

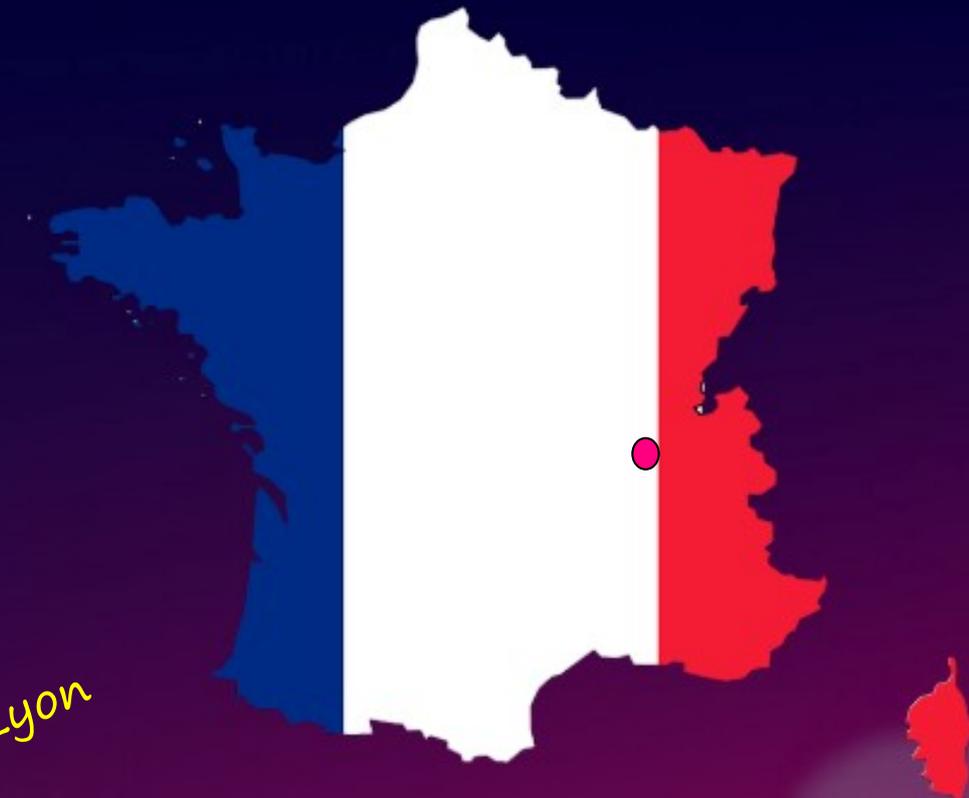
Présentation du projet

Ballinamore-Lyon



Échange

France-Irlande



Dans ce diaporama, nous allons vous présenter ce projet auquel nous avons participé, français autant qu'irlandais, afin qu'il reste à nos yeux une expérience enrichissante et inoubliable.

Nous allons vous le présenter en deux parties :

1) Séjour des irlandais en France

2) Séjour des français en Irlande

Bon visionnage !

*1) Séjour des
irlandais en France
(du 8 au 14 février)*



Bienvenue aux arrivants !



*Une photo de nous à Fourvière : quelle vue !
(Lyon, pas nous)*



Les rues
très étroites
dans les
vieux
quartiers.

