

# L'Echo du Pré Vert



Journal du collège Jacques Prévert  
n°2 - Mars 2019

Au sommaire		Rédactrices en chef : Mme Wagnier et Mme Facchin	
• Masque de chat pour Mardi gras	page 1	<u>Rédaction</u> : Justine, Coline, Ethan, Esteban, Alix, Jeanne, Kory, Thomas, Sébastien et Lucie.	
• Noël à travers le monde	page 2	<u>Correction et mise en page</u> : Mme Wagnier et Mme Facchin	
• L'UNSS	page 3	<u>Directeur de publication</u> : M. Defrize	
• Interview de Monsieur Brea Gonzalez	page 3	Collège Jacques Prévert	
• Tarte aux pommes et au caramel	page 4	3 rue Alexandre Servain	
• La Matinée du Respect	page 4	02250 Marle	
• Le tennis	page 5		
• Déco de Pâques	page 6		
• La pétanque	page 7		
• La fabrication du pain	page 8		

## Masque en forme de chat

Comment réaliser un masque ?

Pour réaliser ce masque il vous faudra:

- des ciseaux
- une feuille cartonnée (de préférence)
- des feutres ou de la peinture
- de la ficelle
- une aiguille

Commencez par dessiner une tête de chat, les yeux, le nez et la bouche.

Découpez les contours de la tête à l'aide des ciseaux.

Faites deux trous à chaque extrémité du masque (à côté des oreilles) à l'aide de l'aiguille.

Ensuite insérez la ficelle dans chaque trou puis faites un nœud.

Coloriez à l'aide des feutres ou de la peinture.



<https://www.poursamuser.com/masques/masque-chat/2/>

Ethan

## Les traditions de Noël dans le monde

**Dans le monde entier, Noël est différent : soit on ne le célèbre pas le même jour qu'en France, soit on le célèbre différemment.**

Par exemple, en Allemagne Noël se passe le 6 décembre lors du passage de Santa Klaus et de Knechtel Ruprecht, qui en français se traduit par Saint-Nicolas et le Père Fouettard. Quand Saint Nicolas arrive, les enfants célèbrent son arrivée en chantant. Saint Nicolas leur donne des friandises et des petits cadeaux et, ceux qui ne sont pas sages ne se font évidemment pas taper, mais ils reçoivent quelques petits coups juste pour rire. Mais les Allemands sont aussi réputés pour leurs merveilleux marchés de Noël où l'on peut découvrir les célèbres pyramides de Noël mais aussi la gastronomie locale, des objets artisanaux, leurs traditions et de nombreux spectacles.



Aux Etats Unis, Noël se déroule le 25 décembre, les Américains sont les pros des décorations de Noël à l'intérieur comme à l'extérieur.

Les semaines qui précèdent Noël sont très importantes, surtout pour les plus jeunes car leurs légendes racontent que les lutins, qui sont les petits espions du Père Noël, viennent dans les maisons des Américains vérifier que les enfants sont bien sages avec leurs parents. Le mois de Noël débute pour eux à la fin de Thanksgi-

ving, le troisième jeudi de novembre.



En Inde, en terme de décoration, les Indiens ornent les bananiers et les manguiers avec bougies, rubans et jouets. Ils mettent aussi sur les toits et les murs de leurs habitations des lampes à huile. Le 24 décembre, les Chrétiens vont à la messe dans des églises spécialement décorées pour l'occasion. Une fois la messe terminée, les Chrétiens vont voir leurs amis, s'offrent des cadeaux et mangent aussi des plats spéciaux de la région.



Coline

# L'UNSS

## Débrif

L'UNSS (Union Nationale du Sport Scolaire) réunit les élèves du collège autour d'une activité sportive. On peut en choisir une ou plusieurs. Le lundi il y a de la gymnastique ou du foot. Le vendredi, des sports de raquettes. Cela se passe au gymnase. Il peut y avoir des compétitions le mercredi après midi, donc les élèves prennent un pique-nique et mangent en salle de permanence. Pour participer à cette association, il faut donner une petite cotisation pour une année.

## L'ambiance

A l'UNSS, il y a une bonne ambiance. On rigole, on s'amuse mais on apprend aussi ☺ !  
Ce sont des moments conviviaux que l'on passe avec ses amis, cela permet aussi de connaître d'autres personnes.

