



La France en rouge, le Maroc d'Amir en vert



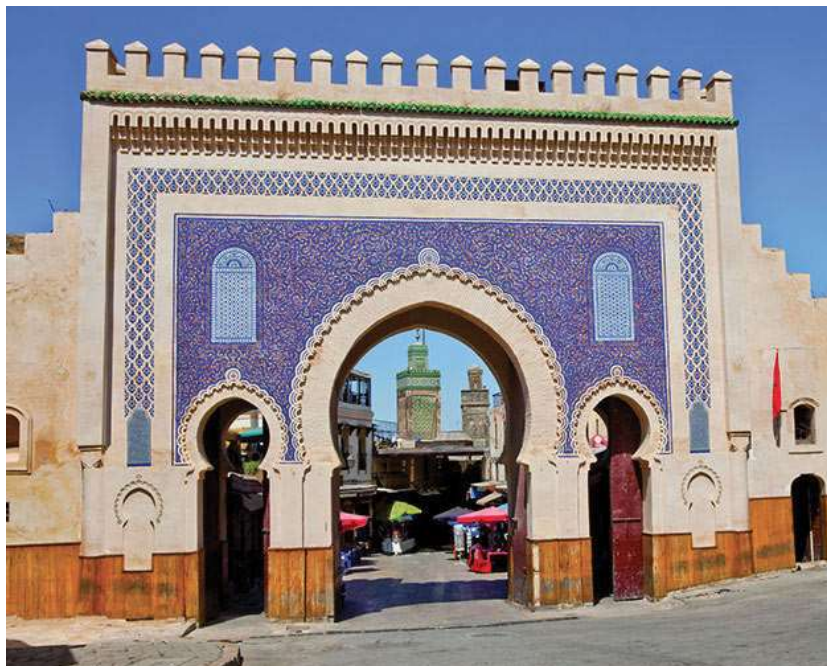
## Le Maroc en trois images !



Désert marocain



Cité dans le désert - Ouarzazate



Architecture typique - Fès

## Comptine Achmicha lala

Achmicha lala  
Matemchich men darna  
Hatta y ji ami Koko  
Wa hzak ala anko  
Ou y sarik min dar el dar  
Hta l bab al attar

Mon beau soleil  
Ne t'en va pas de notre maison  
Attends l'oncle Koko  
Il t'accrochera à son cou  
Et te promènera de maison en maison  
Jusqu'à la porte du parfumeur

Achmicha lala  
Matemchich men darna  
Hatta y ji ami Foufou  
Wa hzak ala ketfou  
Ou y sarik min souk el souk  
Hta l bab al Marzouk

Mon beau soleil  
Ne t'en va pas de notre maison  
Attends l'oncle Foufou  
Il te mettra sur son épaule  
Et te promènera de souk en souk  
Jusqu'à la porte de Marzouk

Achmicha lala  
Matemchich men darna  
Khalik manna  
Lyoum ou ghada

Mon beau soleil  
Ne t'en va pas de notre maison  
Reste avec nous  
Aujourd'hui et demain

**A votre disposition sous format MP4 et MP3**

## Chant (tiré de contes et voix du monde)

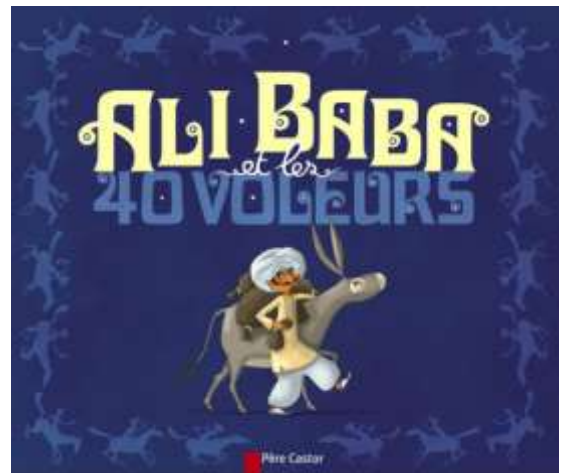
Nini ya moumou  
Hatta ytib 'chana  
Ou ila ma tab 'chana  
Ytib 'chajiranna  
Nini ya moumou  
Hatta tji 'andou mou  
Boubou falmidiya  
Qaqa fassiniya

Dors mon bébé  
Jusqu'à ce que le repas soit prêt  
Et s'il ne l'est pas  
Celui des voisins le sera  
Dors mon bébé  
Jusqu'à l'arrivée de ta maman  
Le pain est sur la table  
Et les bonbons sur le plateau

**A votre disposition sous format MP3 ...**

## Le coin lecture (version simplifiée à lire en français ou en arabe)

### La bonne purée



### Objet à fabriquer

### Lanternes d'inspiration marocaine













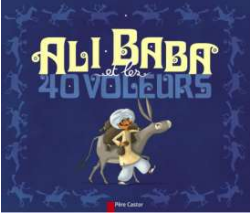
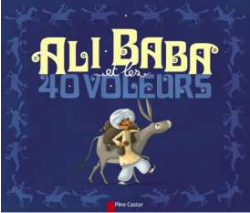












# ANNEXES

- Affiche Amir
- Affiche carte
- Jeu (memory)
- Recette







# Khobs ou Batbout

## Ingrédients

## Préparation

6 Pers. 40 min 15 min 40 min



500 g de farine

80 g de semoule de blé fine

14 g de levure sèche

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 c. à café de sucre

1 c. à café de sel

25 cl d'eau tiède

### ÉTAPE 1

Dans un bol, versez l'eau tiède et délayez la levure avec le sucre, couvrez et laissez reposer 10 minutes.

### ÉTAPE 2

Dans un saladier, versez la farine, la semoule, le sel et mélangez bien le tout. Faites un puit au centre du saladier et versez le bol de levure diluée.

### ÉTAPE 3

Avec vos mains, pétrissez bien la pâte pendant environ 30 minutes de façon à avoir une pâte à batbout lisse et homogène, légèrement collante. Vous pouvez également faire cette opération avec un robot ou bien à la machine à pain, cela marche aussi.

### ÉTAPE 4

Couvrez alors la pâte d'un torchon humide et laissez reposer environ 20 minutes.

### ÉTAPE 5

Pétrissez alors de nouveau la pâte en rajoutant cette fois l'huile d'olive, puis laissez reposer encore 10 minutes.

### ÉTAPE 6

Préchauffez votre four à 210°C (Th.7).

### ÉTAPE 7

Prélevez un peu de pâte à batbout, formez une boule entre vos mains et aplatissez-la légèrement. Répétez l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte. Percez ensuite chaque pâton à l'aide d'une fourchette.

### ÉTAPE 8

Huilez une plaque de cuisson ou garnissez d'une feuille de papier sulfurisé et disposez les batbouts dessus en évitant qu'ils se touchent, puis enfournez 30 minutes.

### ÉTAPE 9

En fin de cuisson, déposez les batbout au four cuits sur un torchon propre et refermez d'un autre torchon pour maintenir au chaud.