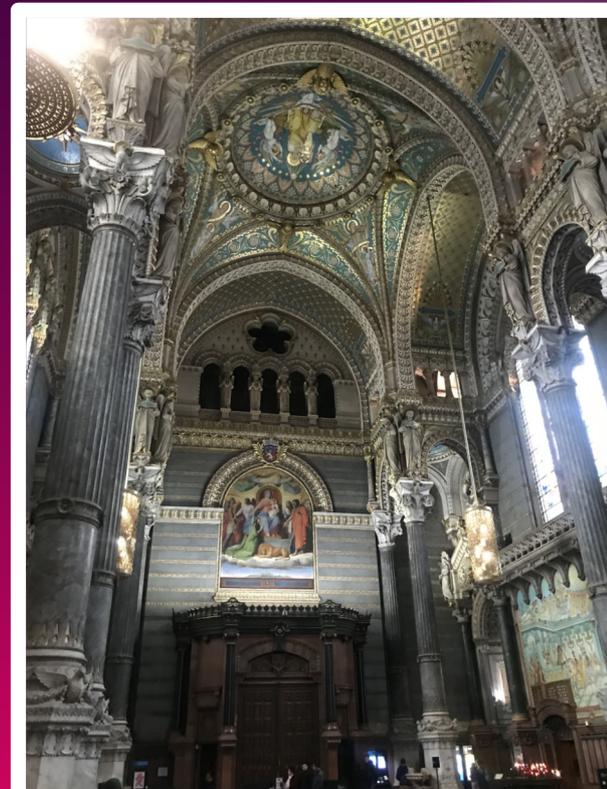


Les gradins du théâtre gallo-romain : il ne faut pas avoir le vertige !



← Une traboule

*L'entrée de la
cathédrale →*

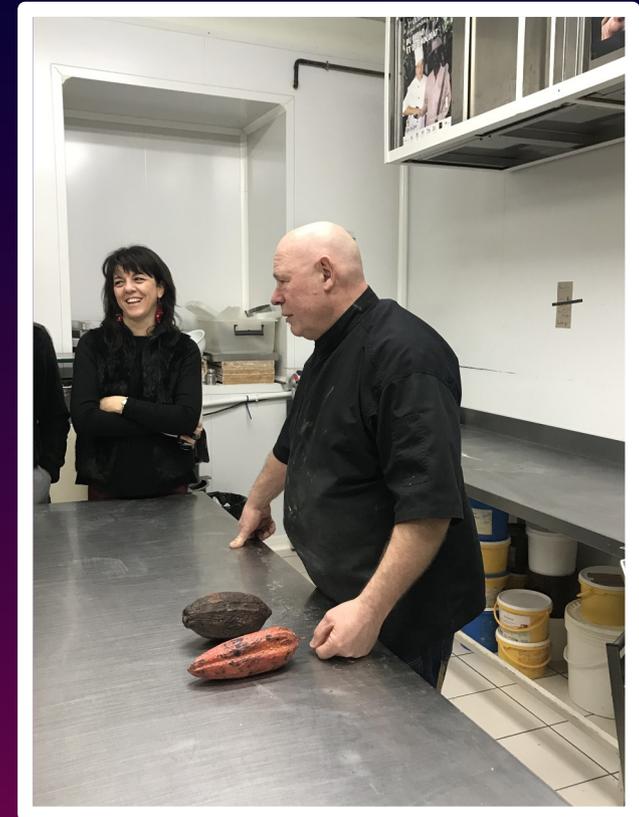


Nos irlandais avec
la classe de 3^e6 et
M.Rodet, le
professeur.
De très bons
chanteurs !





(Je veux la même tablette!)



À la chocolaterie.