## Autre

L'UNSS permet de se perfectionner ou tout simplement d'apprendre un sport que l'on aime. On peut découvrir des sports individuels ou collectifs. L'UNSS permet le développement de la coopération, de l'échange et de la cohésion dans un sport collectif.

Jeanne

## INTERVIEW

Le 15 octobre 2018, nous avons interviewé Monsieur Bréa-Gonzalez.

Il a 26 ans, il est né à Oviedo, capitale des Asturies.

Monsieur Bréa-Gonzalez pratique le métier de professeur d'Espagnol depuis 2 ans. Il a fait une licence de Français Langues Etrangères et un master en espagnol langues étrangères, ses études ont duré 6 ans.



Avant d'exercer ce métier au collège Jacques Prévert, il a exercé ce métier au lycée Marcel Rudloff à Strasbourg et au collège Charles Péguy à Wittelsheim.

Il a aussi été boulanger, serveur, garçon au pair, caissier, traducteur pour la gendarmerie. Monsieur Bréa-Gonzalez apprend tous les jours et aime être en contact avec les jeunes, il peut aussi apporter différents points de vue sur sa culture même si les élèves ne sont pas toujours disposés à apprendre. Il exerce ce métier car c'est sa vocation depuis tout petit.

Il adore la randonnée, les animaux, aller au cinéma et faire de la course à pied. Ses films préférés sont : *Avatar*, *Pirates des Caraïbes* (le 1er). Ses livres favoris sont : *Le Capitaine Albatriste* de l'écrivain Arturo Pérez-Reverte, *La busca* de Pio Baroja. Il aime toutes sortes de musiques et de chanteurs.

Interview réalisée le lundi 15 octobre 2018 par les journalistes du club presse  
Thomas, Coline et Lucie

# Tarte au caramel et aux pommes

Ingrédients : 1 pâte feuilletée, 6 pommes, du caramel.

Etape 1 : étaler votre pâte dans un plat, ajouter des pommes coupées en fines lamelles. Mettre au four pendant 25 minutes à 150 degrés.

Etape 2 : ajouter le caramel sur les pommes et déguster.

## Recette caramel maison

Mettre 150g de sucre dans une casserole et le faire cuire. Rester à côté pour ne pas brûler le caramel.

## Comment faire une pâte maison ?

250g de farine, 200g de beurre, 125cl d'eau et mélanger.



<https://www.atelierdeschefs.fr/fr/recette/16381-tarte-aux-pommes-et-creme-d-amande-au-caramel.php>

Kory

## Matinée du respect

Le mardi 26 février 2019, durant la matinée, des actions sur le respect ont été réalisées.

Il y avait 14 groupes constitués d'environ 15 élèves à 30 élèves encadrés par un ou deux professeurs. Un questionnaire avait été distribué aux élèves quelques semaines auparavant, afin qu'ils puissent choisir leur atelier. Chaque groupe a réalisé une production (vidéo, diaporama, affiches, livre, chanson, danse, création de jeu). Voici la liste des thèmes abordés : le respect en général, l'homophobie, la sécurité routière, la solidarité, l'égalité fille garçon, la protection de l'environnement, le fair play. Une collation a été distribuée dans chaque salle pour inscrire ce moment sous le signe de la convivialité. Une restitution a eu lieu mardi 12 mars par niveau.

Toutes les productions sont exposées au cdi, dans le hall, au foyer, dans les salles de classes. Cette action a été le moyen de souder la communauté éducative autour d'un projet.

Justine

# LE TENNIS

## Règles de base :



Le tennis est un sport qui se pratique à deux joueurs en simple, ou quatre en double. Les joueurs utilisent une raquette cordée verticalement et horizontalement. Les points se comptent en 15, 30, 40. La tenue la plus fréquente est le short et le polo pour l'homme, et pour la femme une jupette et un tee - shirt.

