

Cric-crac, une histoire sort de mon sac !

Sommaire :

- Au temps où...
- Il était une fois...
- Dame souris trotte de Paul Verlaine
- Imaginez l'hiver en Ecosse.
- Le laboureur et ses enfants de Jean de La Fontaine
- Recettes extravagantes
- Haïku
- Point de poème
- Julie et Basil : nuages
- Boris Vian

Basil écrit pour le plaisir ; il crée, on imagine ; il crée et fait rêver !

C'était au temps où les poules avaient des dents,
c'était au temps où les sangliers volaient
allègrement dans les airs,
c'était au temps où les tigres fumaient la pipe
et les éléphants buvaient du thé,
il y avait alors une veuve qui avait trois filles...

Il était une fois...

Il était une fois une petite souris
qui avait deux-cent-trente et un souriceaux.
Ils faisaient beaucoup de bruit !
Et trotte et trotte la souris
(pour cette fois-ci) mes contes sont finis !

Dame souris trotte

Dame souris trotte
Noire dans le gris du soir,
Dame souris trotte
Grise dans le noir.

On sonne la cloche,
Dormez les bons prisonniers !
On sonne la cloche :
Faut que vous dormiez.

Pas de mauvais rêve,
Ne pensez qu'à vos amours.
Pas de mauvais rêve :
Les belles toujours !

Le grand clair de lune !
On ronfle ferme à côté.
Le grand clair de lune
En réalité !

Un nuage passe,
Il fait noir comme en un four,
Un nuage passe.
Tiens le petit jour !

Dame souris trotte,
Rose dans les rayons bleus.
Dame souris trotte :
Debout les paresseux !

Paul Verlaine





Imaginez l'hiver en Ecosse...

La neige et le givre recouvrent les chemins et les arbres, la nuit tombe. Les enfants quittent l'école. Un petit groupe se dirige vers les bois au bord du lac.

Où vont-ils à cette heure ?

Ils vont chez eux, car leur maison n'est pas en brique ; non, c'est une simple tente faite avec de grandes branches et une lourde toile. A l'intérieur se trouvent des tentes plus petites : les chambres des enfants.

Dans cette famille, ils sont seize enfants.

Auront-ils assez à manger ? Ce n'est pas sûr ; cela dépend chaque jour du travail des parents...

Le Laboureur et ses Enfants

Travaillez, prenez de la peine :
C'est le fonds qui manque le moins.
Un riche Laboureur, sentant sa mort prochaine,
Fit venir ses enfants, leur parla sans témoins.
Gardez-vous, leur dit-il, de vendre l'héritage
Que nous ont laissé nos parents.
Un trésor est caché dedans.
Je ne sais pas l'endroit ; mais un peu de courage
Vous le fera trouver, vous en viendrez à bout.
Remuez votre champ dès qu'on aura fait l'Oût.
Creusez, fouillez, bêchez ; ne laissez nulle place
Où la main ne passe et repasse.
Le père mort, les fils vous retournent le champ
Deçà, delà, partout ; si bien qu'au bout de l'an
Il en rapporta davantage.
D'argent, point de caché. Mais le père fut sage
De leur montrer avant sa mort
Que le travail est un trésor.

Jean de LA FONTAINE (1621-1695)

Basil vous invite à imaginer votre fable à partir du schéma suivant :

Il était une fois...

Qui avait...

Avant de mourir,...

A sa mort,...

Alors...

Mais...

Cependant...

Recette

Prenez un mot prenez-en deux
Faites cuire comme des oeufs
Prenez un petit bout de sens
Puis un grand morceau d'innocence
Faites chauffer à petit feu
Au petit feu de la technique
Versez la sauce énigmatique
Saupoudrez de quelques étoiles
Poivrez puis mettez les voiles
Où voulez-vous en venir?
A écrire
Vraiment? A écrire?

Raymond Queneau

Basil vous invite à créer
comme l'a fait Raymond Queneau
ou ces élèves du CM2 de l'école
de Doué ,des recettes extravagantes !

Tarte tendresse

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 200 g de beurre
- 3 œufs
- 300 g de pommes
- 150 cl de lait
- 600 g de tendresse, 500 g pour la pâte
- 100 g réservés pour la suite

Disposez la farine en puits, cassez les œufs, ajoutez le lait et 500 g de tendresse. Remuer vigoureusement. Étalez la pâte au rouleau, garnissez en un moule à tarte.
Pelez les pommes et coupez-les en tranches. Disposez-les sur la pâte. Cuire à four doux pendant un quart d'heure.
Sortez la tarte du four, arrosez avec 1 cl d'eau où vous aurez délayé 50 g de tendresse. Remettez-la à cuire une demi-heure.
Il reste 50 g de tendresse pour saupoudrer la tarte dès sa sortie du four.

A déguster tiède, c'est meilleur.

Aurore

Soupe à la grimace

Ingrédients :

- 1 litre d'eau
- 100 g de sel pas assez salé
- 100 g de petits pois grincheux
- 100 g de pommes de terre mécontentes
- 100 g de carottes tristes

Mettez l'eau à bouillir dans une casserole.

