

LA GAZETTE DE LA RUCHE CONFINÉE

Gazette n°4
21 avril 2020

La blague du confiné :

Quelle est la différence entre 1 chat et un homme confiné ?

L'un passe sa journée à manger et à faire la sieste, l'autre est un animal domestique.

Le Mastermind de Sophie :

7619 = Deux chiffres sont bons et mal placés ;

4763 = Rien n'est bon ;

0451 = Un chiffre est bon et mal placé ;

5942 = Deux chiffres sont bons et bien placés.

Attention : Il n'y a pas deux fois le même chiffre dans le code.

Quel est le code ?



Illusion d'optique

Que vois-tu ?

Jeune femme ? Vieille femme ? Ou les deux ?



Nous, on voit les deux !

Le jeu des 6 différences d'Anissa :



Monsieur, Madame,

M. et Mme Zarella ont une fille.
Comment s'appelle-t-elle ?



Réponse page 5, si vraiment tu ne trouves pas !

Le brico d'Anissa!

Tu auras besoin de :

- Feuilles de couleur (ou blanches que tu colorieras à ta guise) ;
- Des feutres si tu n'as pas de feuilles de couleurs, et un feutre noir.
- De la colle et des ciseaux.

Comment faire:

- Dessine une « patate » sur une feuille blanche (ce sera l'emplacement de la future tête de ton hérisson et cela te permettra de te repérer pour coller les futures bandes).
- Découpe des longues bandes de 1 cm (ou moins) sur une feuille A4 (si ta feuille est blanche, décore les bandes au feutre, un hérisson peut être multicolore si tu le souhaites).
- Plie les bandes délicatement et colle les extrémités sur ta « patate ».
- Redessine le visage de ton hérisson sur une autre feuille (reproduis la patate c'est très bien ainsi) et 2 ovales qui te serviront de pattes)
- Découpe-les, et colle-les comme sur l'image.
- Fini en dessinant les yeux, le nez et le sourire.

Un hérisson en relief :



Le Sudoku de Sophie

7	1	6		3	8	5		2
	4	9		6	2	3	8	7
2		8	7	9	5		6	4
6		3	2	7		8	4	5
4		2		5	9	6	7	
1	7	5	8		6		2	3
	2	1	9	8		7	5	6
8	6		5	2	3	4		9
9	5		6	1	7		3	8

4 images pour 1 mot !

Lequel ?



La charade de Sophie :

Mon premier est un animal qui griffe ;
 Mon second est un animal qui vit dans les égouts ;
 Mon troisième vient après 1 ;
 Mon tout est ce que tu es entrain de faire.



Minute culture avec Anissa ! « Le savais-tu ? »

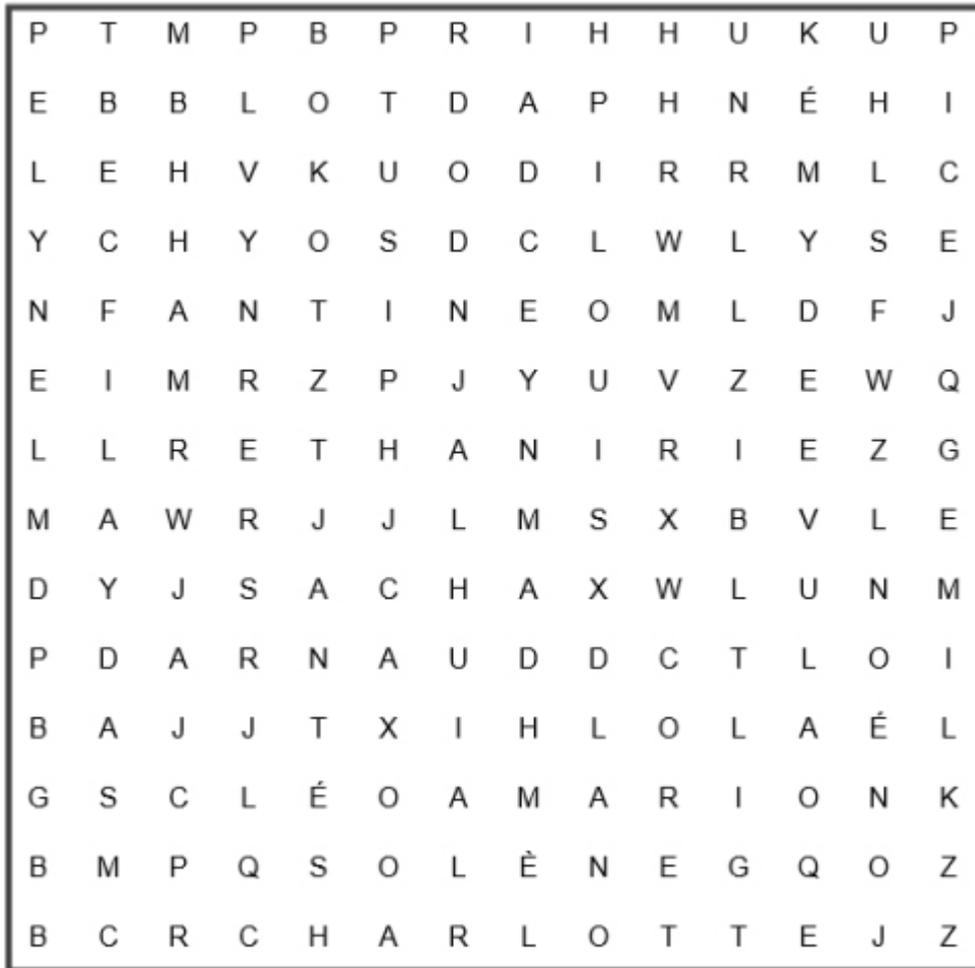
Des millions d'arbres sont plantés par accident par les écureuils, lorsqu'ils oublient où ils ont enterré leurs graines.

