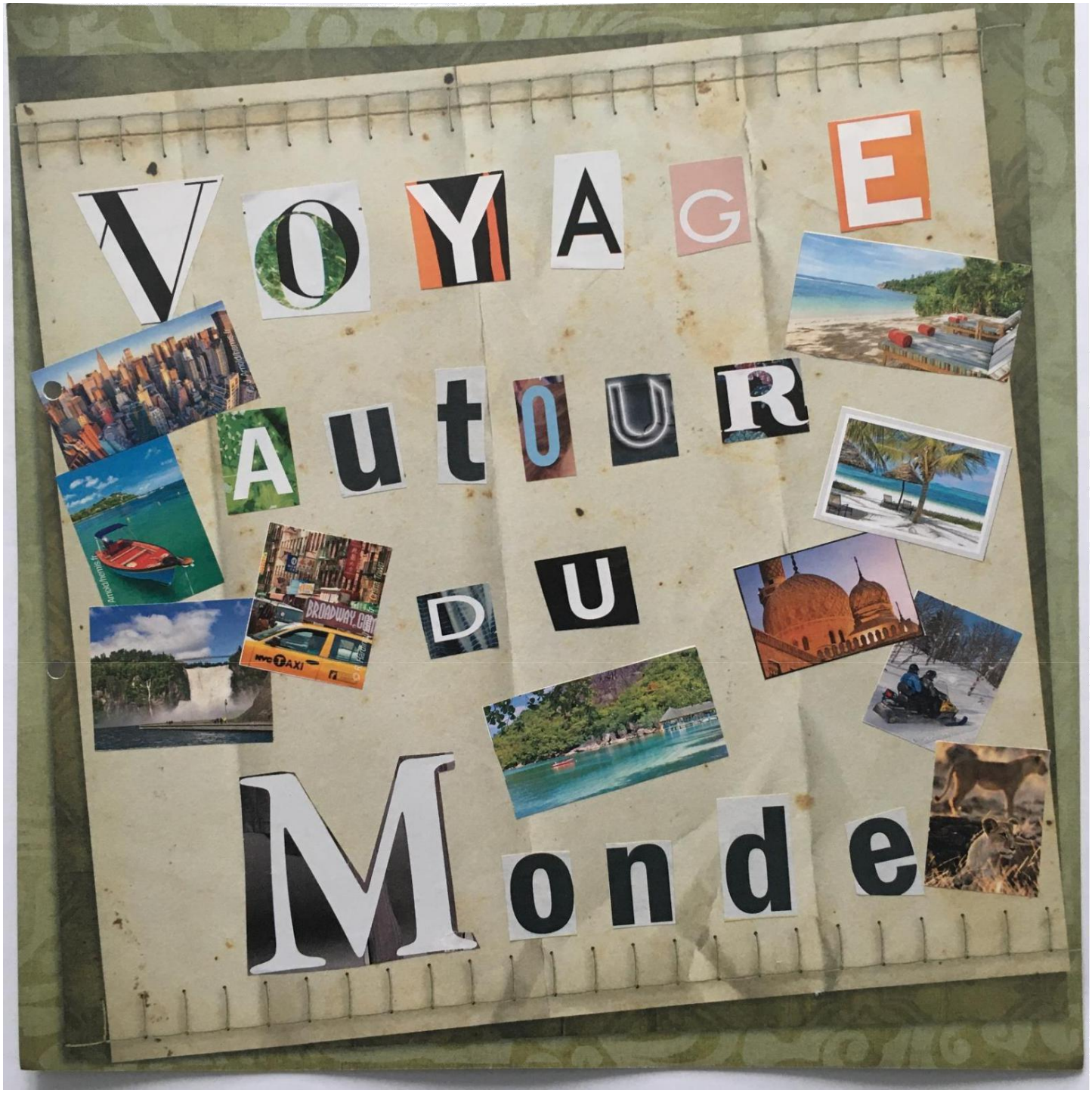
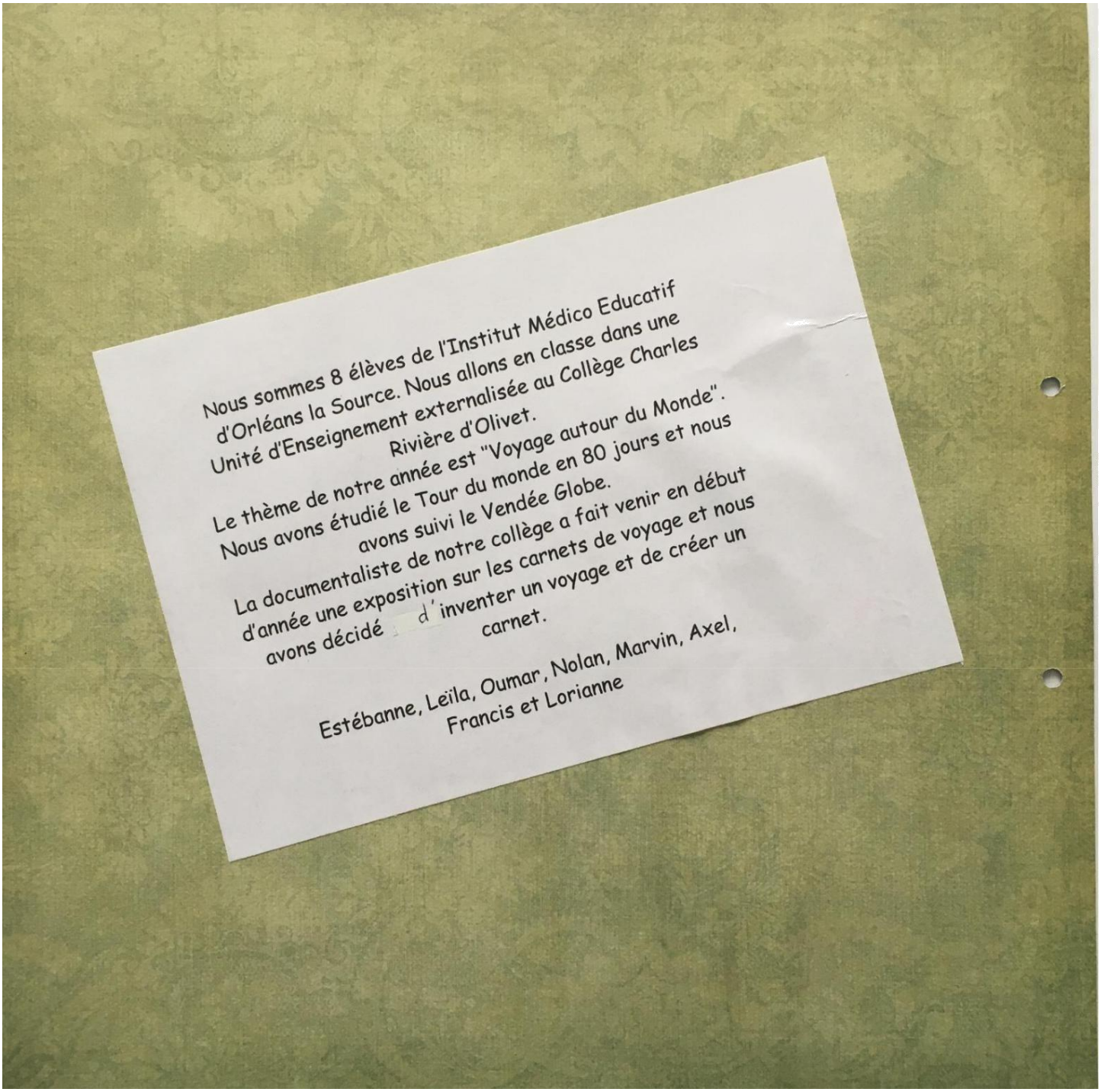