Épluchez les pommes de terre mécontentes et coupez-les en rondelles fines. Épluchez les carottes tristes. Coupez les petits pois grincheux afin qu'ils s'émiettent à la cuisson.

Versez le tout dans l'eau bouillante et laissez cuire une heure, jusqu'à ce que les légumes soient encore plus grincheux qu'au début.

Laisser refroidir la soupe à la grimace dans la casserole après l'avoir salée avec le sel pas assez salé.

Servez dans des bols très grognons. Elle sera encore plus délicieuse si vous êtes de très mauvaise humeur.

Anaïs



Écriture panée

Ingrédients :

- des stylos
- du papier de soie finement fin
- 1 litre d'huile de tournesol
- 1 plat scintillant
- 1 serviette de nuages
- et surtout du savoir-faire !



Prenez votre papier de soie finement fin et écrivez à l'aide du stylo autant de lettres de l'alphabet que vous voulez. Plongez vos lettres dans l'huile de tournesol bouillante. Vous pouvez également les cuire dans une poêle.

Pendant ce temps, étalez la serviette de nuages dans votre plat scintillant, grand ou petit, selon le nombre de lettres que vous avez écrites. Quand vos lettres sont frites ou poêlées, sortez-les et étalez-les sur la serviette de nuages où elles refroidiront légèrement.

Servez à qui vous voulez. Je ne doute pas que vous ayez utilisé votre savoir-faire, vos invités seront « épanés », heu... épatés.

Astuce : Écrivez avec des stylos multicolores, c'est plus joli.

Théa

Bouillon de sentiments

Ingrédients :

- 2 litres d'eau
- de la brume
- des légumes
- des sentiments
- un morceau d'amour
- un blanc de lune
- un sachet de thé
- des arômes naturels : thym, roudoudou, menthe

Mettez l'eau à bouillir dans une casserole. Jetez-y les légumes.

Coupez les sentiments dans un bol avec un morceau d'amour et du roudoudou. Battez le blanc de lune en neige avec la brume.

Faites infuser un sachet de thé avec le thym et la menthe.

Mélangez délicatement le tout dans la casserole. Laissez mijoter à feu très doux pendant une heure.

Si vous suivez bien mes conseils, vous réussirez ce bouillon de sentiments.

Servez chaud le midi ou le soir, le dimanche ou le lundi. Si ce bouillon est destiné à des enfants, servez-le dans de jolis bols, sur une terrasse au soleil.

Marie-Anne

Recette pour se lever de bonne humeur

Ingrédients :

- 300 g de farine
- 1 sourire
- 200 g de tendresse
- 3 bisous
- 400 g de parfum de clair de lune
- 50 g de Mars
- 2 l de jus de pomme
- 400 g de bonheur
- 30 bonnes nouvelles



Mélangez le parfum de clair de lune avec les bonnes nouvelles et mettez à feu très chaud pendant 10 minutes.

Coupez le Mars en petits morceaux. Mélangez la farine et le bonheur pendant environ 45 secondes, ajoutez les morceaux de Mars. Mélangez le tout avec le parfum et les bonnes nouvelles et faites cuire pendant 4 minutes.

Pendant ce temps, mélangez le sourire aux 200 g de tendresse et les 3 bisous, la couleur doit alors être très noire. Faites cuire à feu très doux pendant une heure en remuant de temps en temps.

Plus tard, ajoutez le jus de pomme et le mélange n'est réussi que si la couleur vire au rose.

Dégustez de préférence entre amis. Et bon appétit !

Vincent

**Envoyez vos recettes
à l'école
qui les transmettra à Basil !**

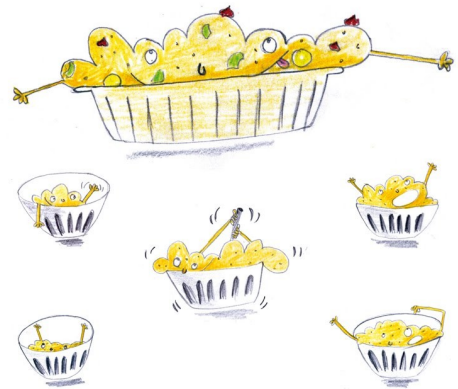


Gâteau de l'amitié

Ingrédients :

- 500 g de farine de gentillesse
- 6 œufs d'amitié
- 5 abricots
- 1 paquet de bonbons de gâteau
- 5 pommes bien rouges
- 2 pruneaux
- 1 orange
- 1 cœur d'amitié
- 10 g de sucre
- du sel

Hermann, le gâteau de l'amitié



Mettez la farine de gentillesse dans un saladier. Versez un demi-litre d'eau, ajoutez les œufs d'amitié. Malaxez à la main et laissez reposer une demi-heure.