## Un tournoi très célèbre :

Le tournoi de Roland Garros est né d'une compétition entre Américains et Français. Tout commença quand les Français Brugnon, Borotra, Lacoste, Cochet (dit "les quatre mousquetaires") remportèrent la coupe Davis à Philadelphie en septembre 1927. Voulant une revanche, les Américains décidèrent de créer un événement à la hauteur de la rencontre en juillet 1928. C'est ainsi qu'un stade pouvant accueillir les matchs fut construit.

Par la suite, le stade français pose une condition : le stade devra porter le nom de leur ami aviateur, disparu 10 ans plus tôt, cinq semaines avant l'armistice : Roland Garros.

## Palmarès des victoires en 2018 :

Pour les hommes : Rafael Nadal a gagné Roland Garros 2018 contre Dominic Thiem.

Pour les femmes : Simona Halep a gagné Roland Garros 2018 contre Solane Stephens.



<https://www.telestar.fr/sport/roland-garros/rafael-nadal-fete-ses-31-ans-retour-sur-ses-plus-beaux-points-a-roland-garros-282621>

<https://sports.orange.fr/tennis/fed-cup/article/simona-halep-forfait-en-fed-cup-CNT000000XusSC.htm>

## Décorations de Pâques :

<https://www.maisoncreative.com/diy/objets/diy-de-paques-nos-idees-creatives-9644>

### Petite guirlande :

Pour réaliser cette guirlande il te faudra :

- du papier (si possible de couleur ou à motifs)
- un crayon (pour dessiner les lapins)
- des ciseaux
- de la colle
- des pompons

C'est parti pour la réalisation !

1ère étape : Sur une feuille de ton choix, dessine des lapins. Fais-en autant que tu en veux.

2ème étape : Découpe tes lapins !

3ème étape : colle les pompons sur tes lapins.

4ème étape : colle tous tes lapins sur la ficelle.



Et voilà c'est terminé !

### Quelques idées pour une décoration de table de Pâques !!!

Vous pouvez réaliser vous-même des marques place en œuf que vous videz à l'aide d'un cure dent, ensuite peignez votre œuf et écrivez le nom de la personne dessus.

Vous pouvez aussi mettre une nappe verte qui fera tout de suite son effet, ajoutez quelques décorations comme des fleurs jaunes de pissenlit par exemple. Placez les fleurs dans un pot en verre, décoré avec des rubans.

Vous pouvez aussi mettre des serviettes vertes ou jaunes dans les assiettes, ornées des beaux rubans ! Terminez votre décoration en ajoutant des bougies...



[http://3.bp.blogspot.com/-IR816iOj2kE/T5v7vvBWtAI/AAAAAAAAACc/ssSXmFdGhWE/s320/IMG\\_1946.JPG](http://3.bp.blogspot.com/-IR816iOj2kE/T5v7vvBWtAI/AAAAAAAAACc/ssSXmFdGhWE/s320/IMG_1946.JPG)



[http://1.bp.blogspot.com/-I4Ki9qsreII/T5v6jAPTqwI/AAAAAAAAACE/xWJv2Ojn2Ds/s1600/IMG\\_1898.JPG](http://1.bp.blogspot.com/-I4Ki9qsreII/T5v6jAPTqwI/AAAAAAAAACE/xWJv2Ojn2Ds/s1600/IMG_1898.JPG)

Justine

# La pétanque

## Équipement

Des boules en métal (acier), d'un diamètre compris entre 70,5 et 80 mm et d'un poids entre 650 et 800 grammes. Une boule en bois, appelée but (ou familièrement le bouchon de l'occitan bochon, petite boule, cochonnet ou le petit), d'un diamètre de 30 mm. Les boules sont trempées, creuses et non lestées.

## Les règles du jeu :

À la pétanque, l'objectif est de marquer des points en plaçant ses boules plus près du but que son adversaire.

Dans ce sport, trois combinaisons sont possibles : la triplette (3 contre 3), la doublette (2 contre 2) et le tête-à-tête (un contre un). Toute autre formule est interdite par le règlement officiel. En triplette, chaque joueur dispose de deux boules. Dans les autres configurations, chaque joueur en a trois.