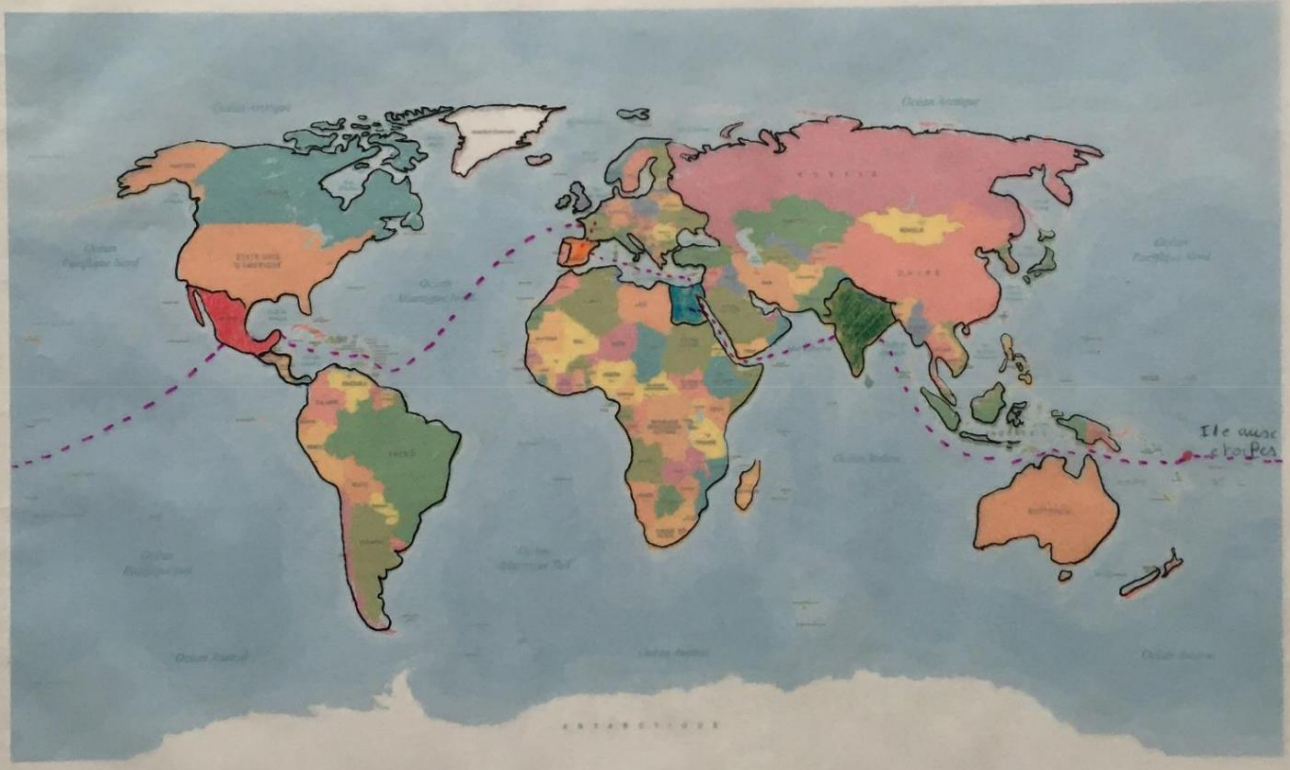