Pendant ce temps, coupez une pomme en fines lamelles, les garder dans un bol, en les couvrant de sucre, pour la décoration. Faites dorer les 4 pommes restantes découpées en petits quartiers et les abricots pendant 5 minutes. Mélangez les fruits cuits, l'orange et les pruneaux à la pâte, en malaxant bien. Versez la pâte dans un moule beurré en forme de lune. Mettez à cuire à four chaud, 200° pendant une heure.

Faites fondre les bonbons dans un four à micro ondes pendant 2 minutes.

Démoulez le gâteau dans un plat, laissez-le refroidir avant de le garnir des lamelles de pommes et des bonbons fondus. Placez-le dans le réfrigérateur pendant une demi-heure.

Avant de le servir, cassez le cœur d'amitié en petits morceaux, alignez-les au bord du plat.

Faites-le goûter à votre amie, accompagné d'un verre de jus de gentillesse et quelques sourires dans une soucoupe.

Bon appétit !

Potirons aux rêves d'enfants

Ingrédients :

- 6 petits potirons
- 600 g de rêves d'enfants + 300 g pour la décoration
- 60 g de sucre vanillé
- 8 pots à yaourt remplis de plaisir
- 50 g de poudre d'étoiles
- 1 tranche de pain aux morceaux de lune
- quelques larmes d'émotion



Mélangez la poudre d'étoiles et le sucre vanillé. Mélangez dans un second bol le plaisir avec 600 g de rêves d'enfants et laissez reposer le tout.

Coupez le haut des potirons, videz-les de leurs graines, grattez bien l'intérieur avec une cuillère.

Partagez le mélange entre les 6 potirons. Émiettez le pain aux morceaux de lune et saupoudrez-en le haut des potirons. Versez quelques larmes d'émotion. Faites cuire une heure à four moyen. Sortez les potirons et laissez-les tiédir. Puis saupoudrez le dessus avec ce qui reste de rêves d'enfants.

Servez chaud entre amis et vous pouvez être sûr qu'ils retrouveront leurs rêves d'enfants.

Lucie

Rappelez-vous ce que Basil a écrit et a déjà été publié sur le blog de l'école...

Les conteurs content sans compter

Conte « containe » sans connecter

kaki coca cari poulet

Ce soir conteur va nous conter

Un petit conte plein de fées

Rouge carotte et vert doré

Kaki « containe » pas de baisers

Mes petits jouets me content des histoires déjà écoutées

La fin du monde est déclarée

Conte « containe » racontez-moi

Avec des bagues plein les doigts.

Un haïku maintenant

L'automne rouge et vert

Les boules orange les hommes de paille

L'automne vert rouge jaune



Suivi d'une réflexion sur la ponctuation!

Point de couture

Signature

Pointillisme

Point de côté

Points p'tits trois

Trois p'tits points

Point virgule

Dans la pendule

Deux petits points

Puis coincoin

C'est fatal

Point final



Qui suis-je ?

D'interrogation ? Point !

Je...SUIS...POINT...d'interrogation.

Qui, quoi, comment, pourquoi. Et ce POINT

Que l'on place sous UN CROCHET FAIT LA QUESTION :

.....ÊTRE ou n'être POINT LÀ.....où je suis, je suis bien :

..Dans la phrase ou le vers,.....où je ponctue les mots.

Comme après la question,.....la RÉPONSE survient,

..Ce n'est pas un supplice et..... je n'ai point de maux

.....De TÊTE NI de PIEDS

.....Et lorsque l'on me voit

.....Sous mon petit crochet,

.....On hausse la VOIX LOIN

.....Et son timbre chantonne;

.....La parole QUESTIONNE.

.....N'AYEZ DONC POINT

.....De doute, ALLONS !

ET POSEZ - M O I

VOTRE Question.

Comment, quoi

Et où et quand,

Savoir pourquoi,

Il est bien temps!

Vivez et vous aurez,

Grâce à moi, pour de bon,

La réponse espérée

À ma question !

késaco

Bain de nuages
Nuages où l'on nage,
Nuages au chocolat
Et barbe à papa,
Chocolat à la fraise
Et nuages crème anglaise,
Pour la maison
Nuages en carton,
Nuages multicolores
Et tant de choses encore,
Nuages de bambous
Posés sur un haïku,
Nuages à thème
Posés sur un poème,
Nuages en coquelicot
Où habite Pierrot,
Nuages qui klaxonnent
Où il y a des pommes,
Nuages mystères
Où l'on se perd,
Nuages romantiques
Plein de moustiques
Pas très pratique !

Julie et Basil



Un dernier hommage à Boris Vian que Basil apprécie...

Je voudrais pas mourir
Sans qu'on est inventé
Les roses éternelles
Les journées de deux heures
La mer à la montagne
La montagne à la mer
La fin de la douleur
Les journaux en couleurs
Tous les enfants contents
Et tant de trucs encore
Qui dorment dans les crânes
Des géniaux ingénieurs
Des jardiniers joviaux
Des soucieux socialistes
Des urbains urbanistes
Et des pensifs penseurs
Tant de choses à voir
A voir et à z-entendre
Tant de choses à attendre
A chercher dans le noir...