

STAGADIG

ROUZIG
NIV. 8²

Jeu p. 3

Quel chemin doit prendre Lili pour trouver les champignons?

Le voeu p. 4

Il fait nuit... A pattes de velours, Croque-carotte quitte le terrier... « En route ! Je vais trouver une étoile filante faire un voeu ! » Le museau en l'air, le petit lapin avance droit devant... SPLOUTCH ! Croque-carotte tombe dans la mare aux cochons !

« Berk ! Ça sent mauvais ! Je vais faire le voeu... de ne plus être maladroit ! » Le museau toujours en l'air, il se remet en marche... WIZZZ ! Croque-carotte glisse et roule dans les orties. Aïe ! Ouille ! Ça pique ! « Oh ! La ! La ! Mon voeu sera d'être plus chanceux je crois... »

Croque-carotte monte dans un arbre. « Je vais toucher la nuit ! Là-haut, je trouverai vite une étoile filante ! » CRAC ! La branche sur laquelle il s'assied se brise ! La chute est rude ! « Ouille !... Mon voeu sera... de ne plus avoir mal quand je tombe !... »

Croque-carotte se relève et se retrouve museau à museau avec sa maman... « Petit désobéissant ! Rentre vite au terrier, tu seras privé de sortie jusqu'à nouvel ordre ! / Mais, je cherche une étoile filante... / Une étoile filante ?! demande Maman. / Ben oui... pour faire un voeu !... Le voeu de n'être plus jamais puni... »

Soudain, une lueur traverse la nuit : une étoile filante ! « Vite ! Je veux... Je veux... s'écrie Croque-carotte. Mon voeu c'est de

voir plein d'étoiles filantes pour faire plein de voeux ! »

Les étoiles filantes p. 14

1) Quand un grain de poussière cosmique entre dans l'atmosphère de la Terre, il brûle complètement, à cause de l'échauffement provoqué par le frottement, dans l'air.

2) Ce phénomène s'accompagne d'une brillante traînée de lumière, appelée étoile filante, qui traverse le ciel très rapidement.

3) À partir d'un certain poids, ils portent le nom de météorites et peuvent provoquer des incendies car ils explosent en touchant le sol.

4) Les étoiles filantes apparaissent plus fréquemment pendant certaines périodes de l'année. Si tu observes attentivement le ciel, par une belle nuit étoilée, vers la fin du mois de juillet, tu as de grandes chances d'en apercevoir une !

L'ATMOSPHERE TERRESTRE : C'est la couche d'air qui enveloppe la planète Terre. Au delà, il n'y a plus d'air.

Questions p. 16

1) Lis bien le texte des deux pages précédentes. Pour chaque partie du texte, trouve l'illustration qui correspond et reporte le chiffre dans le rond blanc.

2) Une météorite, c'est : A) une chenille à trois pattes. B) une grosse étoile filante.

C) une montagne de jouets

3) Combien d'étoiles filantes Eloïse peut-elle voir dans le ciel ? Entoure la bonne réponse.

Armel a la plage p. 18

Aujourd'hui, Armel est content, il va à la plage avec papa et maman.

Il enfle sa bouée et court se baigner. "Papa, tu viens jouer !"

Armel aime bien jouer avec Papa. "Encore, Papa ! Fais-moi sauter !"

Après la baignade, Armel a envie de faire un château. "Maman, je vais jouer dans le sable."

"Et voilà, avec deux tours, ça fait déjà un beau château."

"Quelques coquillages pour décorer, c'est parfait !"

"Oh non ! La mer est montée et elle a dévoré mon château !"

"Ce n'est pas grave, lui dit Maman en faisant un gros câlin, j'ai fait un gâteau, et devine qui va le dévorer ?!"

C'hoariellig p. 26

Quel temps ! Restons au chaud !

1) Qu'a préparé maman lapin ? Une limonade, du chocolat chaud, du jus d'orange ?

2) C'est la bagarre avec papa ! Petit Simon aimerait gagner. Il porte une veste bleue à col jaune. Le vois-tu ?

3) Tout ce tapage n'empêche pas C'Hoariellig de dormir. Où est-il ?

4) Colorie les vêtements de Maman Lapin.

Recette

Les macarons a la framboise

p. 28

Pour préparer 20 macarons : 100 g de sucre glace, 80 g de poudre d'amande, 2

blancs d'oeufs de dragon ! (ou de poule si c'est plus simple), 25 gouttes de colorant alimentaire rouge, 1 pincée de sel, de la confiture de framboise.

1) Dans un bol, mélanger le sucre glace et la poudre d'amande.

2) Dans un saladier, battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter la pincée de sel.

3) Lorsque les blancs commencent à durcir, ajouter le colorant.

4) Quand les blancs sont bien fermes, y verser petit à petit la préparation poudre d'amandes/ sucre glace tout en mélangeant délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

5) Disposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.

6) Faire des petits tas arrondis de la pâte rose sur cette feuille et laisser reposer 1 heure.

7) Cuire les macarons 13 minutes dans un four à 150°C et les laisser refroidir.

8) Coller les dômes obtenus deux par deux en mettant un peu de confiture entre eux (comme des sandwiches).

ASTUCE : les macarons resteront frais plus longtemps s'ils sont conservés dans une boîte hermétique !

ASTUCE : les macarons resteront frais plus longtemps s'ils sont conservés dans une boîte hermétique !

Les aventures de Rouzig Couv.

Paolig et Lena vont voir leur grand-mère, dans son nouvel appartement.

- Voilà, rue du Moulin.

- C'était facile à retenir !

- Par contre, j'ai oublié le numéro de l'immeuble. Tu t'en souviens, toi ?

- Heu... Le 18 ? Non. Le 28 ?...

- Ce doit être ici. Le flair de Rouzig est infallible !

- C'est à quel étage, tu t'en souviens, Paolig ?

- Ben non ! J'ai oublié moi aussi !...

- Hihhi... Regarde, Lena ! Rouzig a aussi flairé l'étage !

- ... Et la bonne porte !! Rouzig, tu es formidable !

- Bonjour ! Vous venez me vendre des billets de tombola pour l'école ?

- Heuuuu... Non. On s'excuse. On s'est sans doute trompé d'immeuble...

- Ce n'est pas grave. Mais votre chien n'a pas l'air de s'être trompé, lui !...

ROUZIG !!