VOYAGE
Autour
Du
Monde
BROADWAY CAB
nyc TAXI


Nous sommes 8 élèves de l'Institut Médico Educatif
d'Orléans la Source. Nous allons en classe dans une
Unité d'Enseignement externalisée au Collège Charles
Rivière d'Olivet.
Le thème de notre année est "Voyage autour du Monde".
Nous avons étudié le Tour du monde en 80 jours et nous
avons suivi le Vendée Globe.
La documentaliste de notre collège a fait venir en début
d'année une exposition sur les carnets de voyage et nous
avons décidé d'inventer un voyage et de créer un
carnet.
Estébanne, Leïla, Oumar, Nolan, Marvin, Axel,
Francis et Lorianne

Bonjour !
Nous sommes 8 jeunes de l'IME et cette année nous sommes partis en voyage autour du monde pour explorer les 5 continents.
Voici le parcours de notre voyage :



Le jeudi 3 septembre 2020, nous avions rendez-vous à la gare d'Orléans à 9h30.

Il y avait beaucoup de monde au guichet, mais heureusement nous avons pu acheter nos billets à temps. Nous devions prendre le train pour Paris à 10h30.

Arrivés à Paris, nous avons pris un autre train direction Madrid.

Après 12 heures de voyage, nous sommes arrivés à Madrid.

ESPAGNE

MIAM...

Paella aux fruits de mer

Ingrédients pour 6 personnes

600 g de riz spécial paella
300 g de calamars
200 g de supions
24 crevettes roses
1 l de moules
4 tomates
4 cuillères à soupe de petits pois surgelés
3 oignons
2 citrons
2 gousses d'ails
12 cl d'huile d'olive
2 doses de safran en poudre
2 cuillères a café de paprika
Sel et poivre

1. Nettoyez les moules et les calamars. Coupez les calamars en rondelles. Epluchez les oignons et l'ail, et émincez les. Coupez les tomates en rondelles

