



CONFINEMENT Semaine 5

Vous avez repris le rythme des cours à distance. Et même si on commence à entrevoir le début de la fin du confinement, il reste encore pas mal de jours à tenir.

On continue donc à vous donner des nouvelles à distance ...

Prenez soin de vous !

Vis ma vie... de collégien

On a déjà parlé de certains professionnels de Saint-Antoine, mais pas encore de vous, les élèves ! C'est désormais chose faite avec le témoignage d'Adrien. Y

Présente-toi en quelques mots !

1 « Bonjour, je m'appelle Adrien. J'ai 15 ans. Je suis à Saint Antoine depuis 2 ans, actuellement en classe de 3ème et interne (enfin... en temps normal).
Et je suis passionné d'horticulture ! »

2 Comment te sens-tu depuis le début du confinement ?

« Ca va ça va... Je me sens bien ! Faut juste trouver de quoi s'occuper quoi... Mais finalement mes habitudes ne changent pas tant que ça ! »

3 Comment tu t'occupes justement ?

« J'ai commencé par aller chez mes grands-parents. Là-bas, j'ai fait un peu de jardinage mais surtout de la peinture de murs de parpaings. C'était pour leur donner un coup de main. Depuis que je suis revenu chez moi, je jardine beaucoup ! Je prends soin des plantes, je fais des semis, du bouturage... J'ai aussi fait du stolonnage de plantes araignées ! »

4 Et les cours dans tout ça ?

« Ca va. J'aime bien les cours en visio qu'organisent certains profs ! Dommage que tous ne le fassent pas... Mais certains ont des problèmes de réseau informatique, c'est pour ça. Et puis Viviane, mon AVS, m'aide beaucoup. Pour le moment, on se parle souvent par téléphone, mais on va bientôt essayer la visio aussi ! »

5 Et qu'est ce qui est le plus compliqué ?

« Franchement, ma vie n'est pas si différente de d'habitude... Mon hobby (=jardiner) reste le même. J'ai encore plus de temps pour en profiter d'ailleurs ! Et niveau informatique, je me débrouille donc pas de problème là-dessus non plus. »

7 Il y a quand même bien des choses qui te manquent ?

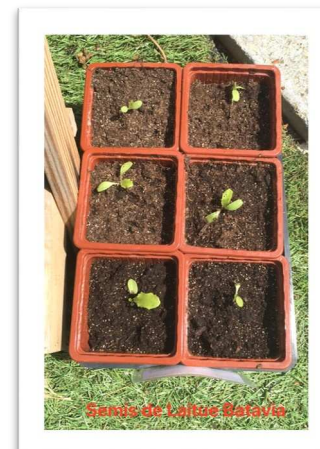
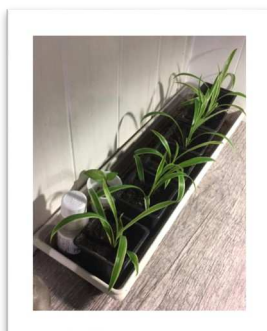
« Les profs me manquent... un peu. Les copains, je leur parle autrement. Je ne peux juste plus sortir avec eux mais, ça, je ne le faisais déjà pas beaucoup avant... donc ça ne me gêne pas trop. »

8 Et sinon, as-tu un bon plan à partager ?

« Oui ! J'adore aller sur le site <https://www.quizz.biz/> ! J'y créé des quizz sur pleins de sujets (moi c'est plutôt les plantes, mais on peut en faire sur ce qu'on veut). Ca me ferait plaisir que d'autres élèves se créent un compte et fassent mes quizz, ou alors en inventent eux-mêmes ! »

6 Y-a-t-il des choses plus simples que d'habitude ?

« Le fait de ne pas avoir à sortir de chez moi pour aller en cours, ça me plaît ! C'est plus facile ! »



**Les semis et stolonnages
d'Adrien !**

DES NOUVELLES DE CHEZ NOUS !



Préparation de la zone qui accueillera nos ruches :
un semis de trèfle blanc va permettre d'occuper la zone
(et fera plaisir aux futures abeilles qui en raffolent !)



Souvenir de notre équipe de médiateurs
qui s'étaient réunis début mars !



Saint Antoine vu du ciel...



Petits souvenirs du Concours régional d'un des
meilleurs apprentis de France, pour nos apprenties
fleuristes qui sont revenues avec 2 médailles
d'argent !