## Début de la partie

L'équipe qui gagne le tirage au sort trace le cercle et lance le but et la première boule. Pour que le but lancé par un joueur soit valable, il faut qu'il soit entre 6 mètres et 10 mètres du cercle, qu'il n'y ait pas d'obstacle entre sa position et le cercle et qu'il soit à un mètre minimum de tout obstacle ou de la limite d'un terrain interdit. À la mène suivante, le but appartient à l'équipe ayant remporté la mène précédente, ou à celle l'ayant lancé si la mène a été nulle.

## Déroulement

Une équipe lance ses boules tant qu'elle en a, et jusqu'à ce qu'elle place une de ses boules plus près du but que celles de l'équipe adverse. Si la première boule jouée se trouve en terrain interdit, c'est à l'adversaire de jouer puis alternativement tant qu'il n'y aura pas de boules en terrain autorisé. Elle (re)prend alors le point et c'est à l'équipe adverse de jouer, si elle a encore des boules.

Au point, une boule placée devant le but a plus de valeur qu'une boule placée derrière à la même distance, car elle gêne l'adversaire, qui peut accidentellement la pousser et donc améliorer sa position.

## Fin de la partie

Une partie se joue en 13 points, éventuellement en 11, pour les parties de poules. Jusqu'en 2007 les finales des championnats du monde se déroulaient en 15 points.

Lucie



# La fabrication du pain

Il existe 3 méthodes de travail pour la fabrication du pain, cependant sa réalisation reste la même.

## Méthode n° 1 : en direct

Le boulanger se lève la nuit et fait son pain directement.

## Méthode n° 2 : en pousse contrôlée

Le boulanger fait son pain la veille. La pâte est bloquée plusieurs heures à 2° et réchauffée durant 5 heures à une température de 17° dans une chambre de pousse.

## Méthode n° 3 : en pousse lente

Le boulanger fait son pain la veille. La pâte pousse pendant 10 heures à une température de 12° dans une chambre de pousse.

La fabrication du pain se déroule quant à elle, en 8 étapes :

### Etape 1 : le pétrissage

### Etape 2 : le pointage

### Etape 3 : la division

### Etape 4 : la détente

### Etape 5 : le façonnage

### Etape 6 : l'apprêt

### Etape 7 : la cuisson

### Etape 8 : le défournement

### Etape 1 : le pétrissage

Le boulanger met dans son pétrin : de l'eau, de la farine, du sel et de la levure.  
Le pétrin tourne : c'est le pétrissage. Le boulanger obtient une grosse boule de pâte.

### Etape 2 : le pointage

Le boulanger retire la grosse boule de pâte du pétrin. Il la dépose dans un grand bac en plastique. La pâte se repose.  
Elle commence à gonfler, grâce à la levure qu'elle contient : c'est le pointage.

### Etape 3 : la division :

Le boulanger partage la grosse boule de pâte en petites boules qu'on appelle aussi (pâtons). C'est la division.  
Tous les pâtons doivent peser le même poids : 350g pour la petite et 500g pour la grosse. On utilise une machine du nom de diviseuse.

### Etape 4 : la détente

Les pâtons se reposent un peu. C'est la détente.



### Etape 5 : le façonnage

Le boulanger prend un pâton avec ses deux mains, il allonge la boule pour former une baguette. C'est le façonnage le matériel utilisé s'appelle une façonneuse.

### Etape 6 : l'apprêt

Le boulanger pose les baguettes crues sur un tissu. Ce tissu s'appelle des couches. Les baguettes se reposent et gonflent encore pendant environ 1h 30. C'est l'apprêt. Les pâtons sont bien disposés une toile de lin (la couche) pour la 2<sup>ème</sup> fermentation. Cette fermentation s'effectue dans des conditions de température proche de 25 °c.



### Etape 7 : la cuisson

Avec la lame de rasoir, le boulanger fait des traits réguliers sur chaque baguette crue. On appelle ces traits des oreilles de lapin.

Dans le four à 250°C, le boulanger injecte de la vapeur avant d'enfourner les petites. En début de cuisson, les pâtons continuent à gonfler. La mie se forme et prend sa forme définitive. La croûte durcit et se colore. C'est la cuisson.



### Etape 8 : le défournement

Les baguettes sont bien cuites. Le boulanger les sort du four. C'est le défournement. Attention, la baguette toute chaude est fragile. La petite pèse 250 g et la grosse pèse 400g.

Lucie