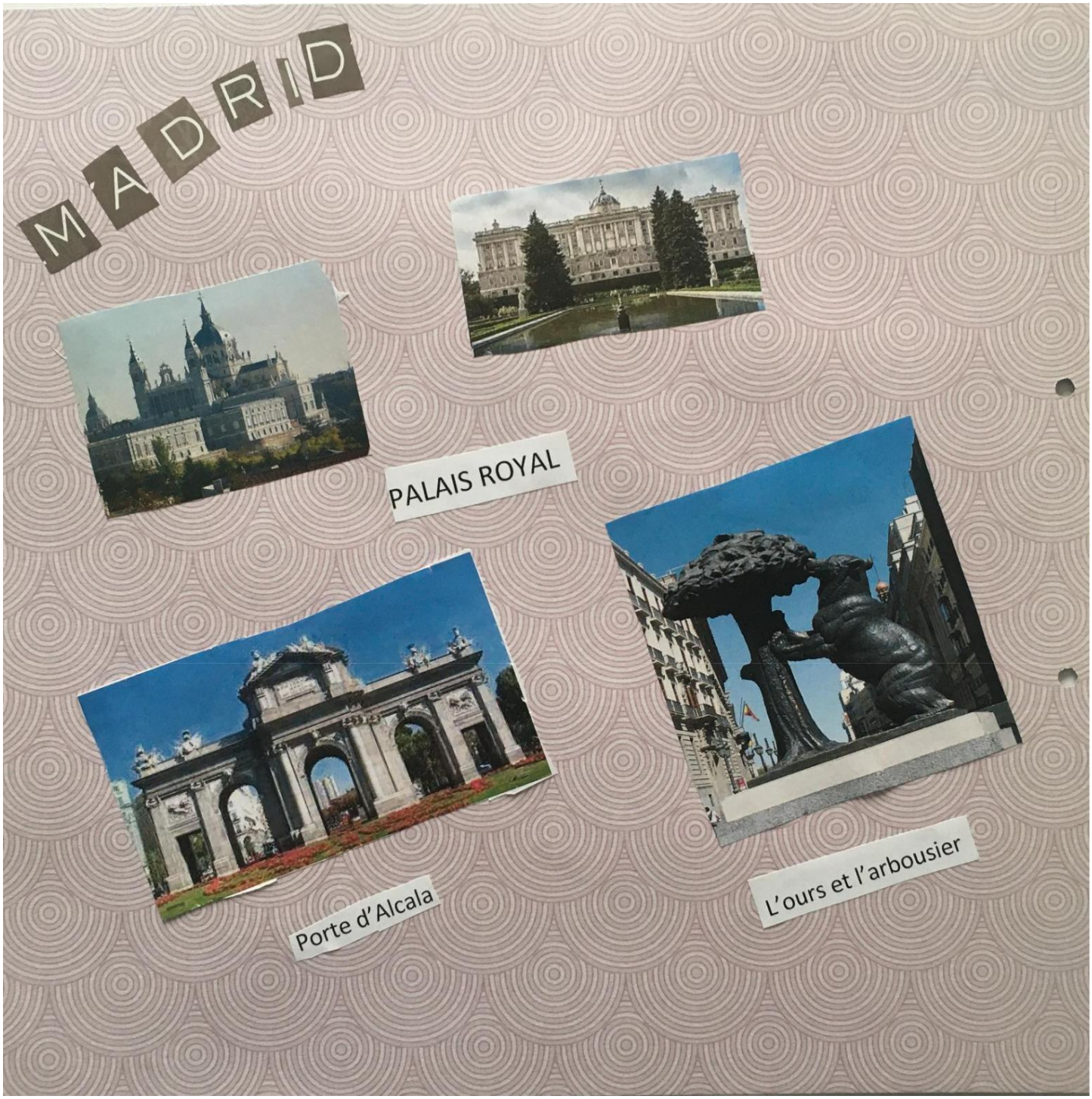
2. Décortiquez douze crevettes. Faites chauffer la moitié de l'huile dans un plat à paella. Faites-y revenir les crevettes et les calamars puis ajoutez les oignons, l'ail les supions et les petits pois. Salez et poivrez.

3. Lorsque le riz devient translucide ajoutez les tomates. Versez le reste de l'huile, arrosez de trois verres d'eau, saupoudrez de safran et de paprika, et poursuivez la cuisson à feu doux pendant 30 minutes. Mélangez bien pour que le riz n'attache pas.

4. 10 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les moules en les enfonçant dans le riz. Répartissez les crevettes entières par dessus.

5. Coupez les citrons en quartiers. Dès que les coquilles des moules sont ouvertes, servez la paella immédiatement accompagnée des quartiers de citrons.

La **Sagrada Familia** est une basilique de Barcelone en 1882. Elle a été construite d'abord par l'architecte Jean de Villar, puis reprise par Antoni Gaudi, lequel passa plus de 42 ans à la conception et la construction de ce qui allait être l'œuvre de sa vie. Elle est une des plus grandes églises au monde et un des exemples les plus flagrants du modernisme catalan, incarné par Gaudi.


MADRID
PALAIS ROYAL
Porte d'Alcala
L'ours et l'arbousier

Après un mois passé en Espagne, nous avons pris le bateau à Barcelone le jeudi 1er octobre direction l'Egypte. Le mercredi 7 octobre nous sommes passés par le canal de Suez avec notre voilier et nous avons amarré dans le port de Suez.