*Avec la classe de 4e5
et la professeure,
Mme Descours, en
Arts Plastiques.*

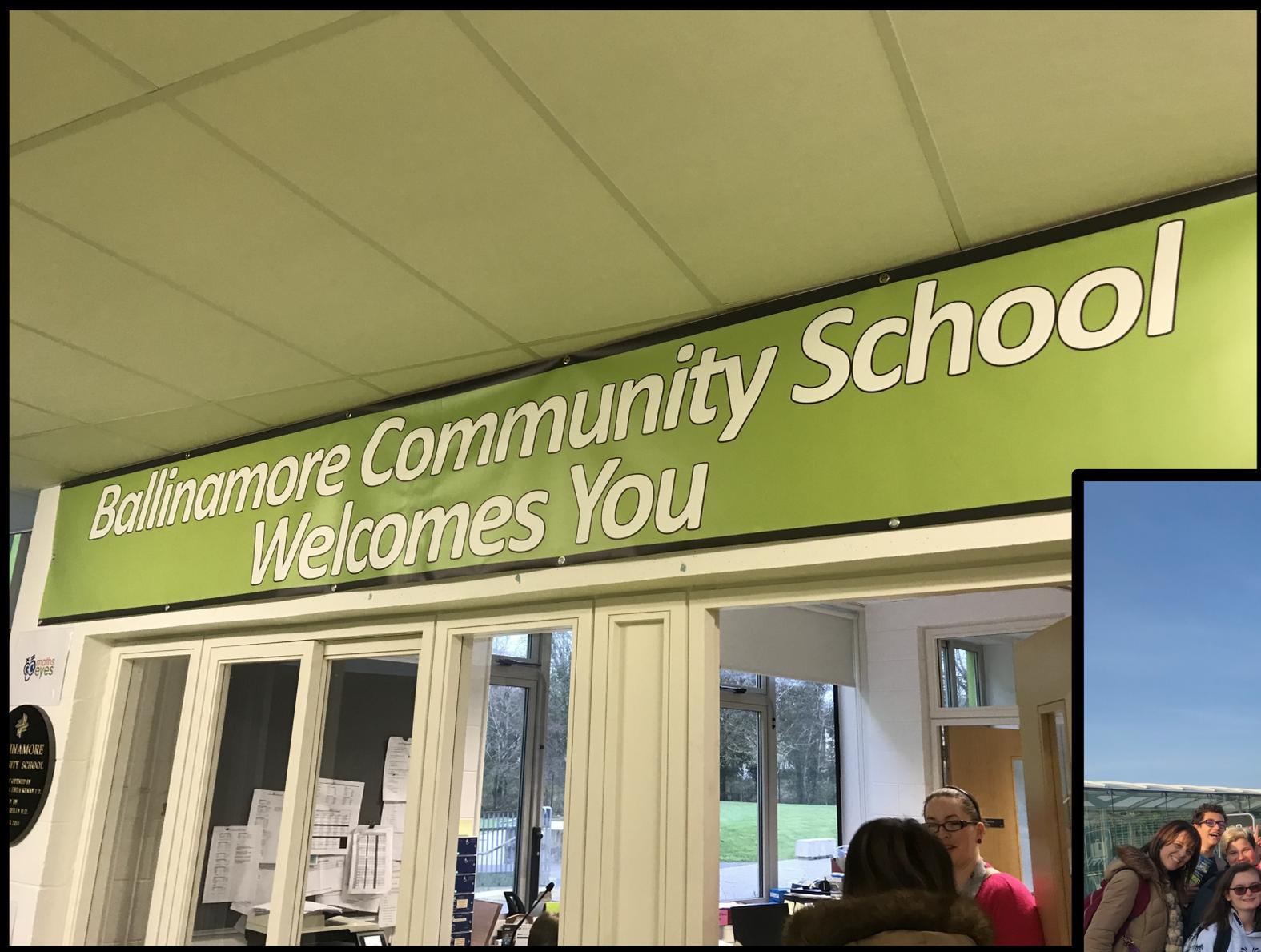


Voici LA photo !

