

### Description du pays

**Superficie :** 1 000 000 km<sup>2</sup>  
**Nombre d'habitants :** 110 990 103  
**Nom des habitants :** Égyptiens  
**Capitale :** Le Caire  
**Langue :** Arabe  
**Monnaie :** Livre égyptienne

**Faune et Flore :**  
 L'Égypte est à 94 % désertique, elle n'en abrite pas moins diverses plantes qui se sont adaptées à des conditions particulièrement hostiles : lotus, papyrus, palmiers, tamaris, acacias, jacarandas, poincianas, mangroves, etc.

L'Égypte, est un pays arabe transcontinental se trouvant en Afrique du Nord-Est. La capitale (Le Caire) est la ville la plus peuplée du pays, avec plus de 110 millions d'habitants. La surface du pays est largement recouverte par le Sahara et la population est fortement concentrée sur les rives du Nil.



### La grande histoire de l'Égypte



L'Égypte Antique (3150 av. J-C / fin 31 av. J-C) a connu les premiers développements de l'écriture et l'agriculture. Des monuments emblématiques tels le Sphinx de Gizeh, les pyramides de Gizeh et la vallée des Rois reflètent cet héritage et demeurent des sources importantes d'intérêt scientifique et populaire.



<b>Les mots du mois</b> Bonjour	<b>Les mots du mois</b> Bon Appetit	<b>Les mots du mois</b> A Demain
<i>Es - salam aleikoum Ou Sabah el - kheir</i>	<i>Bil hana we chifa</i>	<i>A iilaa alghad</i>
<b>Les mots du mois</b> Au revoir	<b>Les mots du mois</b> Merci	<b>Les mots du mois</b> Bonne soirée
<i>Maa salama</i>	<i>Chulcran</i>	<i>Masa al – kheir</i>

## Le scoop du jour



### Conte & Légende d'Égypte

Les livres d'Égypte Ancienne sont écrits sur des feuilles de papyrus mises bout à bout et atteignant partout plusieurs mètres de long.

Pour les stocker, on les roule et on les entrepose dans des casiers.

#### Ici, le conte du Naufragé

- **UN MARIN NAUFRAGÉ S'ÉCHOUE SUR UNE ÎLE DE LA MER ROUGE. LÀ, RÈGNE UN SERPENT GIGANTESQUE QUI LUI FAIT BON ACCUEIL. LE SERPENT LE PRIE SEULEMENT DE PARLER DE LUI À SES COMPATRIOTES LORSQU'IL SERA DE RETOUR EN ÉGYPTE.**



Dessin qui raconte le conte dessiné par les enfants.



*“ Une vieille légende veut que la momie de l'église Saint-Thomas revienne parmi les vivants, en hiver, à l'époque des bals. Tous les ans on la retrouve parmi les danseuses, et d'ordinaire c'était au bal donné au profit des pauvres qu'on la voyait apparaître.”*



**Le Tahtib**

Le Tahtib est une lutte pratiquée en Egypte. C'est également une forme de danse martiale. Ses origines semblent remonter au II<sup>e</sup> siècle avant notre ère. Quelques gestes du Tahtib sont visibles sur les murs de plusieurs tombes du site archéologique de Bene Hassan.

Le Tahtib est pratiqué par les hommes qui aiment le défi d'une bonne lutte. Ce sport est devenu par la suite une cérémonie culturelle où les gagnants montrent leur virilité.

Inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, le Tahtib est sûrement l'art martial le plus ancien encore pratiqué.

**Les règles du sport**

L'objectif est d'effleurer la tête de l'adversaire sans se faire toucher. Une touche à la tête donne automatiquement la victoire, de même que trois touches au corps.

Les frappes puissantes et faibles sont contrôlées afin d'éviter toute blessure.

Le joueur perd s'il sort du cercle défini par un diamètre de 5 bâtons de longueur.

Il est interdit de frapper les doigts et les articulations.