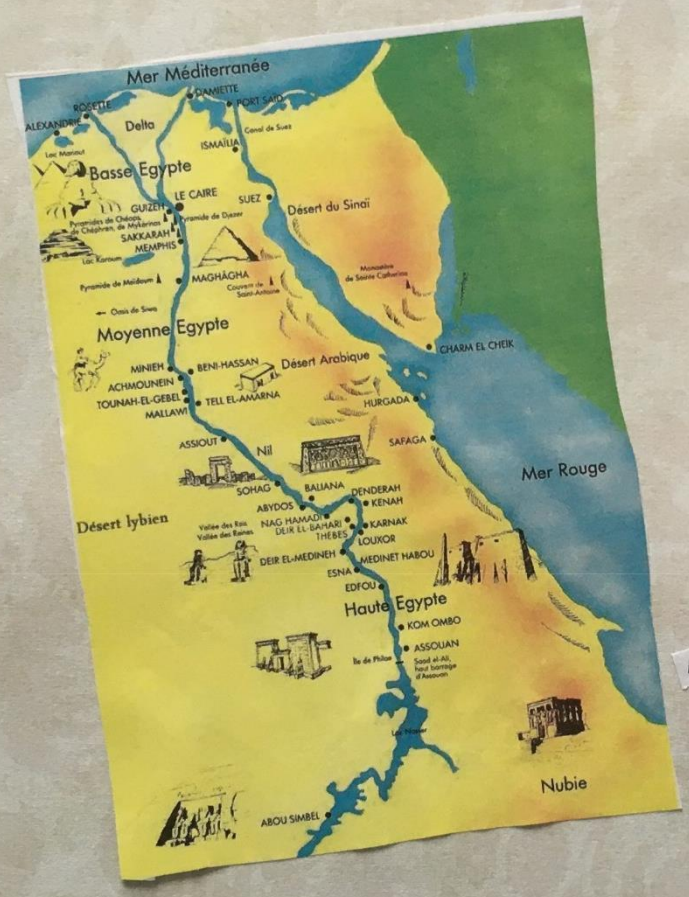
Suez

EGYPTE

La pyramide de Khéops, située près du Caire, est le tombeau monumental du pharaon Khéops, qui a régné sur l'Égypte vers 2600 av. J.-C. Il n'est pas certain qu'elle ait vraiment reçu le corps du pharaon.

La pyramide mesure 146 m de haut. C'est la plus grande de toutes les pyramides d'Égypte et la seule des « Sept merveilles du monde antique » à être encore visible de nos jours.

A Gizeh, près de la pyramide, il y a le sphinx le plus célèbre Il fait 22,20 mètres



L'Égypte est un pays situé au nord-est de l'Afrique, irrigué par le Nil et célèbre pour ses pyramides, construites du temps des pharaons. Ce pays compte 92 millions d'habitants, dont 16 millions résident au **Caire,** la capitale.

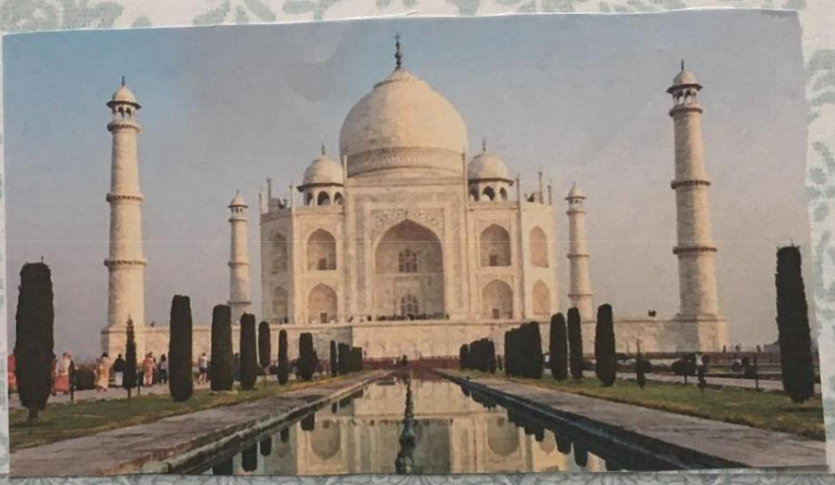
Recette du Riz au lait égyptien
200g de riz rond
50g de beurre
1 1/2 l de lait entière
120g de crème fraîche
130g de sucre en poudre
1 zeste d'orange bio sans la partie blanche
1 zeste de citron bio sans la partie blanche
1 bâton de cannelle (ou un sachet de sucre vanillé)
30g de noix de coco râpé
Fruits secs à votre goût
Dans une casserole mettre le lait, le zeste d'orange et le bâton de cannelle et porter à ébullition et laisser infuser pendant 10 minutes.
Mettre le beurre dans une casserole et faites chauffer à feu vif,
Ajouter le lait, et le riz bien lavé et égoutté
Ajoutez la noix de coco râpé et le sucre vanillé
Ajouter la crème fraîche et laisser mijoter.
Une fois le riz cuit, ajouter le sucre.
Servir dans le bol et ajouter des fruits secs et de la noix de coco râpée

