

Canada

Notre pays



Notre région ; Charlevoix



Notre langue

Le français

Bonjour, nous sommes des élèves du Canada français (Québec).

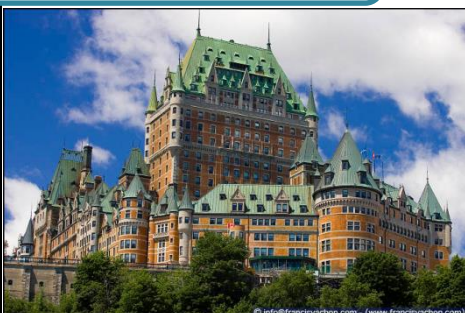
Notre drapeau



Notre monnaie



Nos monuments



Le château Frontenac



La chute Montmorency



Le rocher percé

Une spécialité sucrée de notre région

La tarte au sirop d'érable



Une spécialité salée de notre région

La tourtière



Ingrédients

Croûte :

- 190 g (1 1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 115 g (1/2 tasse) de beurre non salé froid, coupé en dés
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau glacée

Garniture :

- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 30 ml (2 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- 375 ml (1 1/2 tasse) de sirop d'érable ambré
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 %
- 1 œuf

Préparation

Croûte

Au robot culinaire, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Ajouter le beurre et mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il ait la grosseur de petits pois. Ajouter l'eau et mélanger de nouveau jusqu'à ce que la pâte commence tout juste à se former. Ajouter de l'eau au besoin. Retirer la pâte du robot et former un disque.

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po). Foncer un moule à tarte en verre de 23 cm (9 po) de diamètre. Retirer l'excédent de pâte. Réfrigérer 30 minutes.

Garniture

Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Dans un bol, mélanger la fécule et la farine. Ajouter le sirop d'érable et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène et que la fécule soit complètement dissoute. Ajouter la crème et l'œuf. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans la croûte.

Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit figée. Laisser refroidir à la température ambiante 2 heures avant de servir.

Ingrédients

- 1 kg (2 livres) de porc dans la fesse, coupé en petits cubes
- 1 kg (2 livres) de boeuf dans la ronde, coupé en petits cubes
- 4 demi-poitriines de poulet désossées sans la peau, coupées en petits cubes
- 3 gros oignons, hachés
- 2,5 kg (5 livres) de pommes de terre, pelées et coupées en petits cubes
- 2 grandes abaisses de pâte à tarte
- sel et poivre
- bouillon de poulet

Préparation

Préchauffer le four à 200°C (400°F).

Dans un grand bol, mélanger la viande, les oignons et les pommes de terre. Saler et poivrer.

Tapisser le fond et les côtés d'une marmite ou d'une rôtissoire assez épaisse (un peu plus grande que 23 x 13 cm/ 9 x 5 po) de pâte à tarte.

Y déposer la préparation de viande et de pommes de terre. Verser suffisamment de bouillon de poulet pour

couvrir la viande. Recouvrir de pâte.

Couvrir et cuire au four environ 1 heure, jusqu'à ce que la tourtière commence à bouillir.

Réduire la température à 170° C (325°F) et cuire environ 3 heures. Ajouter du bouillon au besoin.

Réduire la température à 170°C (300°F) et cuire 1 à 2 heures.

Nos traditions



Noël - 25 décembre



Halloween - 31 octobre



Festival d'été de Québec –Juillet



Pâques : Premier dimanche après la pleine lune qui suit l'équinoxe de printemps, le 21 mars



Fête du Canada - 1^{er} juillet

Notre école – ses horaires



Horaire variable, au rythme de la maisonnée.

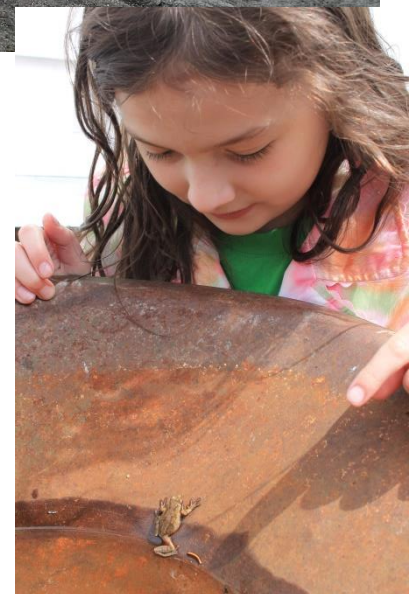
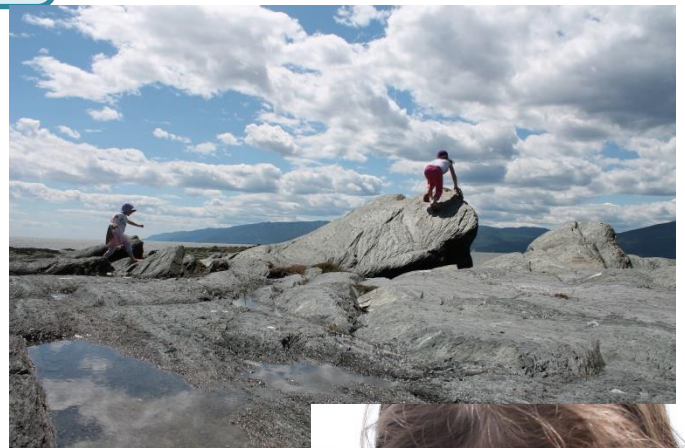
Nos saisons



Québec ~ Canada

Printemps, été, automne, hiver

Que faisons-nous après l'école ?



Nos animaux



orignal



castor



raton laveur



ours blanc

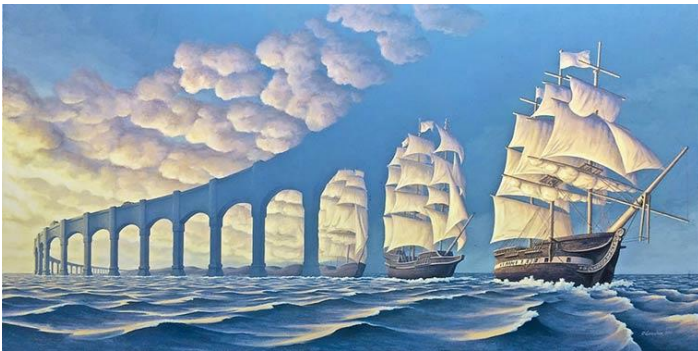


petit rorqual



grizzly

Nos artistes ?



Robert Gonsalves



Jean-Paul Lemieux



Clarence Gagnon



Frédéric Simpson-Coburn