**Danse**



## LA FAUNE ET LA FLORE

L'Egypte est traversée par un fleuve de 24km nommé le Nil, autour duquel est présente une végétation luxuriante. Il y a par exemple : le lotus bleu, fleur emblématique, le palmier dattier ainsi que le papyrus. Celui-ci était autrefois utilisé pour fabriquer du papier.

Le reste de l'Egypte possède un climat désertique avec des espèces résistantes à la sécheresse comme les cactus.

Malgré des conditions difficiles, la biodiversité est abondante et diversifiée, notamment près du Nil. Il y a 430 espèces d'oiseaux (principalement migrateurs), des reptiles, des dromadaires, des fennecs, des chacals et divers insectes.

Les animaux étaient associés à des Dieux. Le scarabée, par exemple, est associé à Khépri et est considéré comme un porte bonheur.

## Les Arts du pays

Toute représentation, dans l'art égyptien, est caractérisée, en général, par une certaine idée d'« ordre » : **des lignes claires associées à des formes simples, et des aplats de couleur quand il y en a. Mais des nuances sont parfois bien visibles.**

L'**art rupestre** de la période prédynastique établit cette valeur qui est pleinement développée et réalisée au début de la période dynastique de l'Égypte (vers 3150 - vers 2613 avant notre ère). L'art de cette période atteint son apogée dans l'œuvre connue sous le nom de Palette de Narmer (vers 3200-3000 av.).



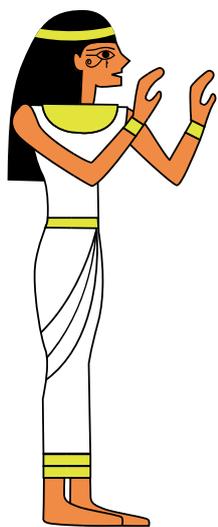
**Consigne :** les mots de cette grille de mots croisés sont écrits en hiéroglyphes.

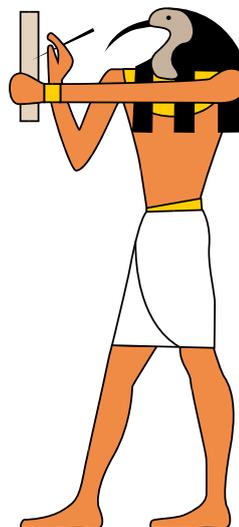
Décodez-les et recopiez-les dans la grille B.


grille A

grille B

A B C D E F...



**Corrigé pour les parents**

M	A	I	S	O	N
	M		A		U
C	I	E	L		I
O		T	O	I	T
L	I	E	N		S
	L		S	U	
B	E	C		N	U

## Le Knafeh

Le Knafeh est un dessert réalisé avec du fromage frais, du Kadaïf (sorte de vermicelle), un sirop à la rose et saupoudré de pistaches. C'est très sucré mais excellent.

### Matériel :

- 1 poêle
- 1 grand saladier
- 1 casserole
- 1 maryse

### La liste des ingrédients (pour 6 à 8 personnes) :

- 400g de Kadaïf (cheveux d'ange)
- 165 ml de beurre fondu
- 200g de mozzarella ou de ricotta
- 50g de pistaches mixées ou concassées

### Pour le sirop à la rose :

- 240 ml d'eau
- 100g de sucre
- 1 c à c d'eau de rose
- 1 c à s de citron

### La préparation du Knafeh :

1. Tout d'abord, dans une casserole, versez l'eau, ajoutez le sucre, l'eau de rose et le jus de citron.
2. Ensuite, portez le tout à ébullition jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous.
3. Puis, dans un grand saladier, séparez les cheveux d'ange, arrosez le tout de beurre fondu et mélangez.
4. Dans un poêle, ajoutez une noisette de beurre.
5. Puis, tapissez le fond de la poêle avec la moitié des cheveux d'ange
6. Ensuite, répartissez la mozzarella coupée en petits dés sur les cheveux d'anges.
7. Puis, recouvrez avec le reste des cheveux d'ange en aplatissant légèrement.
8. Enfin, faites cuire 7 à 10 minutes sur le feu doux de chaque côté.