*Dernière photo
avant le
départ...à dans
deux mois !*

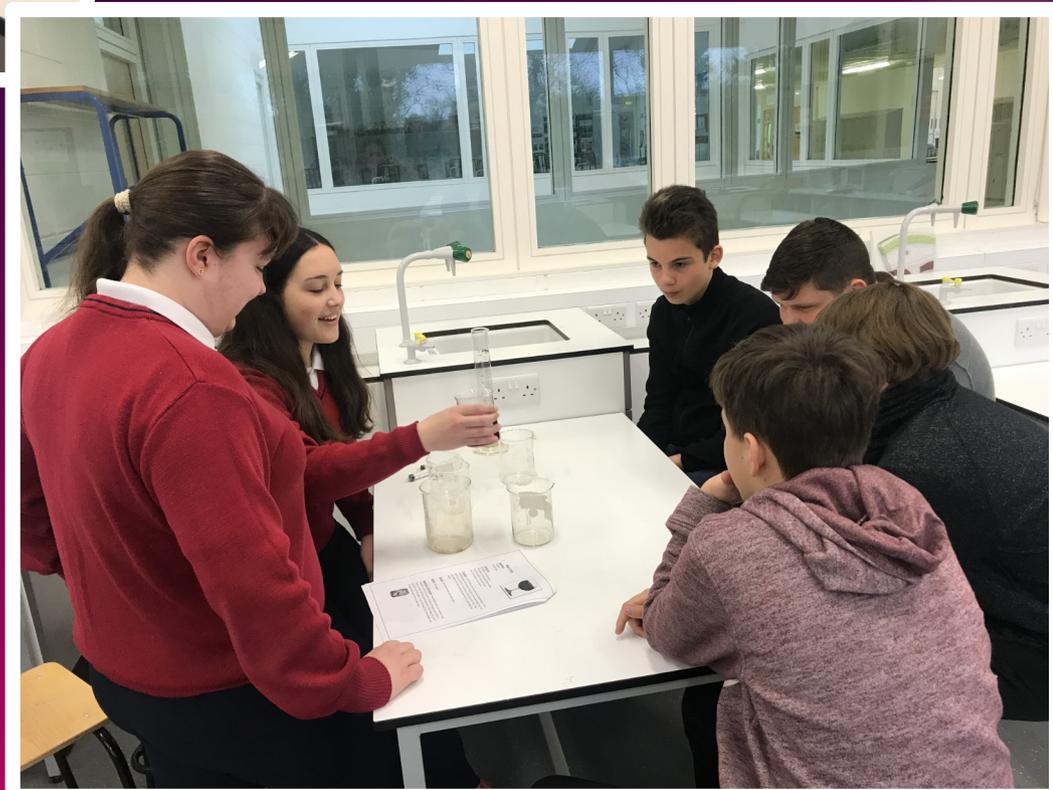


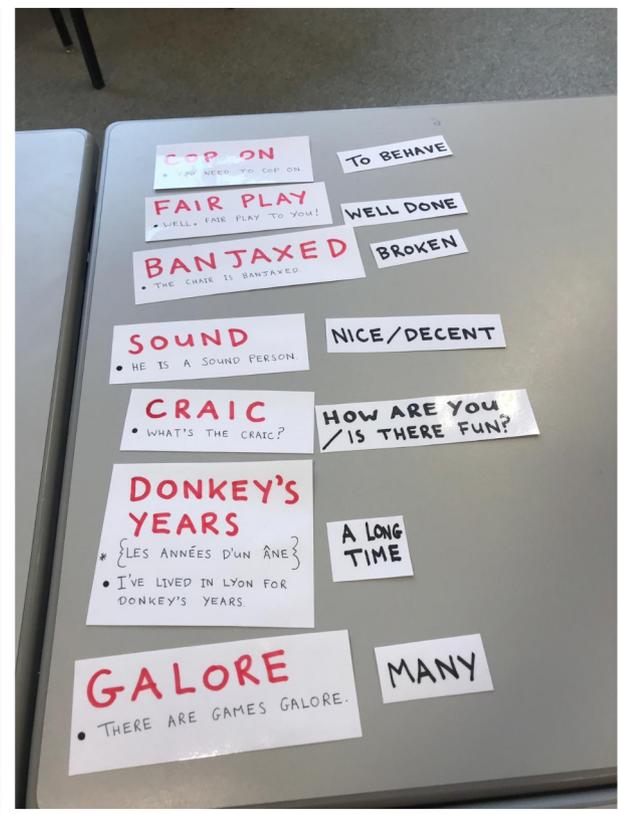
