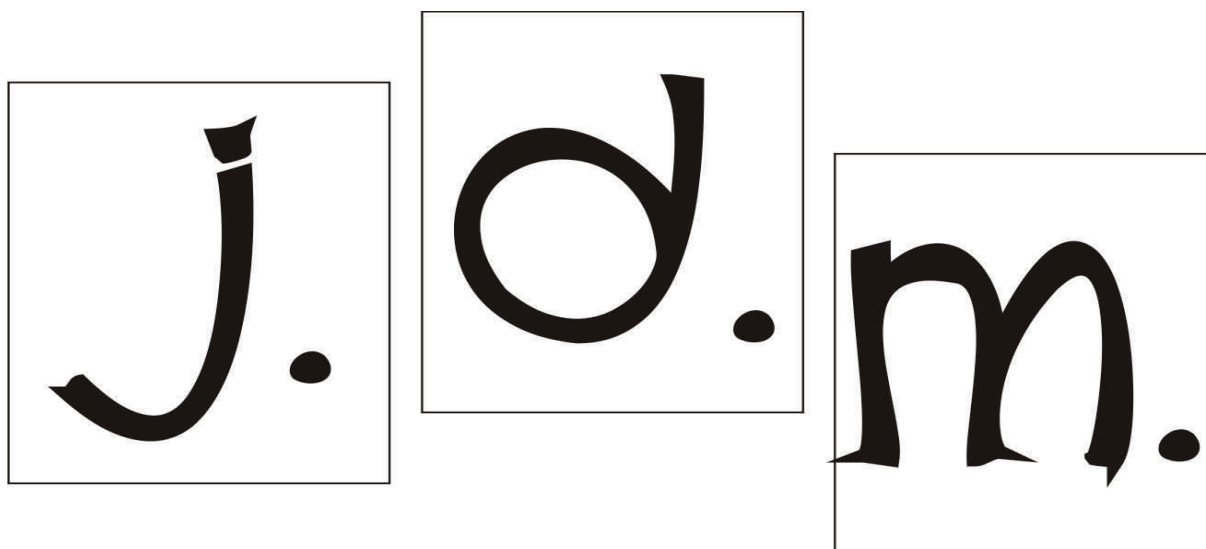
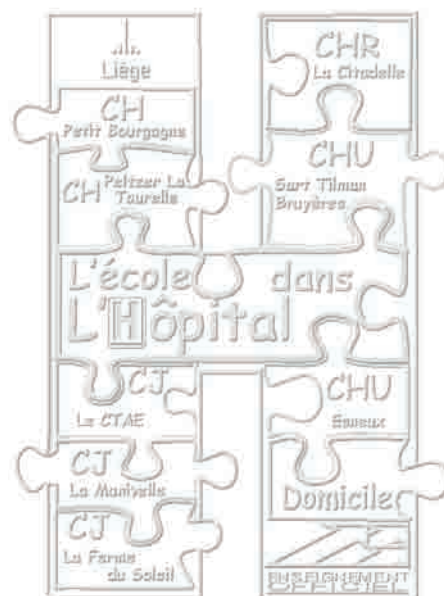




Le Journal de Mottet

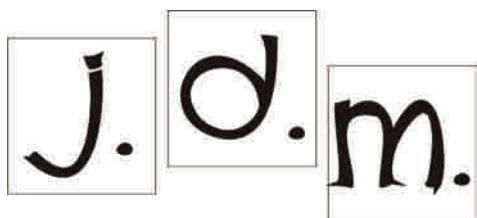
Sommaire

Editorial	Page 2
Cap sur la lecture.....	Pages 3-4-5
Les ateliers	
* le bois.....	Pages 6-7
* la cuisine.....	Pages 8-9
Le barbecue.....	Pages 10-11
Les départs.....	Page 12



Agenda

20/12/2010 18h30 - 20h00	Conseil de participation de l'école
du 24/12/2010 midi au 07/01/2011	Congé de Noël (au cas où on oublierait !)
14/01/2011 14h00	Conseil de classe pour toutes les implantations à Sainte-Walburge



Editorial

Le voici, le voilà, le J.D.M. n° 2. Peu de littérature pour cette édition puisque son rôle premier sera de *témoigner de l'engagement de chacun et de tous dans l'école*.

L'exposition « **Cap sur la lecture** » a remporté un franc succès auprès des visiteurs, que nous aurions préféré beaucoup plus nombreux, mais pour une première, ce n'était pas si mal !

Il ne s'agit ici que d'un aperçu du travail réalisé par chaque équipe. Toutes les photos peuvent être visionnées sur le site Internet de l'école (www.lmottet.be) et des CD sont disponibles au siège administratif (sur demande).

Les **ateliers « bricolage-bois »** mis en place, fin juin, au siège administratif à l'attention des élèves de pédopsychiatrie du CHR-La Citadelle et de l'implantation du Petit-Bourgogne. Ces enfants ou adolescents, encadrés par des éducateurs et par des enseignants, participent à la réalisation d'un bricolage. Non seulement ce dépaysement leur fait le plus grand bien, si l'on en juge par leurs sourires et leurs remerciements, mais surtout, ces activités, bien pensées et organisées en petit groupe, leur rendent confiance, les valorisent, leur font oublier un moment leurs problèmes.

