

Nyon, le 12 octobre 2018

Bonjour,

Nous sommes une classe de 4^{ème} année Harmos, ce qui équivaut à la CE1 en France. Nous faisons partie d'une grande école qui a été construite l'année dernière. Regardez comme elle est belle



Il y a 18 classes.

Dans notre classe, nous sommes 21 élèves : 12 garçons pour 9 filles.

Nous arrivons à l'école à 8h30. Lorsque la cloche sonne, nous montons en classe tous seuls et devons déposer nos agendas sur le meuble de la maîtresse. Nous commençons notre journée par 10 minutes de rituels : des cartes questions/réponses de bout de gomme, deux par deux. Ensuite, nous faisons l'accueil. Pendant l'accueil, nous faisons le nombre du jour et la phrase du jour. Nous finissons par une consigne de production écrite.

Après l'accueil, nous faisons les ateliers. Dans une armoire au fond de la classe, il y a des activités de mathématiques et de français triées par thème. Nous devons avancer dans ces activités. Nous adorons car ce sont des jeux et on s'amuse bien. Nous pouvons nous asseoir où nous voulons et travailler avec qui nous voulons.

A 10h05 nous sortons jouer pour la récréation jusqu'à 10h25. A notre retour en classe, nous faisons de la méditation avec le programme « calmes et attentifs comme une grenouille ». Puis nous découvrons 3 mots de vocabulaire, avec Multimalin orthographe. Pour finir la matinée, nous continuons nos ateliers. La matinée se termine par 15 minutes de chant. En ce moment, nous chantons la comptine de l'alphabet. Les après-midis nous avons les bricolages ou le dessin. Sinon nous avançons dans les ateliers ou nous faisons de la production d'écrit.

Voici l'horaire de notre classe :

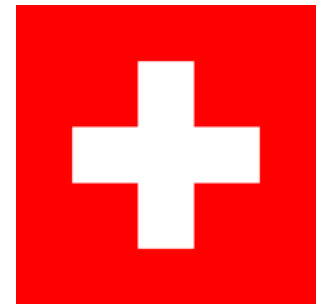
Heures	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
8h30 à 10h05	Ateliers	Ateliers	Gym	Gym	Piscine
			Sciences	Copie agenda	Sciences
10h25 à 12h00	Ateliers	Ateliers	Sciences	Ateliers	Ateliers
13h45 à 15h20	Bricolages	Demi groupe: 1. Rallye lecture (autonomie) 2. Prod écrite		Dessin (Décharge)	Ateliers

Notre maîtresse s'appelle Méloée, c'est notre maîtresse principale. Lorsqu'elle a congé, 1 jeudi après-midi sur 2, Corina la remplace. Elle nous enseigne aussi le bricolage les lundis après-midi.

Pour nous rendre à l'école, nous avons entre 5 et 10 minutes de marche. La plupart d'entre nous venons en vélo ou en trottinette. Certains sont plus stressés le matin et leurs parents les déposent en voiture.

1. Ma ville, mon pays

Nous vivons à Nyon, en Suisse. La Suisse est entourée de 5 pays : la France, l'Italie, le Lichtenstein, l'Autriche et l'Allemagne.



A Nyon, nous avons la chance d'avoir un magnifique lac, le lac Léman.

La Suisse est un pays où il y a beaucoup de lacs et de montagnes. Voici quelques lieux touristiques à visiter :

- le jet d'eau de Genève
- Zermatt avec le Cervin ou Matterhorn, montagne très connue
- l'Aar, rivière dans laquelle nous pouvons nous laisser flotter et qui relie deux villes (Lucerne-Berne)
- la maison Cailler en Gruyère
- le Palais Fédéral à Berne



2. Les coutumes, la culture

En suisse, nous avons 4 langues officielles : le français en Suisse Romande, l'allemand et le suisse-allemand en Suisse Allemande, l'italien au Tessin et le romanche aux Grisons. A Nyon, nous parlons le français. A l'école, nous apprenons dès la 5^{ème} année l'allemand puis l'anglais dès la 7^{ème} année. Cependant, il y a beaucoup de personnes qui parlent anglais, portugais, espagnol et albanais.

Souvent, quand les gens pensent à la Suisse, ils pensent aux banques et au chocolat. En effet, nous avons la fierté d'avoir inventé le chocolat. Nous avons différents **symboles** comme :

- les montres
- les Saint-Bernards
- les couteaux suisses
- les vaches
- le Cervin.



Les **chansons typiques Suisses** nous font beaucoup rire. Nous avons décidé de vous en partager une que nous apprécions : <https://www.youtube.com/watch?v=uO1mjmlJYPQ>.

Ça s'appelle de la musique folklorique.

Un autre type de musique typique de la Suisse est le Yodel : <https://www.youtube.com/watch?v=kjBBA3K5hw&list=PL03A6A0585386CEA2>.

Il y a aussi beaucoup de groupes de musique qui jouent du Cor des Alpes, instrument typique Suisse. <https://www.youtube.com/watch?v=DgPogPfobiE>

C'est important pour nous de vous dire que nous n'écoutons pas ce genre de musique. Nous préférons écouter les musiques connues du moment, qui passent à la radio.

Nous avons en Suisse aussi quelques **fêtes traditionnelles** qui perdurent depuis plusieurs générations.

- Les **désalpes**, qui consistent à faire descendre les troupeaux de vaches en plaine après plusieurs mois en alpage.



- Les **carnavals** sont très courants en Suisse, dans toutes les régions.

- La **fête des vendanges** dure 3 jours où nous fêtons le raisin. Durant tout le week-end, les vignerons ouvrent les portes de leur cave afin que nous puissions déguster leurs vins. Le dimanche après-midi il y a un cortège de chars, des animations et des concerts.