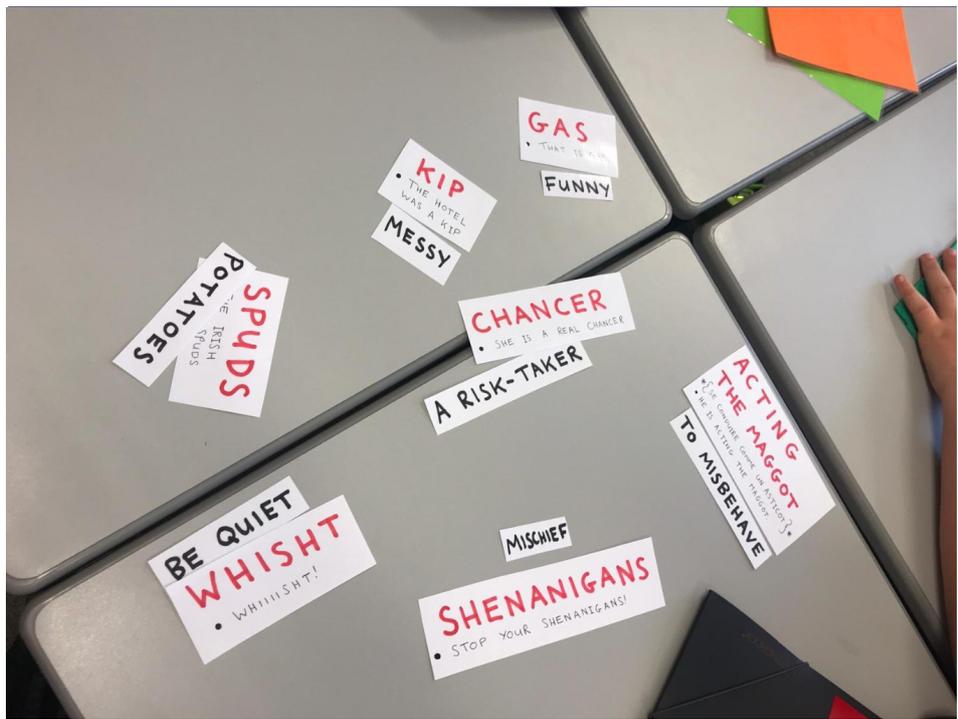
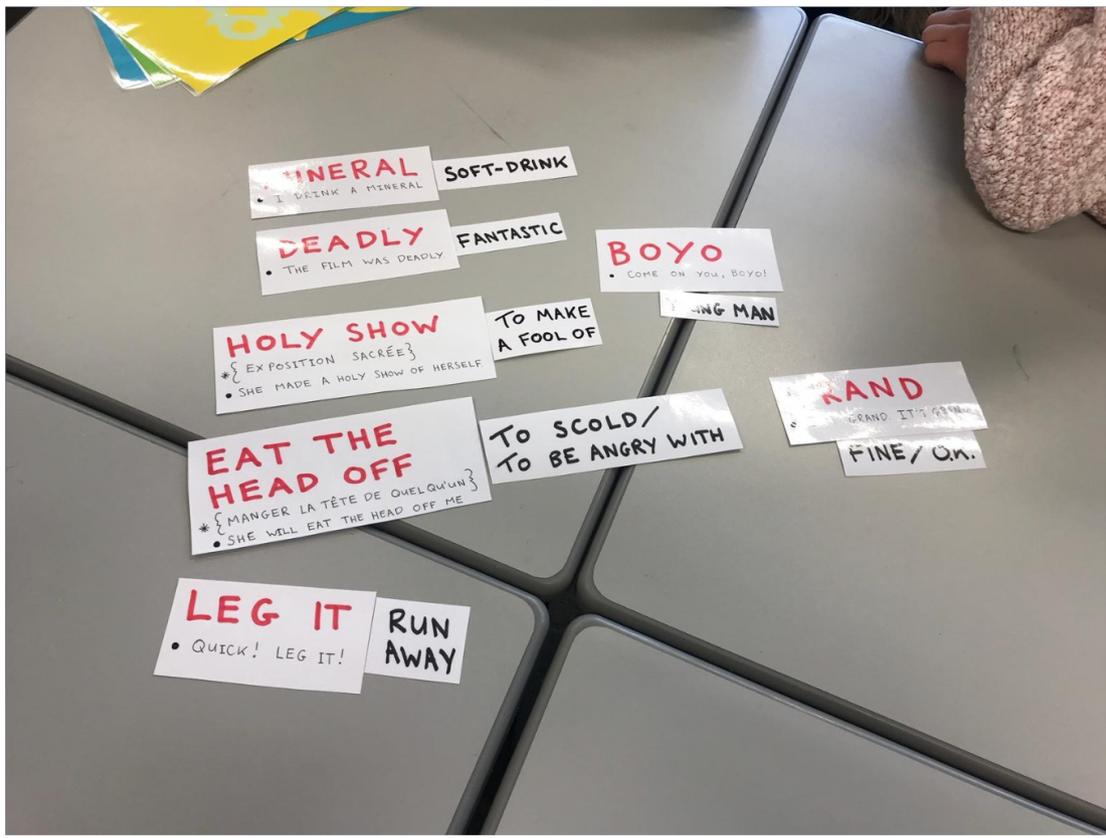
*2) Séjour des
français en Irlande
(du 31 mars au 8
avril)*