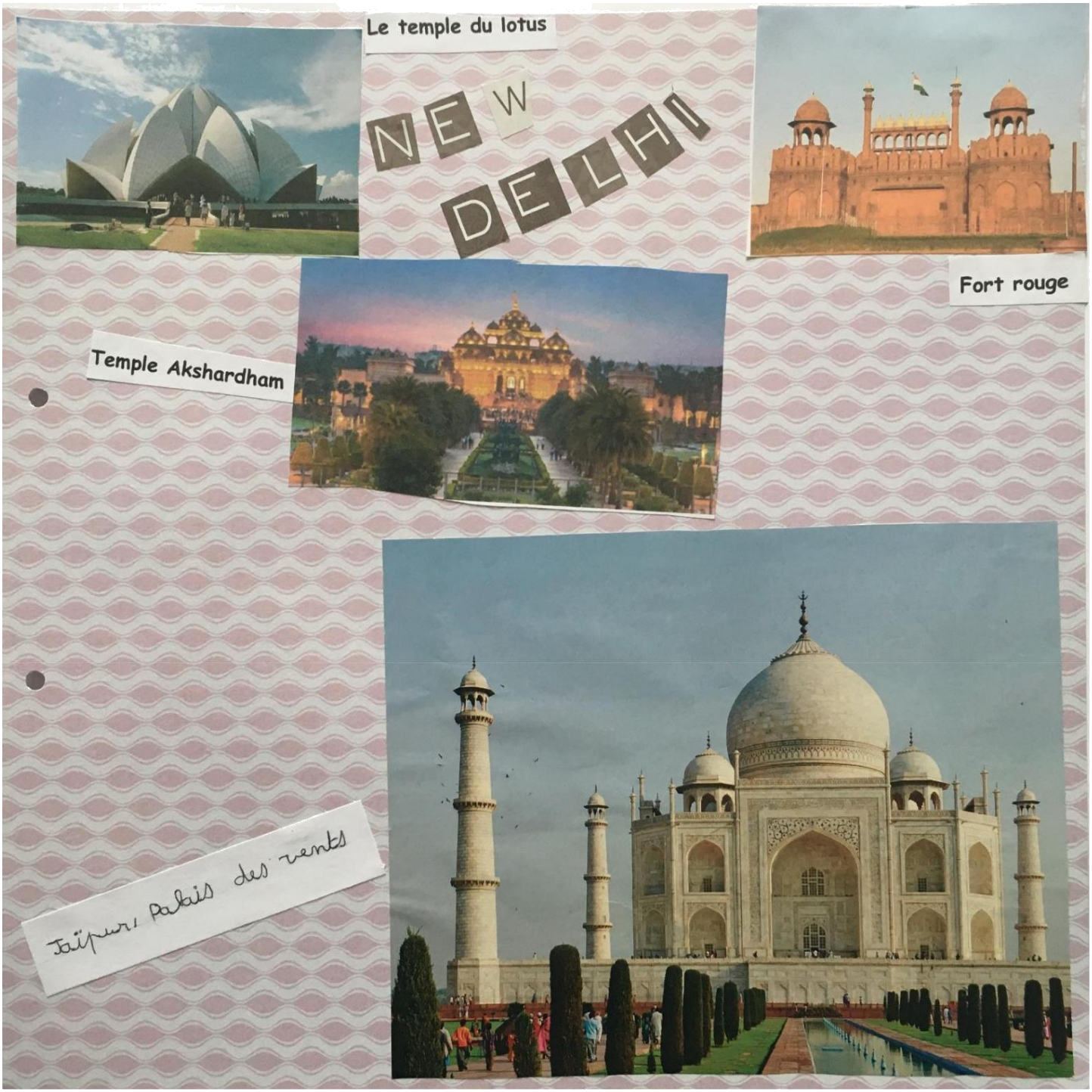
Inde

Le jeudi 29 octobre, nous avons embarqué sur le voilier pour aller en Inde. Après 1 semaine de navigation, nous sommes arrivés à Bombay. Nous avons pris le train direction New Dehli.

Taj Mahal

C'est un monument très touristique dont le nom signifie « la couronne du palais ».
Construit de 1631 à 1648 sur ordre de l'empereur moghol Shah Jahãn désireux d'honorer la mémoire de son épouse Muntaz Mahall.
Shah Jahän serait mort en regardant le Taj Mahal depuis le Fort Rouge, le 31 janvier 1666. Sur son lit de mort, elle lui demanda de montrer au monde combien ils s'aimaient. Son décès brisa le cœur de l'empereur.
Il entreprit donc la construction de ce monument. 20 000 ouvriers et artisans d'Inde et d'Asie centrale participèrent à la construction.




Le temple du lotus
NEW DELHI
Fort rouge
Temple Akshardham
Jaïpur: Palais des vents

Poulet Tandoori

Ingrédients : 4 Pers.

- 4 belles cuisses de poulet
- 1 beau citron
- 2 yaourts natures (non sucrés)
- 3 c. à café de mélange d'épices tandoori
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- sel

1. La veille de la déguster, commencez votre recette de poulet tandoori traditionnel par la préparation de la marinade : pelez et hachez finement les gousses d'ail, mettez-les dans un petit saladier, ajoutez le mélange d'épices tandoori, les yaourts, ainsi 2 c. à soupe de jus de citron, puis mélangez le tout.

2. Entaillez ensuite les cuisses de poulet au couteau, nappez-les de marinade puis laissez-les reposer au réfrigérateur pendant au moins 8 heures. Le lendemain, préchauffez votre four à th.6 (180°C), mettez vos cuisses de poulet dans un plat à four légèrement graissé à l'huile d'olive, puis enfournez pendant plus ou moins 1 heure (le temps de cuisson dépend de la grosseur des cuisses), en pensez à retourner la viande à mi-cuisson pour la faire cuire de façon homogène.

3. À la sortie du four, ajoutez 2 c. à soupe de jus de citron, et dégustez chaud ou tiède, avec de la salade verte, de la menthe, et une sauce au yaourt et aux herbes.

Astuces

Si vous n'aimez pas les cuisses, vous pouvez réaliser cette recette de poulet à l'indienne avec des blancs de volaille (blancs de poulet ou de dinde). Et si vous voulez la parfumer davantage, enrichissez les épices tandoori avec un peu de gingembre frais haché.

Le jeudi 3 décembre, nous avons pris un autre bateau au port de Calcutta direction le Mexique.