C'est un animal prévoyant mais très distrait, il descend régulièrement des arbres pour faire des provisions de glands et de noisettes afin d'assurer des réserves de nourriture. Mais il a la mémoire courte et oublie bien souvent l'endroit où il a enterré ses réserves...



Les mots mêlés de Jean-René :

Aujourd'hui, on va un peu s'amuser avec les prénoms de certains enfants de la Ruche ! À toi de tous les trouver mais attention ! Il y a plein de lettres en trop qui ne servent à rien !



Arnaud	Charlotte
Cléo	Daphné
Elyne	Emil
Ethan	Fantine
Ilayda	Lola
Louis	Lyse
Marion	Noé
Sacha	Solène

La recette de Sophie :



Recette de la tarte aux tomates !

Il faut : 1 pâte feuilletée, du concentré de tomate, une dizaine de tomates, de l'huile d'olive, du persil

Et pour les plus gourmands : De l'emmental râpé et de la chapelure.

Préchauffez le four à 210°. Coupez vos tomates en tranches et mettez-les dans un saladier. Recouvrez d'un filet d'huile d'olive et de persil, et mélangez-le tout comme pour une salade de tomate.

Réservez. Étalez la pâte feuilletée dans le moule à tarte et recouvrez de concentré de tomate et saupoudrez légèrement de sucre pour ôter le goût amer de la tomate cuite.

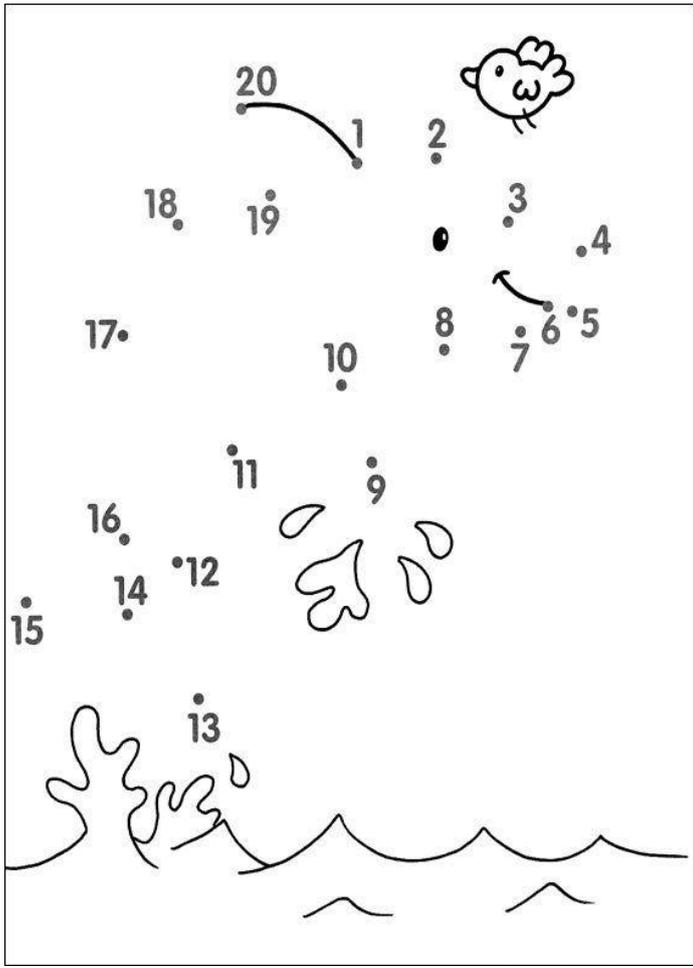
Posez les tranches de tomates les unes après les autres (comme pour une tarte aux pommes).

