Flash Aubrac

N°20: Décembre 2014

Sommaire

P1: la visite des cuisines.
P2: Le cheval dragon. Le dragon est un animal légendaire.
P3: les critiques de Matéo. Conseils de promenade pendant les vacances de Noël.
P4: le recyclage au collège. Lucie astrologie.
P5: les papilles de Lucie.
P6: La recetted e M. JOLYS. La photo mystère.

Voici le comité de rédaction du Flash Aubrac 2014/2015:
Alexandre LAMASSON, 6°A
Lou Verlac 6°A
Héloïse DURAND 6°A
Luna HERMANT 6°B
Maëlys BENMESBAH, 6°B
Killian SALMON 6°C
Armand JAUNASSE 6°C
Timothée GUEGAN 6°B
Matéo MARILL 6°C
Benjamin THELOHAN, 4°A
Mme ROBERT, CPE
Nous nous réunissons tous les lundis à 12h45 salle 206.
Si tu le désires, viens nous rejoindre!
Nous prévoyons d'éditer un journal pour chaque vacances et un spécial „ portes ouvertes“ comme chaque année !

La visite des cuisines.

Le lundi 17 novembre, nous avons fait la visite des cuisines. On a appris que l' hygiène est très importante dans les cuisines. Ils ont un tableau ou sont notés les aliments qu'ont doit avoir pour toute la semaine, légumes froids, légumes chauds, féculents etc... Il y a plusieurs salles: la cuisine avec les fours , de très grandes poêles, casseroles. Il y a deux sortes de fours: le four qui sert à la cuisson des légumes et celui qui permet de faire la cuisson la nuit avec maintien au chaud toute la matinée jusqu'au service. Il y a aussi deux grandes friteuses. L'autre salle sert pour les deux chambres froides. La chambre dfroide permet de maintenir les aliments depuis leur confection tôt le matin jusqu'au service du midi La cellule de refroidissement permet de resservir certains plats le lendemain. Il y a également une salle pour les fruits, les légumes, le sucre etc…
Nous avons aussi visité la plonge !
Merci à monsieur Jolys de nous avoir fait la visite les cuisines. Armand.

Le Cheval dragon.

Le cheval dragon est un mythe dans une histoire Chinoise.
Une histoire ,racontant que le dragon cheval livre une bataille d'une nuit contre une araignée géante.
C'est pour cela que PEKIN a fait une demande à la compagnie des machine de l'île de Nantes qu'un cheval-dragon et une araignée soit construit.
Ces machines ont été construites pour revisiter le mythe du cheval dragon.
Elle ont d'abord été testées a Nantes puis emmenées en Chine a PEKIN ou l'histoire a été rejouée
Et le cheval-dragon a triomphé face a l'araignée géante.
Le cheval est parti à PEKIN le 5 octobre 2014.
le spectacle c'est déroulé à PEKIN avec une moyenne de plus de 10 000 spectateurs.
Sachant que l'araignée géante a aussi été fabriquée par la compagnie des machines de l'île.
Le mythe du dragon est très important aux yeux des chinois car selon eux le dragon est un animal sacré.

Benjamin

Le dragon est un animal légendaire .

Les dragons comptent parmi les créatures les plus effrayantes des légendes.Ils ressemblent à de gigantesques reptiles volants de 6 ou 7 m de long . Leurs pattes sont armées de griffes puissantes , leur queue immense fend l'air et il peuvnte cracher un puissant jet de feu . Ils sont mi serpent mi dinosaure.

Dragon de feu : dragon des sables Dragon de glace :

Carte d'identité du dragon:
Taille: 6 ou 7 m. De long
Poids: 500 kgs
Alimentation: poisson, viande
Lieu de vie: montagne (grottes), mer

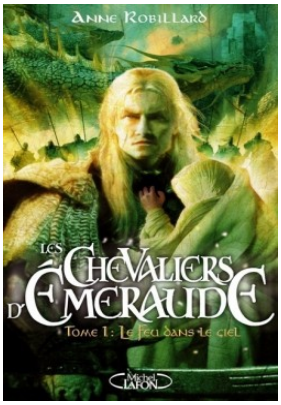
Killian

Les critiques de Matéo n°1

Les chevaliers d'émeraude.

