

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article941>



The England- L'Angleterre

- C.D.I. - Contr'Infos : journal du collège - Actu -



Date de mise en ligne : mardi 22 janvier 2013

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

L'Angleterre-The England

[<http://lewebpedagogique.com/cousteauonthemove/files/2009/02/carte1angleterre.gif>]

Sa carte d'identité :

Capitale : Londres

Population : 61,8 millions d'habitants en 2008

Langues : l'anglais, le gallois, l'écossais et l'irlandais

Superficie : 242.910 km²

Régime politique : monarchie constitutionnelle

Chef de l'état : reine Elisabeth II

Premier ministre : David Cameron

L'hymne Britannique :

Le "Good Save The Queen" est l'un des plus vieux hymnes du monde. Si tu en connais l'air, essaie de le chanter avec les paroles :

God save our gracious Queen,

Long live our noble Queen,

God save the queen.

Send her victorious,

Long to reign over us,

God save the queen !

En français :

Que dieu garde notre précieuse reine,

Longue vie à notre noble reine,

Que dieu garde la reine.

Qu'il lui envoie la victoire,

Le bonheur et la gloire,

Qu'elle reigne longtemps sur nous,

Que dieu garde la reine !

La recette du crumble aux pommes :

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 25 min

Pour 6 personnes, il faut :

- 8 pommes,
- 1 cuillère à café de cannelle,
- 125g de farine,
- 150g de sucre en poudre,
- 125g de beurre mou,
- 2 saladiers,
- 1 couteau,
- 1 moule à bords hauts.

Préchauffez le four à 220°C (thermostat 8).

Pelez les pommes et coupez-les en morceaux d'environ 1 cm. Mettez-les dans un saladier.

Ajoutez la cannelle et mélangez bien.

Beurrez un moule creux et versez-y la farine et le sucre, puis le beurre coupé en morceaux. Mélangez les

ingrédients du bout des doigts, jusqu'à obtenir des grains de sable.

Versez le tout sur les pommes et enfournez 25 min.

BON APPETIT !

Anaëlle et Océane

Source : Castan, Amélie.- A toi la Grande-Bretagne.- Milan jeunesse.

Disponible au CDI.