*La première
expérience.*





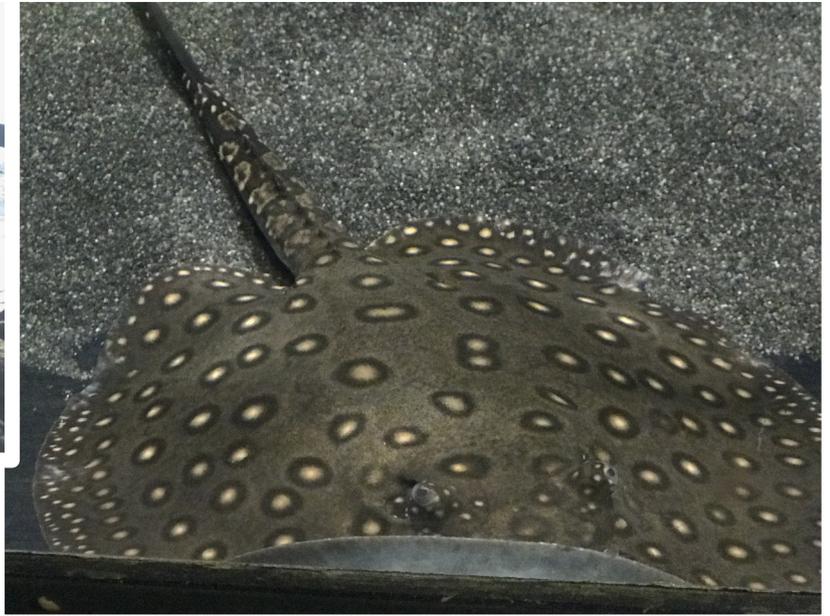
Les dites expressions.
 Impressionnez tout le monde grâce
 à cet arsenal d'expressions
 irlandaises !



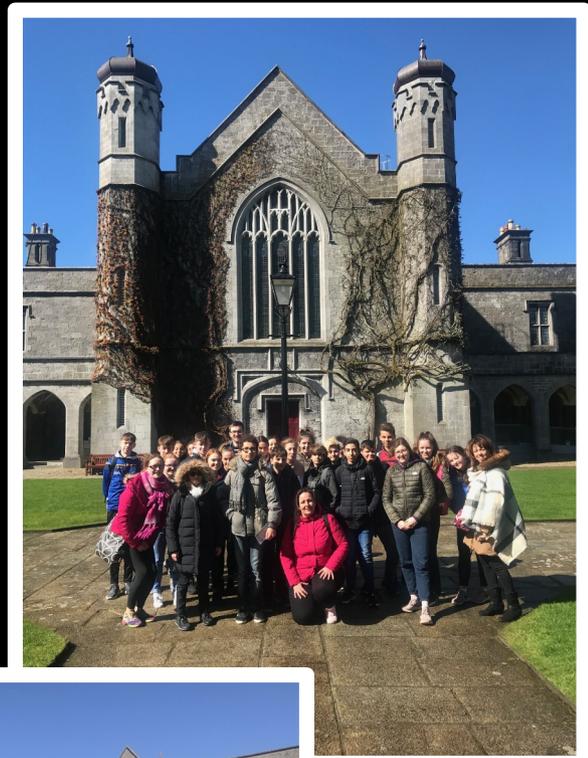
Il fallait faire les mesures,
puis scier le superflu. C'était
censé faire une croix, vu
qu'il fallait en faire 2
parties identiques pour les
assembler par la suite, mais
nous n'avons
malheureusement pas pu les
finir.

C'est dès qu'on a compris
qu'on allait scier du bois que
Mme Lorrain-Najar a failli
faire une crise cardiaque.

