

Le Bouzi-Kids

AVRIL 2025

Ils ont fêté leur anniversaire :

Jade P, Hugo, Olivia, Julia, Lili, Pierre-Antoine,
Pierre, Evangelo.

Reconnais cet adulte de l'école



La réponse de mars : Sandrine !

LE TOP 3 DES BLAGUES LES PLUS DRÔLES

DANS LE MONDE

1. Les « oignons d'amour »

Imaginez-vous croquer dans une belle pomme d'amour bien sucrée et bah ... non ! L'haleine risque d'être moins sympa aussi

2. Les toilettes améliorées

Un classique : recouvrir la toilette de film plastique pour des barres de rire assurées !

3. Le papier toilette surprise

Celle-ci est un peu vicieuse mais tellement drôle ! Quand on croit qu'il y en a encore, il n'y en a plus haha! Galère en perspective :)

DANS L'ECOLE

1. Faire croire à ma mère que j'avais appelé la police pour qu'ils l'arrêtent.

2. Faire croire à ma mère qu'on a cassé son téléphone.

3. Remplir ma maison de poissons en papiers toilettes.

On s'est aussi amusé à mélanger nos classes avec les animatrices le midi. Les enseignants ont bien rigolé quand ils ont vu que ce n'était pas les mêmes enfants

D'où vient la fête du poisson d'avril ?

Aujourd'hui célébrée dans le monde entier, son origine remonte au 16^e siècle en France. Selon la légende, elle serait née de la décision du roi Charles IX de changer le calendrier et de déplacer le début de l'année au 1^{er} janvier. Certains auraient continué à s'offrir des cadeaux et présents de nouvel an le 1^{er} avril. Peu à peu, ces cadeaux se seraient transformés en canulars, en blagues, puis en poissons d'avril accrochés dans le dos des distraits !

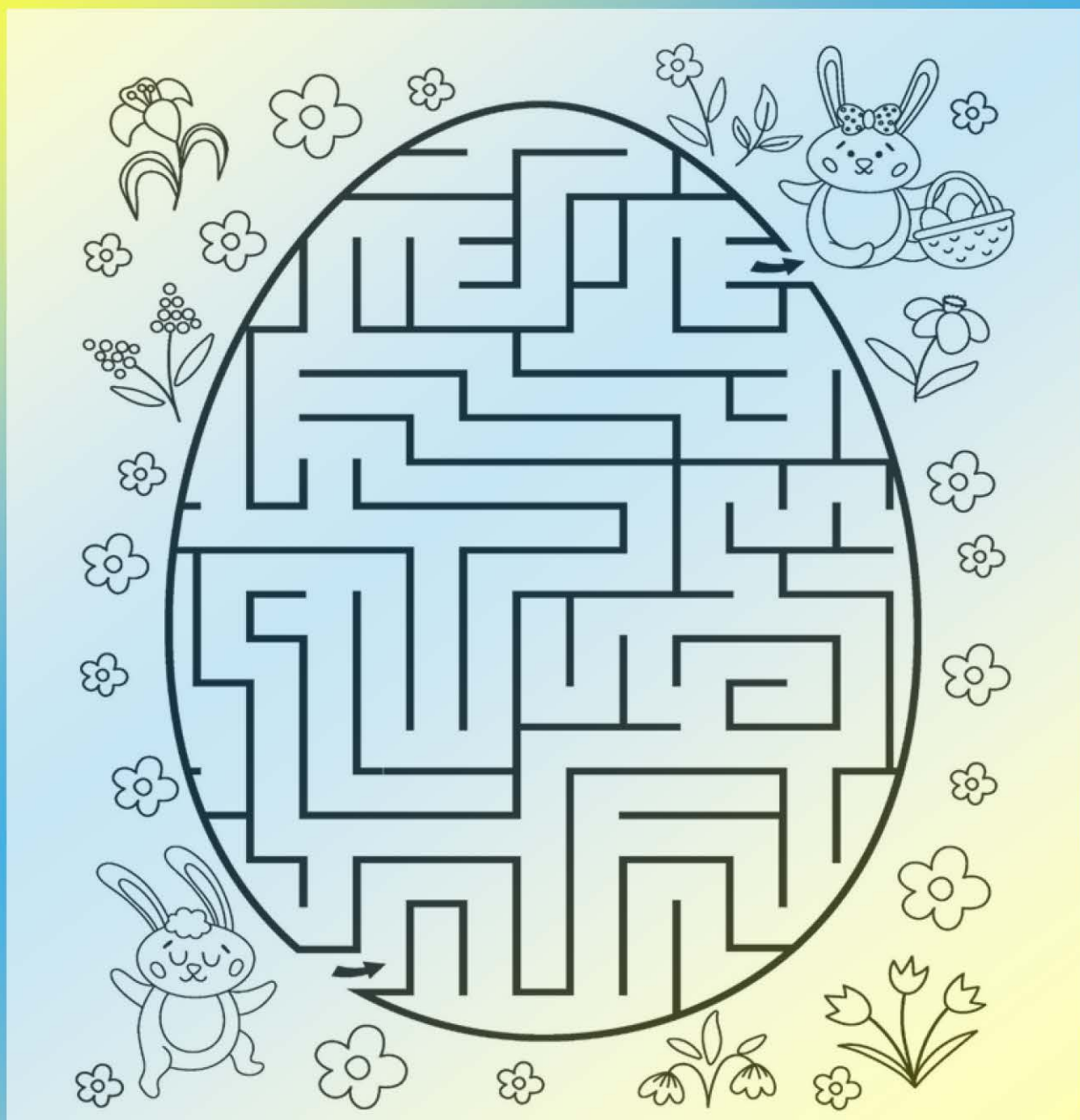
RECETTE : LE BROWNIE FONDANT

Ingrédients

- ✓ 150g de beurre fondu refroidi
- ✓ 140g de sucre en poudre
- ✓ 3 œufs à température ambiante
- ✓ 60g de farine
- ✓ 250g de chocolat fondu
- ✓ 200 g de pépites de chocolat
- ✓ Une pincée de sel.
- ✓ Vanille liquide.

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°
2. Chemiser un moule rectangulaire (20x30 idéalement), réserver
3. Faire fondre le beurre avec le chocolat, ajouter le sucre, mélangez bien puis laisser revenir à température ambiante.
4. Ajouter la vanille et les œufs un à un en mélangeant bien au fouet manuel.
5. Dans un autre bol, tamiser la farine,
6. Ajouter la farine au de la préparation et mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène SANS battre la préparation.
7. Ajouter à la préparation la $\frac{3}{4}$ des pépites de chocolat.
8. Verser la préparation dans le moule puis parsemer le dessus du restant de pépites.
9. Cuire 15 minutes pour obtenir une belle texture fondante. Lorsque vous touchez le dessus du brownie, la croûte doit rester intacte. Si vous souhaitez, une texture plus ferme, prolonger la cuisson de 10 minutes.



Les reporters du mois

Paul, Joseph, Djenna, Lili, Marcel et Noham.

