïs et le sel.
3. Former un puits au centre et y verser le beurre fondu, l'œuf et la moitié du mélange de lait et d'eau. Commencer à pétrir.
4. Incorporer progressivement le reste du mélange lait et eau et continuer à pétrir.
5. Lorsque les ingrédients sont incorporés et que la pâte devient grumeleuse, ajouter le fromage et continuer à pétrir. La pâte doit avoir une consistance sableuse.
6. Déposer une poêle sur le feu moyen-fort et y chauffer 50 g de margarine. Déposer dans la poêle chaude un peu de pâte pour obtenir une épaisseur de 1 à 1,5 cm.
7. À l'aide d'une cuillère, aplatir les bords et le centre du mbejú.
8. Au bout de quelques minutes, retourner le mbejú pour le cuire de l'autre côté.
9. Répéter ce processus jusqu'à épuisement de la pâte.