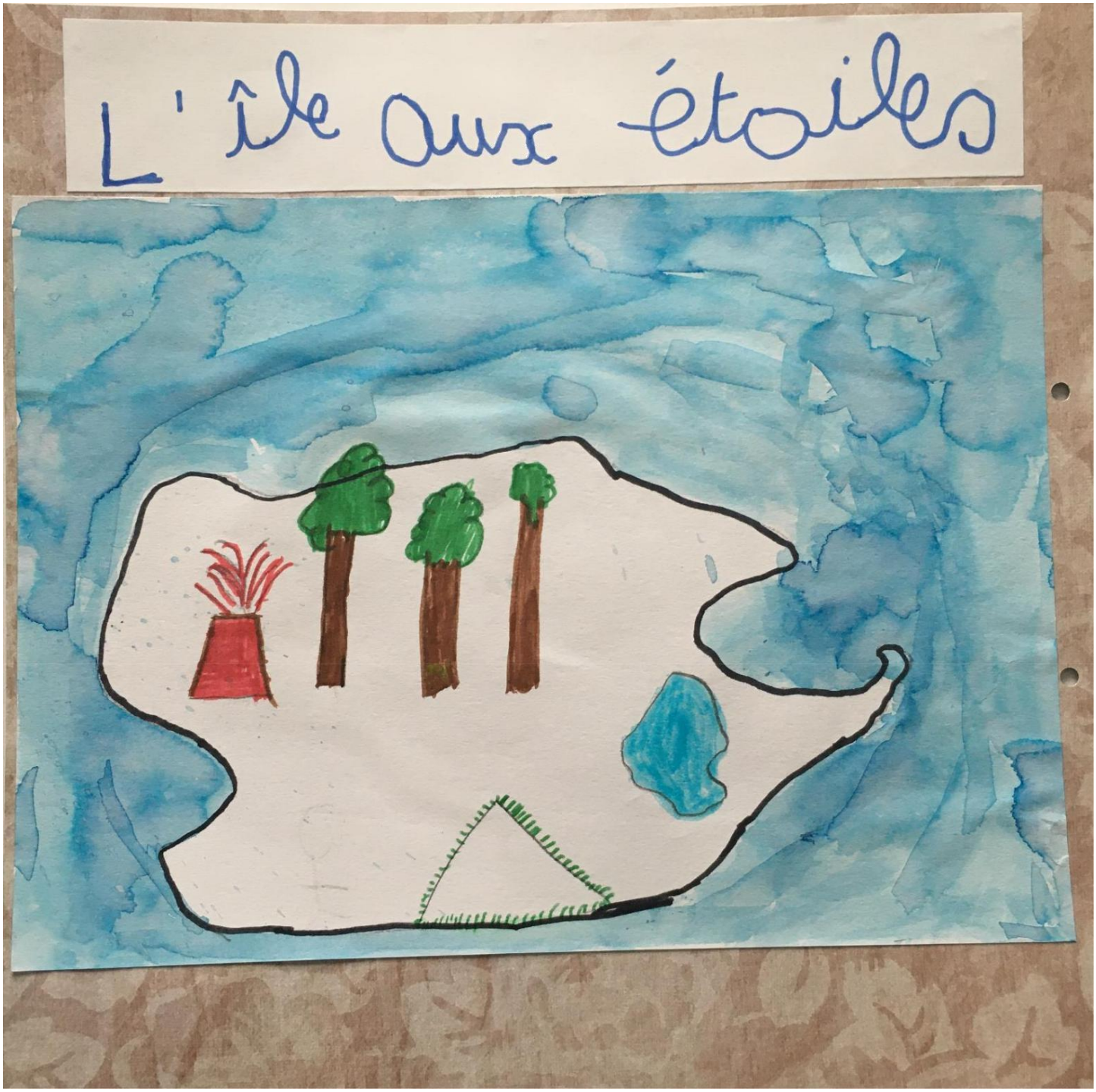
Dans la nuit du 8 au 9 décembre, il y a eu une grosse tempête. Nous avons échoué sur une île inconnue de l'Océanie. Nous avons trouvé une cabane pour passer la nuit.

Le lendemain matin, nous sommes partis découvrir l'île pour chercher de la nourriture. Dans la forêt, nous avons trouvé beaucoup de fruits : des bananes, des mangues, des pommes, des poires et des oranges. Ensuite nous sommes repartis vers le bateau et nous avons trouvé un lac où nous nous sommes baignés pour nous laver.

Au loin, nous avons vu une montagne sur laquelle il y avait beaucoup de fumée. C'était un volcan en éruption donc nous sommes allés nous mettre à l'abris. En chemin, nous avons trouvé un petit village et nous avons demandé aux habitants s'ils pouvaient nous abriter et nous aider à réparer notre bateau.

Le lendemain matin nous avons commencé à réparer le bateau. Après une journée de réparation, nous avons fait des provisions de nourriture et d'eau et nous avons quitté l'île pour aller au Mexique.

Nous avons décidé d'appeler cette île l'île aux étoiles car sur la plage il y avait énormément d'étoiles de mer.