- La **fête nationale** se fête le 1^{er} août.

3. Le mode de vie

En Suisse, nous pratiquons différents **sports**, comme par exemple le tennis, le football, le basketball qui se font dehors ou en salle, le ski, le parapente, ...

Comme il y a beaucoup de montagnes et de forêts, les **promenades** en plein air ressourcent lors des week-ends.

Il existe des clubs de **modélisme** où on construit des maquettes à plusieurs, que l'on peut ensuite exposer ou utiliser pour faire tourner des trains. Il existe d'ailleurs le « Swiss vapeur parc » du Bouveret qui est un endroit magnifique à visiter, ainsi que « Suisse miniature » à Melide au Tessin.

On peut prendre des cours de **chant**, d'**instruments de musique** dans des écoles privées et spécialisées. Il existe également des écoles de **danse** (jazz, classique, rock, ...).

Nous avons beaucoup de **musées** à visiter qui sont parfois gratuits, parfois payants (horlogerie, des transports, ...) et également des châteaux que nous pouvons visiter (Chillon par exemple).

Alimentation classique :

La journée se compose de 3 gros repas et 2 collations :

- **Le déjeuner** qui se prend le matin, qui peut être sucré ou salé. Il peut se composer de tartines, de céréales avec du lait ou du yaourt, d'œufs, de lard, de jambon, de fromage, de fruits, ...
- **Le goûter** qui se prend en milieu de matinée. C'est une petite collation pour tenir jusqu'à midi. Cela peut être des fruits, des biscuits, du chocolat...
- **Le dîner** qui se prend à midi et qui est le repas le plus important de la journée.
- **Le 4 heures** qui se prend au milieu de l'après-midi et qui permet de tenir jusqu'au souper. C'est une petite collation.
- **Le souper** qui se prend le soir. Cela peut être un gros repas ou un repas « café complet », ce qui veut dire qu'on mange du pain avec du fromage, de la viande séchée, des tartines, ...

Spécialités culinaires :

- **Les bricelots** sont des gaufres fines et croustillantes sucrées ou salées.
- **La saucisse aux choux et le papet vaudois** est une saucisse à base de porc et de choux accompagnée de poireaux et de pommes de terre.
- **La fondue** se prépare dans un caquelon, sorte de « casserole », le fromage est fondu et se mange avec des fourchettes et des morceaux de pain.
- **La raclette** est un fromage que l'on fait fondre et qui se mange accompagné de pommes de terre, de cornichons, de petits oignons, de lard, de viande séchée, ...
- **Les röstis** sont une spécialité suisse allemande. C'est une galette de pommes de terre.
- **Le cenvris** est une pâte à tartiner à base de levure, très salée.
- **Le parfait** est une pâte à tartiner à base de foie, son goût s'apparente à celui du pâté de foie.
- **La polenta** est une galette à base de semoule ou de farine de maïs, c'est une spécialité tessinoise.

- L'**émincé de veau à la zurichoise** est un émincé de veau à la crème avec des champignons et du vin blanc et il est généralement servi avec des röstis ou des spätzlis.
- La **tourte aux noix** est une spécialité du canton des Grisons, à base de noix et de caramel.
- Le **risotto** est une spécialité à base de riz cuit. Il existe plusieurs sortes de risotto : risotto au safran, risotto aux champignons, ...
- Les **spätzlis** sont des pâtes à base de farine et d'eau, qui peuvent être agrémentées d'autres ingrédients comme la crème, les champignons, des lardons, ...

Recette de bricelet

Pour 100 biscuits

1 fer à bricelets

Ingrédients

- Beurre ou crème à rôtir
- 125 g de beurre ramolli coupé en morceaux
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1/2 citron, zeste râpé
- 1 cs de kirsch (facultatif)
- 250 g de farine



Préparation

Préparation : 1 heure

Réfrigération: 1 heure

Prêt en 2 heures

Travailler le beurre en pommade. Incorporer le sucre et le sel. Ajouter les oeufs et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le zeste de citron et éventuellement le kirsch, puis la farine. Rassembler en une pâte sans pétrir. Envelopper dans du film alimentaire et placer 1 h au réfrigérateur.

Former des boules de pâte de la taille d'une noix, les placer dans le fer préalablement beurré et cuire jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

On peut remplacer le zeste de citron par du zeste d'orange et ajouter 1 sachet de sucre vanillé, 1 cc de cannelle, d'anis ou d'épices pour pain d'épice.

Laisser refroidir les bricelets sur un rouleau à pâte ou dans de petits verres à vin blanc pour leur donner une forme de tuile.

Les bricelets tout frais se conservent 1 à 2 semaines au frais et au sec. Ils supportent aussi la congélation, dans une boîte.

Recette de la fondue

Ingrédients

- 400 g de Gruyère AOP râpé ou en lamelles
- 400 g de Vacherin Fribourgeois AOP coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail coupée en deux
- 4 cc de fécule
- 3,5 dl de vin blanc
- 1 cc de jus de citron frais
- 1 petit verre de kirsch (facultatif)
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation

Frotter le caquelon avec la gousse d'ail que vous laisserez ou non dans la fondue.

Mélanger le Gruyère AOP et la fécule dans le caquelon, incorporer le vin blanc et le jus de citron et porter à ébullition en remuant constamment.

Réduire l'apport de chaleur, ajouter le Vacherin Fribourgeois AOP et remuer vivement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Baisser le feu. La fondue ne doit pas bouillir.

Ajouter le kirsch et un peu de poivre de Cayenne.

Maintenir le caquelon au chaud sur le réchaud à feu très doux.