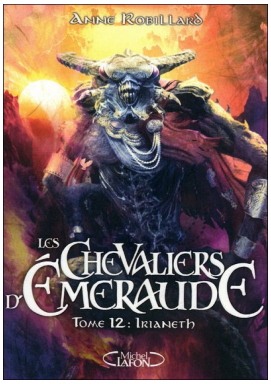
Résumé du tome 1

Autrefois sur un continent appelé Enkidiev, les Humains, les Elfes et les Fées vivaient dans un monde heureux sans ennemi. Dans le royaume d' Émeraude régnait un roi sans ambition maléfique .Il essaye d'engager des soldats venant de tous les royaumes comme le royaume de rubis , de Perle... .Un jour 11 hommes et 1 femme vont sauver le continent des terribles hommes insectes d'Amécareth .



Appréciation:A conseiller mais Anne Robillard aurait pu faire mieux.Il y a des longueurs . C'est difficile de se souvenir des tomes précédents quand on est rendu au 10 ème par exemple, surtout s'il faut emprunter les livres à la bibliothèque : il faut parfois attendre son tour longtemps pour trouver le livre ! En fait, elle a fait 12 tomes des chevaliers d'émerau de la suite qui se nomme Les Héritiers d' Enkidiev, de 8 tomes normalement.

Note :16 sur 20



Dans chaque numéro du flash de ce'tte année, il y aura une interview ou une enquète ...
Cette fois ci, alexandre a interviewé Mme ROBERT:

Interview de la C.P.E

Quel rôle a le C.P.E?

Le C.P.E prend en charge les élèves avec les assistants d'éducation quand les élèves ne sont pas en classe.

La vie scolaire gère les absences et les retards.

Le C.P.E organise les activités du F.S.E. Le C.P.E reçoit les élèves et les parents lorsque il y a un problème. Il Organise le travail des assistants d'éducation.

Quelles punitions donne le C.P.E?

Le C.P.E ne donne pas de sanctions mais des punitions . C'est le chef d'établissement qui décide des sanctions.

Ex de punitions:retenues,devoir supplémentaire,travail d'intérêt général(tig),réprimande.

Que gère le C.P.E?

Le C.P.E a en charge avec les autres adultes du collège, le bon climat du collège.

Il travaille en équipe avec: les professeurs,les agents,les assistants d'éducation,la principale

Alexandre

Conseil de promenade pendant les vacances de Noël !!

5 escapades pour découvrir Vertou.

La ville de Vertou a créé cinq fiches touristiques détaillant les circuits de randonnées qui nous permettrons de découvrir des "trésors" de Vertou :

Sèvre Nantaise, villages, vignes…Des escapades originales, à consommer en famille ou entre amis.JE VOUS CONSEILLE DE VENIR !!!

Maëlys

Le recyclage au collège

Au collège, nous faisons attention au **gaspillage** : une feuille de brouillon ne vas pas être **jetée directement** à la poubelle, on va l'utiliser une autre foi et ensuite, lorsque les deux cotés sont remplis, on les met. dans un bac qui va être envoyer à une entreprise qui va le **recycler**

Pendant les Cours : le papier

Nous faisons aussi attention au **gaspillage** du pain, par exemple, une feuille au self indique qu'au delà de trois tranches de pain, nous risquons de ne pas tout manger

Le restaurant scolaire

Le chef cuisinier (Mr JOLYS) nous a dit que la nourriture venait du plus proche possible : tant pis si sa coûte plus chèr, au moins , les camions pollueront moins. Mr Jolys essaie également de faire venir les camions de livraison1 fois par semaine pour éviter les trajet de camions fréquents. Timothée

.....

Lucie astrologue

Les mois de décembre et janvier sont ceux du sagitaire et du capricorne !

Capricorne:

Du 22 décembre au 20 janvier,premier signe du zodiaque
Planète:Saturne
Matériaux:la terre
Ses couleurs :noir,gris,vert,brun foncé
Minéraux: Le Jade
Sont jour: Le samedi
Ces chiffres:3,16,25
Description: Est un individu raisonnable. La colère lui est inconnue
fiable,honnête et organisé.

Sagittaire:du 22 novembre au 21 décembre,neuvième signes du zodiaque
Sa planète:Jupiter
Son matériaux:Le feu
Sa couleurs:L'indigo,Le rouge et l'orange
Ses pierres:L'escarboucle et le Grenat
Son jour:Le jeudi
Ses chiffres:9,14,92
Description:Le sagittaire est entre le coté matériel et le coté spirituel les amours du sagittaire sont passionné. Héloïse et Lou.