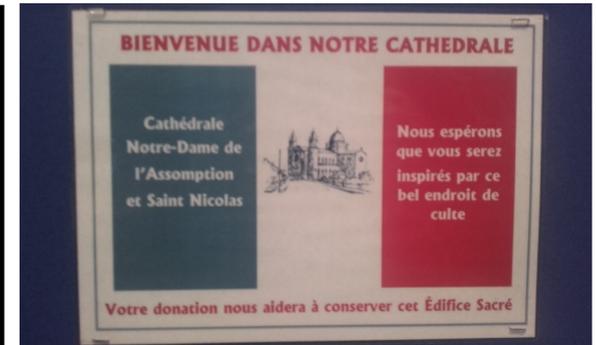
The Atlantaquaria

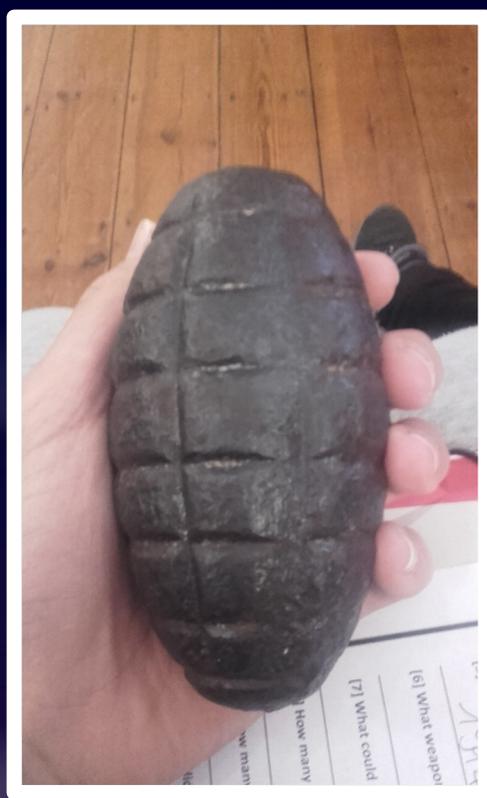


Galway University

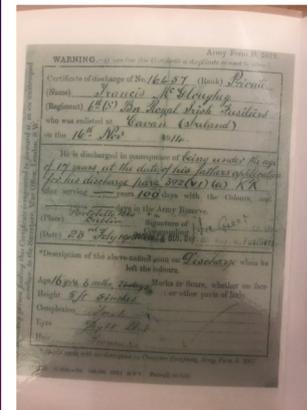


The Cathedral





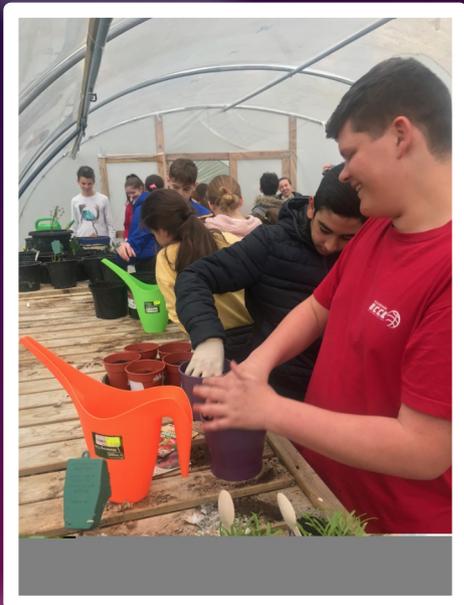
Une grenade et un
« sac » assez
étrange.



Ils ont recréé les
tranchées de guerre
DANS le musée !



*Nous avons planté
toutes sortes de
légumes : tomates,
poivrons, carottes,
patates, salades...il
faudra juste
revenir en juin-
juillet les chercher.*



Le jardinage



Le hurling





Scones (rubbing in method)