Des ateliers « cuisine », « informatique » et « bricolage-artisanat » ont vu le jour à la rentrée.

Le **barbecue** de l'école, récompense bien méritée après une année chargée. Une ambiance agréable, un repas goûteux, ... Il est presque temps de penser au suivant !

Pour terminer, les **remerciements** aux enseignants qui s'apprêtent à changer de vie (plus tranquille, croient-ils !!!).

Geneviève SCHOUTEDEN (directrice de l'école)

Pour une première participation à l'opération « Cap sur la lecture », organisée dans le cadre du projet Solidarité, l'école a mis les petits plats dans les grands. L'exposition a eu lieu le 30 avril 2010.



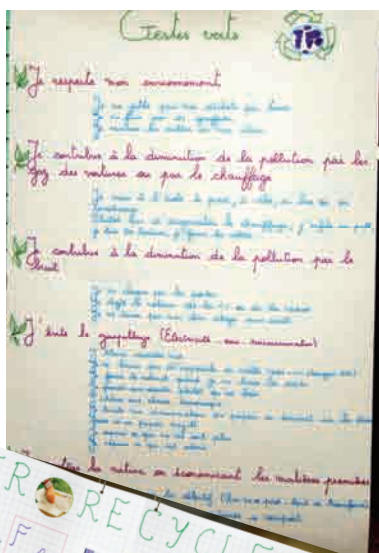
J. d. m.

Cap sur la lecture



J. d. m.

Cap sur la lecture



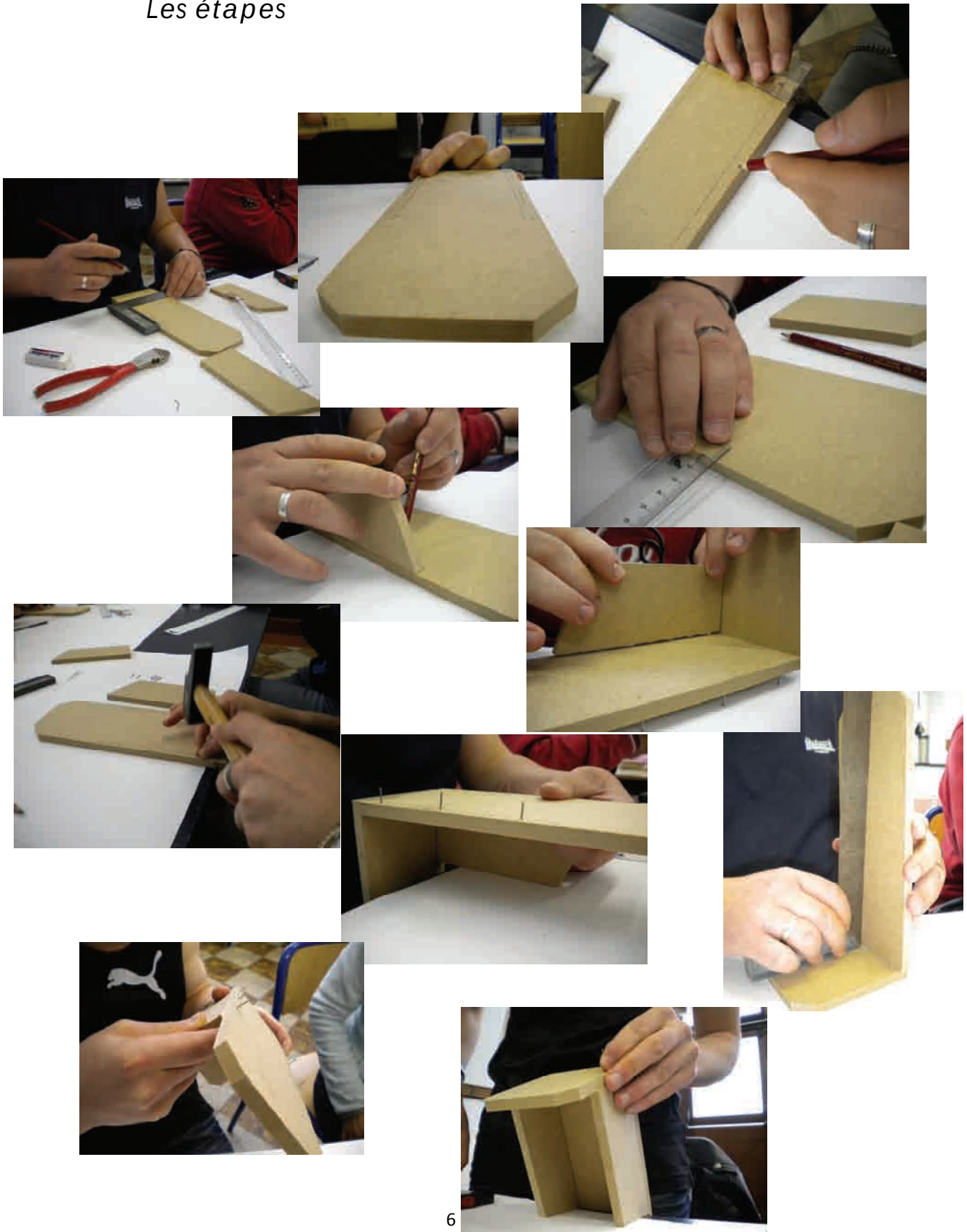
J. d. m.