Pour les plus gourmands : Parsemez l'emmental râpé sur la tarte, et faites de même avec la chapelure.

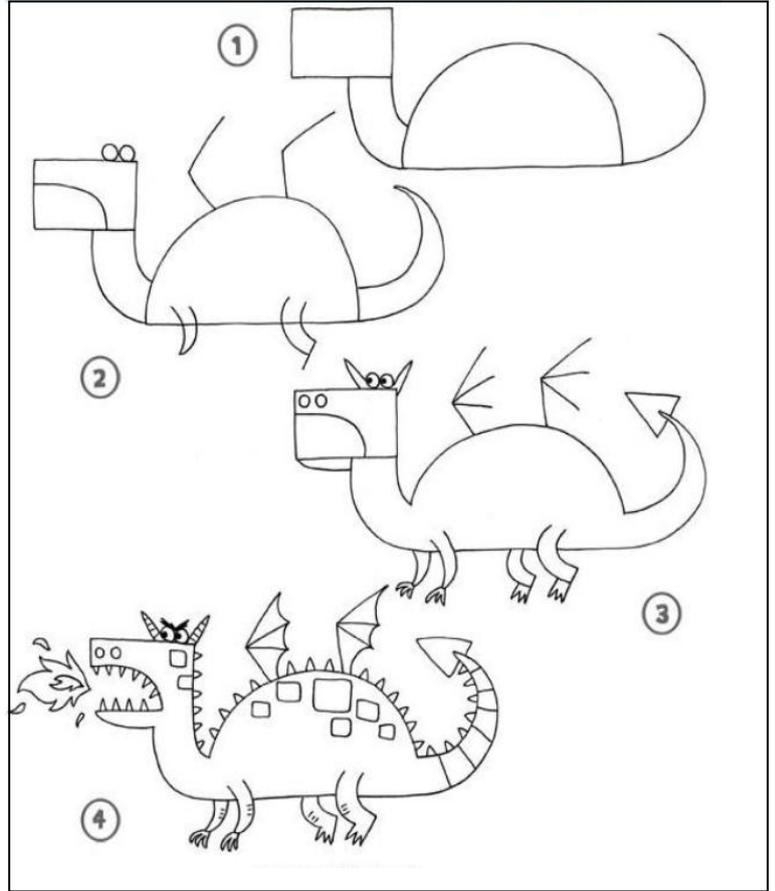
Et hop, au four pour 20 à 25 minutes. Bon appétit



