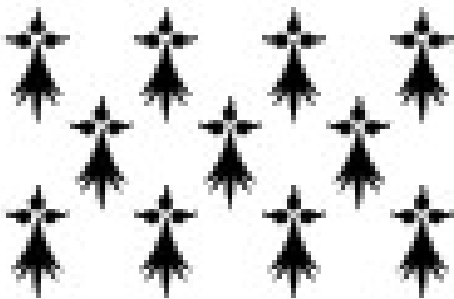
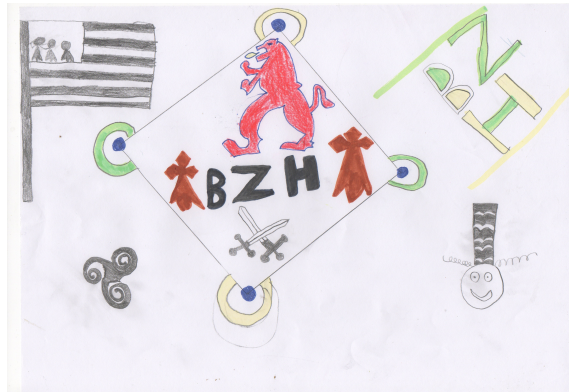


E-gazetenn Kerallan



Staliou Brezoneg

'zo e Kerallan.

Daouzek skolidi a

zo !

Ober a reomp war-

dro an e-gazetenn

eur gazetenn diwar

buhez ar skolaj.

Ur pennad-kaoz gant Itron

Feuchère

1. Perag o peus bet c'hoant bezañ levraouegerezh?

C'hoant m'eus bet labourad gant ar vugale en diavez euz ar c'hlas. Plij a ra din labourad war-dro al levriou.

2. Penaos 'vez graet evid bezañ levraouegerezh?

Red eo kavout ur c'honkour, ar c'h/CAPES.

3. Ped levr a zo el levraoueg?

15000 levr a zo el levraoueg skolaj Kerallan.

4. Da betra a servij al levraoueg?

Tu zo empresti levriou, c'hoari, klask titouroù ha labourad.

5. Peseurt levr pije c'hoant da ginnig da lenn?

«L'apprenti épouvanteur» a blij din kalz!

E galleg/en français :

Interview de madame Feuchère

1 Pourquoi avez vous voulu devenir documentaliste?

j'ai été professeur d'anglais et j'ai voulu voir les élèves en dehors de la classe, et j'aime les livres.

2 Comment devient-on documentaliste?

j'ai passé un concours national qui se nome CAPES, ensuite j'ai passé une inspection puis une formation diverse.

3 Combien de livres y a t-il?

Il y a 15000 livres.

4 Qu'on droit de faire les élèves au CDI?

Les élèves peuvent y travailler, faire des jeux autorisés, lire et emprunter des livres, faire des recherches sur les ordinateurs et chuchoter.

5 Pouvez vous nous recommander un livre?

J'ai beaucoup aimé « l'apprenti épouvanteur ».

Krampouezh Breizh



Rekipe krampouezh gwinizh evit 8 dud.
recette de crêpe au froment.

AOZENN

-250 g bleud

farine

-1 loa soubenn a vleud gwenn

cuillère à soupe de farine blanche

-140 g sukr

sucre

-1 sac'hadig sukr vanilhet

sachet de sucre vanillé

-1 begad holen

pincée de sel

- 4 vi

eufs

-40 g amann sall teuzet

beurre salé et fondu

-1 litrad laezh

litre de lait

meskañ an aozen en urzh ar listenn. Tommañ ar bilig beteg 200° derez, rastelat an toazh war ar bilig ha cheñch tu d'ar krampouezh evit ma fefe poazet euz an daou du.

Mélanger les ingrédients dans l'ordre de la liste puis chauffer le bilig a 200° , mettre la pâte sur le bilig, quand une moitié est cuite retourner la.

NEDELEG LAOUEN