Les papilles de Lucie
2 recettes sont proposées :

truffes au chocolat
Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes
Ingrédients (pour 4 personnes) : - 250 g de chocolat noir de bonne qualité
- 100 g de beurre non salé
- 2 jaunes d'œuf
- 7.5 g de sucre vanillé
- 80 g de sucre glace
- 50 g de cacao

Préparation de la recette :

Casser le chocolat en petits morceaux dans un plat résistant à la chaleur. Le faire fondre au bain-marie. Ajouter progressivement le beurre coupé en petits dés. Mélanger.
Quand le beurre a bien fondu dans le chocolat, retirer le plat du feu, y ajouter les jaunes d'œuf, le sucre vanillé (il apporte du croquant, si vous souhaitez une texture lisse, ajoutez 10 g de sucre glace et 1 goutte de vanille liquide). et le sucre glace. Bien mélanger le tout.
Mettre la pâte au frigo pendant au moins une heure afin qu'elle se solidifie.
Ensuite, former des petites boulettes de pâte à la main, les rouler dans le cacao puis les disposer sur un plat

Le Tiramisu aux clémentines mascarpone.
Ingrédients :
3 clémentines
250 gr de mascarpones2 œufs
8 cookies
2 CS de sucre en poudre
4 pincées de cacao en poudre
1 pincée de sel.
Conseil : vous pouvez aussi prendre d'autres fruits (les agrumes sont très bons).

Préparation de la recette :
1.Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Prélevez des quartiers de clémentine. Mettez les en morceaux. Mettre le jus dans un bol à part. Trempez les cookies dedans.
2. Dans un saladier, Battez les jaunes d'œufs et le sucre pour blanchir. Incorporez y la mascarpone et mélanger jusqu'à obtenir une crème lisse. Montez en neige les blancs avec la pincée de sel, puis incorporer les à la préparation.
3 Dans 4 verrines de 25cl, répartissez les morceaux de clémentine et un peu de crème, 4 cookies
4 Renouvelez l'opération puis égalisez avec le reste de crème. Placez au moins 2 heures au réfrigérateur.
Remarque : évitez les fruits trop pâteux, choisissez des cookies à la nougatine : le goût est plus croquant. Pour les verrines, vous pouvez utiliser des verres à whiskies qui feront l'affaire.
Lexique :
- Monter les blancs en neige : il faut que la texture soit homogène et blanche. Ne pas les casser en les incorporant.
- Incorporer : veut dire mélanger tout doucement.
- Homogène : légère sans grumeaux.

Héloïse et Lou

La recette de M. JOLYS !! Bûche de noël

Pour le gâteau roulé :
- 30 g de fécule de pomme de terre
- 30 g de farine
- 90 g de sucre en poudre
- 2 oeufs

Préparer le gâteau roulé :

Mélanger jaunes d'œufs et sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la fécule en pluie (plus 1 cuillère de lait si besoin). Battre les blancs en neige, les incorporer en soulevant.

Beurrer un moule, y mettre un papier beurré et verser dessus la préparation. Cuire à four chaud 180 ° environ 8 à 10 mn. Une fois le biscuit refroidi, le démouler sur un torchon (qui aura été lavé sans adoucissant pour ne pas donner l'odeur au gâteau !!!). Découper la croûte du dessus du biscuit. Diluer la liqueur dans 3 cl d'eau tiède et imbiber le biscuit avec le mélange.

Pour la mousse au chocolat :
- 100 g de chocolat
- 3 œufs

Faire fondre le chocolat au bain-marie. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajouter une pincée de sel aux blancs et les battre en neige.Verser peu à peu le chocolat fondu sur les jaunes en remuant énergiquement. Incorporer les blancs avec une spatule. Mettre la préparation au réfrigérateur. Tartiner alors le biscuit avec la mousse au chocolat. Ensuite rouler très délicatement le biscuit tartiné et envelopper le tout dans le torchon. Déposer la préparation au réfrigérateur pendant au moins 2 ou 3 heures pour que la mousse soit bien prise.

Décoration de la bûche

refaire la recette de la mousse au chocolat et recouvrir la mousse de celle-ci en faisant des traits dans la longueur. Bon appétit !!

La photo mystère du collège

Devine ou cette photo a bien pu être prise !!!et remplis le coupon ci dessous; Tu le déposes à la vie scolaire avant le 12 janvier

Nom/ Prénom / classe:.....

La photo mystère: .....
.....