Les ateliers

Le bois



Les étapes



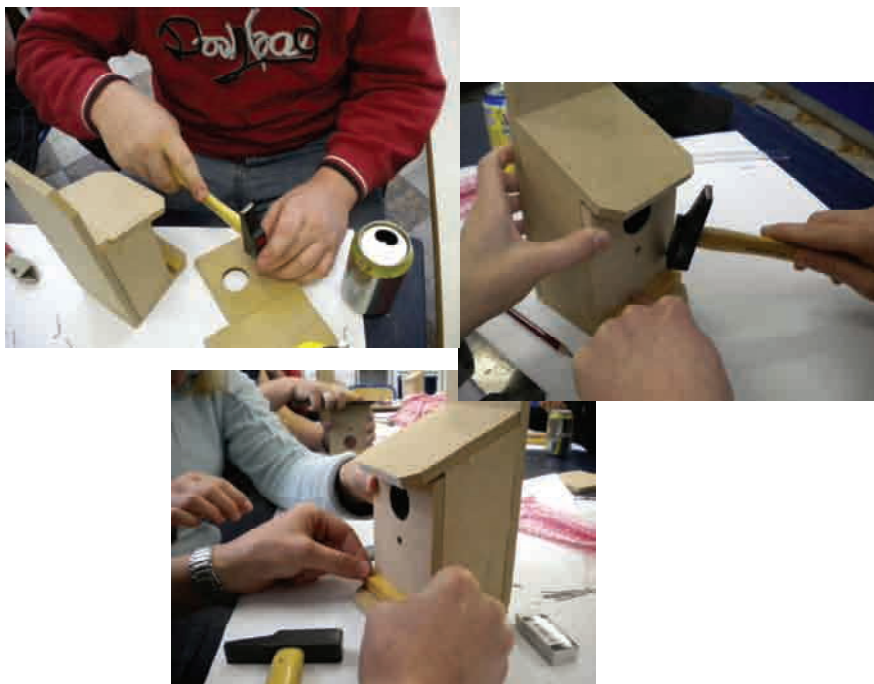
J. d. m.

Les ateliers

Le bois

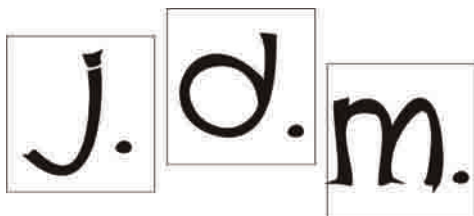


Les étapes



THE résultat





Les ateliers

La cuisine



CRUMBLE **AUX POMMES**

Le *crumble* est un gratin aux fruits, apprécié pour le contraste entre les fruits doux, frais et acides et la partie supérieure croquante et sucrée. Notre chef Michaëla vous dévoile sa recette de crumble aux pommes. La technique une fois acquise, laissez libre cours à votre imagination et innovez...



Ce dont vous avez besoin

4 pommes Jonagold pelées et coupées en tranches – 150 g de sucre – 150 g de farine – 150 g de beurre dur coupé en morceaux – 6 à 8 c. à s. de flocons d'avoine – une pointe de poudre de cannelle – 1 c. à c. de beurre – **extra** : 4 ramequins en pyrex



Mélangez le sucre avec la farine, les flocons d'avoine et la poudre de cannelle ; malaxez-y le beurre avec vos mains jusqu'à l'obtention d'un mélange biscuité.



Préchauffez le four à 190°C. Beurrez les ramequins et déposez les tranches de pommes dans le fond.



Versez le mélange sur les pommes et faites dorer au milieu du four 30 à 40 minutes.



Les ateliers La cuisine



Utilisez des pommes, des prunes, des fruits rouges (framboises, myrtilles, baies), de l'ananas, des abricots et/ou des fruits de la passion. Il est possible de varier les plaisirs à volonté avec les ingrédients secs. En lieu et place de la farine, utilisez de la farine entière, de la polenta, des flocons d'avoine ou même des biscuits émiettés (ex. des amaretti, des spéculos ou des petits-beurre).



Pour la base, n'oubliez pas de respecter la proportion suivante : deux mesures d'ingrédients secs pour une mesure de beurre. Ajoutez du sucre selon vos envies, mais n'oubliez pas que les fruits sont déjà sucrés.



J. d. m.

Le barbecue

Au nom de l'A.E.H., un grand merci à tous ceux et toutes celles qui, de près ou de loin, ont participé à la réussite de cette soirée !



J. d. m.

Le barbecue





Les départs

Qu'ils soient prépensionnés ou pensionnés, ils auront très vite un point commun ...
Ils vont tous être rapidement overbookés, débordés !

Bon vent !
Pensez à nous de temps en temps (juste une fraction de seconde).

