

Le Petit Darius



N°3

Février 2015



St-Valentin est le patron des amoureux.

L'INTERVIEW

de M. Léger et Mme Belkhelfa

1. Comment vous sentez-vous dans le collège ?

Mme : Très bien ; tout se passe bien .

M. : Je me sens bien malgré l'infériorité numérique car je suis entouré de filles. (Le collège bénéficie d'une équipe administrative hors du commun)

2. Quel élève étiez-vous avant ?

Mme : Sage et j'étais une très bonne élève .

M. : J'étais bon élève mais j'avais de gros soucis de comportement .

3. Quel est votre travail au secrétariat ?

Notre travail est de vous accompagner dans votre scolarité sur le plan administratif et éducatif, personnel et élève.

4. Que pensez-vous du collège ?

Mme : Nous voudrions une meilleure cantine .

M : Un établissement un peu vieux malgré les rénovations. Le collège mériterait un hall d'entrée couvert et une meilleure qualité dans les repas .

5. Quel était votre niveau préféré au collège ?

Mme: 4ème et 3ème parce qu'on se sent plus grand et il y a des voyages .

M : 3ème parce que je plaisais beaucoup aux filles.



COTE MONDE

Les Carnavals

Rio: Le carnaval de Rio est la fête nationale la plus populaire au Brésil et à Rio de Janeiro en particulier. Il s'agit de l'événement touristique le plus important de la municipalité de Rio et du carnaval le plus connu dans le monde entier.

Nice: Le carnaval de Nice est le premier carnaval de France et l'un des plus célèbres du monde.

Il se déroule chaque hiver à Nice, au mois de février durant deux semaines incluant trois week-end.

Venise: Le carnaval de Venise est une fête traditionnelle italienne remontant au Moyen-Age. Il attire des foules considérables venues du monde entier. Il commence 10 jours avant le mercredi des cendres et se poursuit jusqu'au mardi gras.

UN PEU D'HISTOIRE

Le carnaval

Liés généralement à la fête de Mardi Gras, les carnavals sont un type de fête relativement répandus en Europe et en Amérique. Ils consistent généralement en une période où les habitants de la ville sortent déguisés (voire masqués ou bien maquillés) et se retrouvent pour chanter, danser, faire de la musique dans les rues, jeter des confettis et serpentins, défiler, éventuellement autour d'une parade. Le mot «carnaval» apparaît sous cette forme en français en 1549 pour exprimer le sens de « fête donnée pendant la période du carnaval ».

Il vient de l'italien *carnevale* ou *carnevalo*. Il a pour origine *carnelevare*, un mot latin formé de *carne* « viande » et *levare* « enlever » Il signifie donc littéralement « entrée en carême ».

LE COIN MODE



LE COIN SANTE

Le rhume

On nous demande d'où viennent les sécrétions du nez quand on est enrhumé ?

Ce liquide provient de la muqueuse nasale.

Elle tapisse la paroi supérieure des fosses nasales où se trouvent les cellules de l'odorat. En temps normal cette muqueuse sécrète, grâce à de petites glandes, un liquide épais et collant : le mucus.

En temps normal, ce mucus est évacué dans l'arrière-gorge puis passe dans le tube digestif. Sans que l'on se rende compte, on peut ainsi avaler près d'un litre de mucus chaque jour.

LE COIN CUISINE

Galette des rois à la frangipane

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 pâtes feuilletées
- 140 g de poudre d'amandes
- 100 g de sucre fin
- 2 œufs
- 75 g de beurre mou
- 1 jaune d'œuf
- 1 fève



Placer une pâte dans un moule à tarte, piquer la pâte avec une fourchette.

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes, le sucre, les 2 œufs et le beurre mou.

Placer la pâte obtenue dans le moule à tarte et y cacher la fève.

Recouvrir avec la 2^{de} pâte feuilletée, en collant bien les bords.

Faire des dessins sur le couvercle et badigeonner avec le jaune d'œuf.

Enfourner pendant 20 à 30 min à 200°C (thermostat 6-7) vérifier régulièrement la cuisson !

Bonne dégustation !!!!!

Ingrédients pour la recette de la pâte à crêpes (environ 15 crêpes)

250 g de farine / 3 œufs / 35 cl de lait
2 cuillères d'huile d'arachide / 1 pincée de sel.



Dans un saladier, mélanger la farine et le sel.

Creuser un puits et y casser les 3 œufs.

Mélanger doucement puis délayer peu à peu avec le lait.

Rajouter l'huile et incorporer la bière jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide. Laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.

Ingrédients fourrage

250g de mascarpone

300g de Nutella

Noisettes concassées

Dans un saladier fouetter le mascarpone jusqu'à obtenir une pâte lisse, ajouter le Nutella (bien coulant) et mélangez bien jusqu'à complète homogénéité.

Mettre les noisettes entières sur une planche à découper et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie les concasser grossièrement.

Sur le plat de présentation, disposer la première crêpe.

Recouvrir d'une couche de la préparation au Nutella de façon uniforme et régulièrement puis couvrir d'une seconde crêpe.

Superposer les ingrédients jusqu'à la cinquième crêpe. Ajouter en plus de la préparation, une couche de noisettes concassées.

Recommencer la superposition crêpes Nutella et terminer par une crêpe nature.

Recouvrir l'ensemble avec du papier aluminium et poser une assiette dessus pour faire un poids.

Placer au réfrigérateur au moins 2 heures.

COTE BLAGUES

Une femme discute avec une amie : « J'ai un mari en or ». L'autre lui répond : « Moi le mien, il est en taule ! »

⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙

Que fait une fraise sur le dos d'un cheval ? Réponse : Tagada ! Tagada !

⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙ ⊙

Un homme demande à la caissière d'un théâtre

- bonjour je voudrais deux places s'il vous plaît.

- Pour Roméo et Juliette ?

- Non, pour moi et ma femme

L'équipe de rédaction: L. Benlala, I. Bati, D. Pinto, A. Larue, H. Coskun, J. Pereira, S. Khatmi, A. Said, Y. Ouhab, Mme Mourgue et M. Salaün.