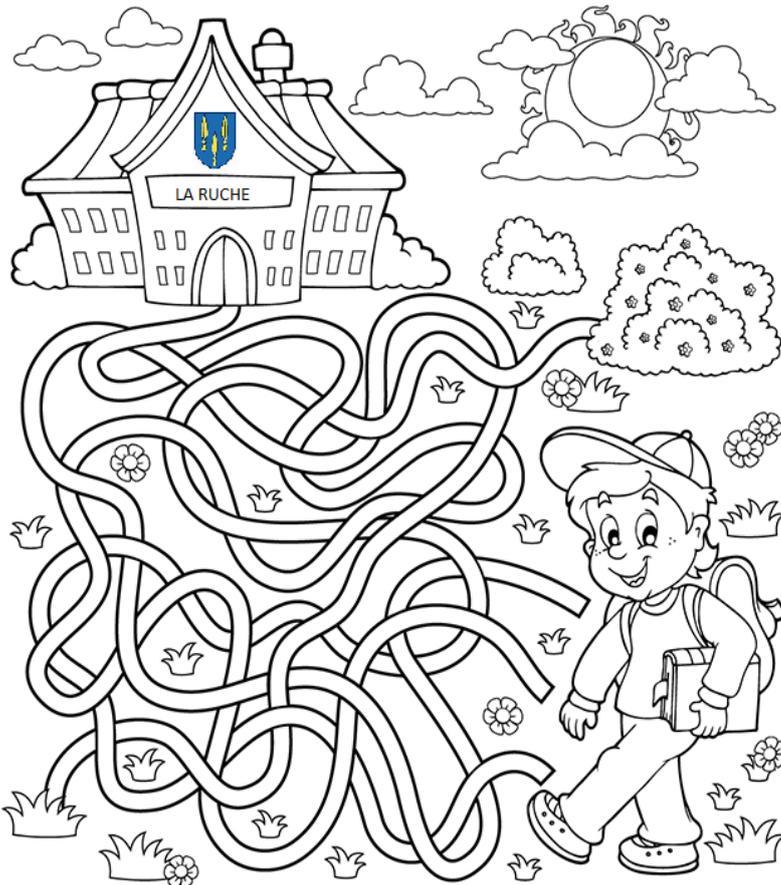
Points à relier



Apprend à dessiner avec Anissa !



Le Jeu du Labyrinthe !



Monsieur, Madame,



M. et Mme Leuze ont une fille.
Comment s'appelle-t-elle ?

Réponse page 5, si
vraiment tu ne trouves pas !

L'astuce de Laure :

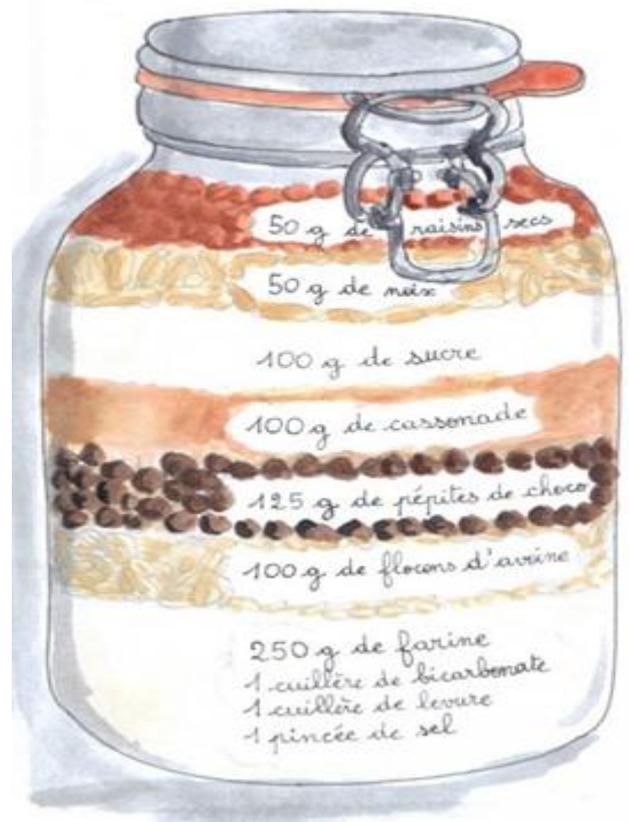
Des Cookies prêts à l'emploi !

Voici un bocal que l'on remplit d'ingrédients pour faire des cookies (sans mettre les denrées périssables le beurre et les œufs). On met des couches d'ingrédients les unes sur les autres et ça fait joli !

Puis le jour où tu souhaites les préparer rapidement :

Tu verses le contenu du bocal dans un saladier. Tu ajoutes 1 œuf et 125 g de beurre mou. Tu mélanges bien et tu formes des boules de pâte de la taille d'une balle de golf. Tu les disposes ensuite sur une plaque et tu enfournes 12 à 15 minutes à 180 °C.

Bon appétit !



La charade de Sophie :

Mon premier est la meilleure carte d'une partie de bataille (hormis le joker) ;
Mon deuxième est un "méchant" du monde marin ;
Mon troisième indique le temps ;
Mon tout est un appareil ménager.



Réponses des M. Et Mme :
Page 1 : Maud (Mozzarella)
Page 4 : Lara (La râleuse)

Téléportation chez les Anims, mais ... des années en arrière!

Comment nous étions enfants ? La réponse en image :



Réponses de la gazette n°3 :



Page 1- Le code est 425

Pages 2 et 3 – Charades : Chocolat et ascenseur

Page 5 – Photos : Les 3 singes sont chez Sophie

La peluche « Bourriquet » est chez Anissa

Captain America, c'est chez Jean-René

La chouette déco Hibou c'est chez Laure