L'île aux étoiles

Mexique
Le 1er janvier nous sommes arrivés au Mexique à Acapulco. Nous avons pris le taxi pour aller à Mexico.
Après 2 semaines passées à Mexico nous sommes partis à Cancun.
Nous avons pris le paquebot pour rentrer en France.
ÉTATS UNIS D'AMÉRIQUE
CUBA
Golfe du Mexique
Mer des Caraïbes
Océan Pacifique Nord
MEXICO
BELIZE
GUATEMALA
HONDURAS
Tijuana
Ensenada
Ciudad Juárez
Chihuahua
Nuevo Laredo
Matamoros
Guaymas
Monterrey
Topolobampo
Durango
Tampico
Tuxpan
Veracruz
Progreso
Mérida
Cancún
La Paz
Mazatlán
León
Guadalajara
Coatzacoalcos
Oaxaca
Salina
Puerto Vallarta
Manzanillo
Lázaro Cárdenas
Acapulco

Buen provecho !

Nachos mexicain

Ingrédients

- Chips tortilla 360 g
- Guacamole 200 g
- Cheddar râpé 100 g
- Escalopes de poulet 4
- Poivrons rouges 3
- Oignons 2
- Crème fraîche 3 cuillères à soupe
- Sucre en poudre 1 cuillère à soupe
- Mélange d'épices Mexicain 1 cuillère à café
- Huile d'olive

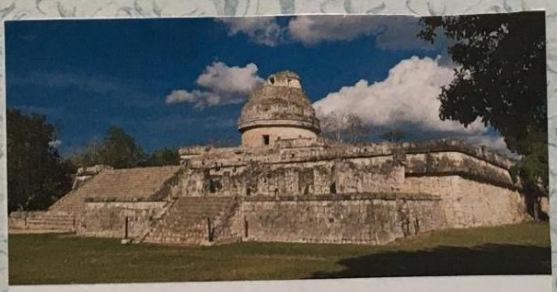
1. Préchauffez le four à 150°C. Disposez une première couche de chips sur la plaque du four. Recouvrez de la moitié du cheddar râpé et enfournez quelques minutes, jusqu'à ce que le fromage fonde.
2. Émincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajoutez les épices, les escalopes de poulet coupées en petits morceaux et les poivrons coupés en fines lamelles. Parsemez d'un peu de sucre en poudre.
3. Versez la préparation à la viande sur la première couche de chips au fromage. Recouvrez d'une couche de fromage, d'une couche de chips et terminez avec une couche de fromage.
4. Repassez au four quelques minutes pour que les chips soient bien croustillantes. Parsemez de crème fraîche et de guacamole avant de servir.

Chichen Itza

Chichén Itzá est une ancienne ville maya située dans la péninsule du Yucatán, au sud-est du Mexique.

La pyramide de Kukulcán, dite *El Castillo*.

La pyramide principale, dédiée au dieu Kukulcán, est connue sous le nom d'*El Castillo* (« le château » en espagnol). Haute de 24 mètres, 30 mètres avec le temple, elle porte quatre escaliers de 91 marches.



Observatoire astronomique de Chichén Itzá

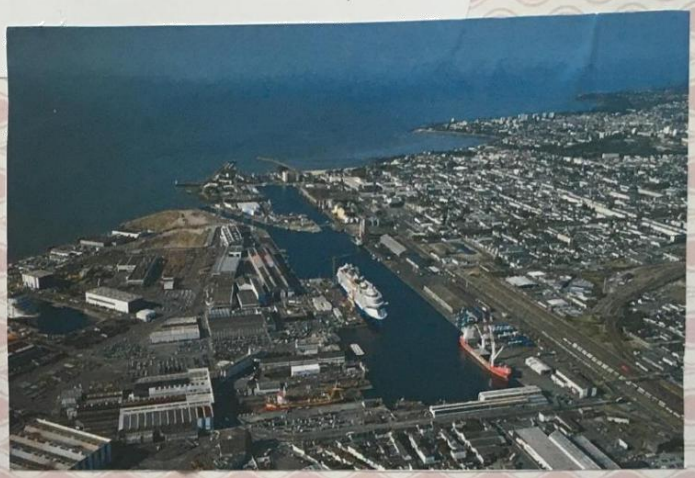
MEXICO

Bénito Juarez hémicycle

Palais des beaux-arts

Monument à la révolution

Le 15 février à 16h45 nous sommes arrivés en France au port de Saint Nazaire.



Le 16 février, nous sommes arrivés à L'IME.
C'était un chouette voyage. Nous sommes heureux de rentrer chez nous et de retrouver notre famille.

FIN

Carnet de voyage réalisé par les élèves de Madame GITTON Karelle, enseignante à l'Institut Médico Educatif d'Orléans La Source, PEP45, lors de l'année 2020-2021.

Estébanne
Leïla
Oumar
Nolan
Marvin
Axel
Francis
Lorianne

Orléans Mairie

Les PEP 45
La solidarité en action