CONCOURS PHOTOS

« MON CONFINEMENT »

Envoie ta plus belle photo qui symbolise
pour toi cette période de confinement !

Cela peut-être un bout d'extérieur (une
fleur, un coin de ciel...) ou au contraire
une photo de chez toi (chambre, frigo,
murs...) ou d'une activité (bon petit plat,
lecture en cours, dessins...) ou toute
autre chose qui a du sens pour toi en ce
moment !

Les 3 meilleures photos seront
désignées par un jury de 3 profession-
nels de Saint Antoine.

SEUL INTERDIT : PAS DE SELFIE

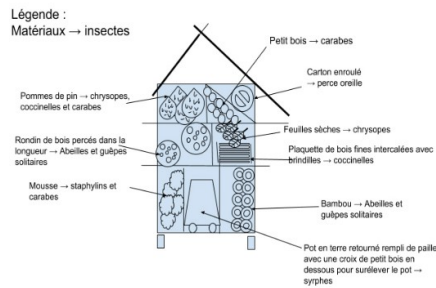
Par mail : [amandine.lagarde@apprentis-
auteuil.org](mailto:amandine.lagarde@apprentis-auteuil.org)
Ou par sms : 07 63 05 85 00

DE QUOI S'OCCUPER : REGARDER, ECOUTER, SE CREUSER LES MENINGES OU BRICOLER, IL Y EN A POUR TOUS LES GOUTS !

Regarder les vidéos sur l'écologie des élèves de 4ème de Saint Antoine...

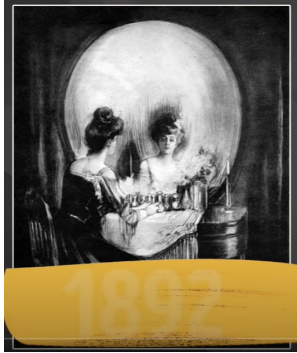


Fabriquer un hôtel à insectes



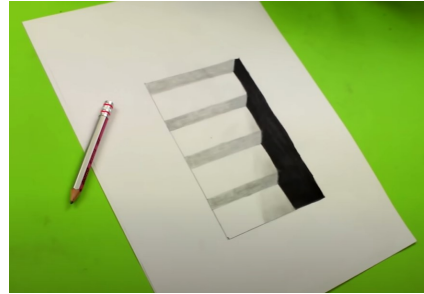
APPRENTIS D'AUTEUIL

Regarder des illusions d'optique



CLIQUEZ SUR
LES IMAGES
DE VOTRE
CHOIX !

Dessiner des illusions d'optique



Apprendre des tours de magie



Résoudre des énigmes



MAIS AUSSI...

Une appli de reconnaissance des végétaux par photo
PICTURETHIS



POUR UN CONFINEMENT GOURMAND

Tu n'aimes pas lire mais tu veux écouter des histoires ?

Rends-toi sur le site : <https://sybel.co/fr/>



Ou installe sur ton portable l'application majelan



Recette du gâteau magique

Ingrédients

50 cl de lait
2 gousses de vanille
4 oeufs
150 g de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à soupe d'eau
125 g de beurre
110 g de farine
1 pincée de sel
1 moule rond, diamètre 24 cm, en silicone ou chemisé de papier cuisson



- 1/ Fendez les gousses de vanille en deux et prélevez les graines avec la lame d'un couteau.
- 2/ Faites chauffer le lait avec les graines de vanille et les gousses ouvertes. Laissez ensuite infuser hors du feu 1 heure minimum.
- 3/ Préchauffez votre four à 150°C, chaleur statique.
- 4/ Séparez les blancs des jaunes. Fouettez les jaunes avec les sucres et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 5/ Faites fondre le beurre et incorporez-le à la préparation. Ajoutez la farine et le sel et fouettez quelques minutes.
- 6/ Retirez les gousses de vanille du lait. Versez le petit à petit dans la préparation aux jaunes d'œufs, tout en fouettant.
- 7/ Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 8/ Versez la préparation dans le moule, lissez avec la lame d'un couteau et enfournez 50 minutes.

A la sortie du four le gâteau est légèrement tremblotant

9/ Avant de démouler, et une fois refroidi, laissez-le au minimum 2 heures au réfrigérateur