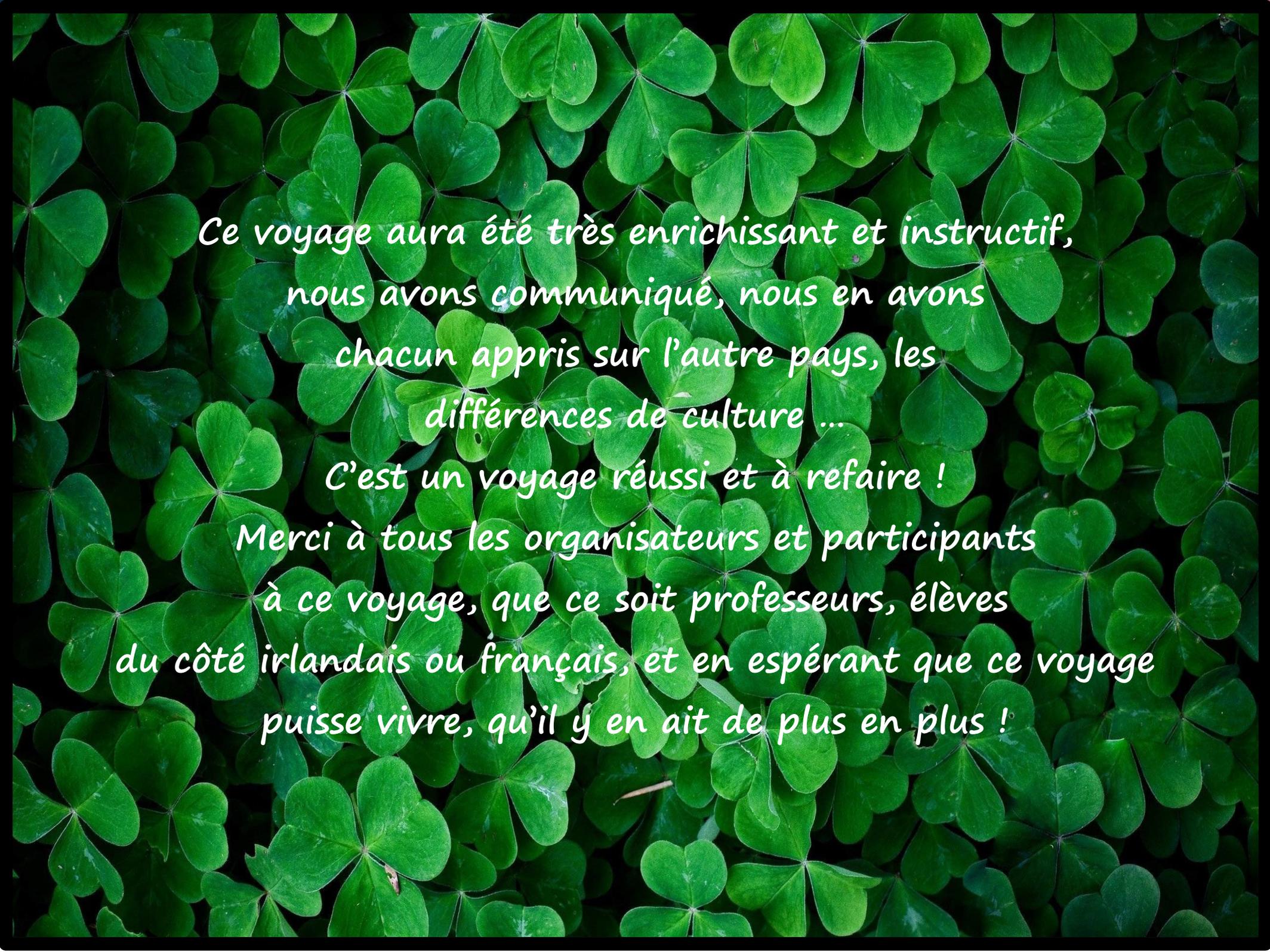
Ingredients-
200g self-raising flour
Pinch of salt
50g butter
25g caster sugar
1 egg
2-3 tablespoons of milk

Method-

1. Preheat the oven to 200C. Lightly grease a baking tray.
2. Cut the butter into cubes and rub into the flour using fingertips until the mix looks like breadcrumbs. Add in the sugar and any other flavouring if desired.
3. Make a well in centre and add the beaten egg and milk and mix with a knife. Once it starts to come together use your hand to form into a ball.
4. Turn out onto a lightly floured work surface.
5. Roll out on a floured work surface to about 1cm thick and cut out into circular shapes.
6. Place on the baking tray and brush the top of the scones with beaten egg (glazing). Bake in oven for 15-20 minutes until golden.
7. Serve with jam and cream.

Variations-

- Brown scones- use 100g of wholemeal flour
- Fruit scones- add 25g of chopped cherries, sultanas etc.



*Ce voyage aura été très enrichissant et instructif,
nous avons communiqué, nous en avons
chacun appris sur l'autre pays, les
différences de culture ...*

C'est un voyage réussi et à refaire !

*Merci à tous les organisateurs et participants
à ce voyage, que ce soit professeurs, élèves
du côté irlandais ou français, et en espérant que ce voyage
puisse vivre, qu'il y en ait de plus en plus !*