



Le Canard de Léonard

N° 2 - juin 2018

SOMMAIRE

- p. 1 : Infos collège
- p. 2 : Le métier de youtubeur
 - Les arcs-en-ciel
 - Le slime
- p. 3 : Le conseil de la vie collégienne (CVC)
 - Petit coin de jardinage...
- p. 4 : Et pour les gourmands...

INFOS COLLEGE

Ce qui s'est passé au collège....et ce qui se passera...

- **Voyage** de l'AS au ski : du 5 au 11 mars.
- **Printemps des Poètes** du 3 au 19 mars : exposition au CDI
- **Semaine de la presse** du 19 au 24 mars : éventail de journaux au CDI
- Visite des élèves du CVC aux **Restos du cœur** le mardi 20 mars.
- **ASSR** : le jeudi 5 avril pour les 3ème et le jeudi 3 mai pour les 5ème
- **Sorties** : les 28 mai et 4 juin à la Galerie de l'évolution pour les 3ème, cinéma le 25 mai pour les 3B et 3C et le 11 juin pour les 5E et Ulis
- **Spectacle de contes** pour les 6^e les 5 et 6 avril
- **Oral de stage pour les 3^e** : 12 ou 13 avril

L'ours :

- **Directrice de publication** : Mme Tacheau
- **Rédactrices en chef** : Mme Nicolli et Mme Bessières
- **L'équipe de rédaction** : Ylona 6B, Solenn 6B, Tessa A. 6B, Kym 6E, Mathieu 6B, Solal 5B, Kelyan 5B

Le métier de youtubeur

Youtube a été créé le 14 février 2005 en Californie. Pour certains youtubeurs (Nattoo, Squeezie, Cyprien, etc...), Youtube est devenu un métier à part entière. Ils gagnent de l'argent grâce à la publicité et au nombre de vues : 1\$ les 1 000 vues (soit 0,80 € les 1 000 vues)



Les arcs-en-ciel

D'où viennent les arcs en ciel ?

Les arcs-en-ciel sont l'une des plus belles manifestations de notre ciel.

Mais attention, ils sont malins et ne se laissent pas voir si facilement.

Pour voir un arc en ciel, plusieurs conditions sont requises : il faut de la pluie et du soleil en même temps. Ça, tout le monde le sait. En effet ce sont les rayons du soleil qui, éclairant les gouttes de pluies, vont donner naissance à l'arc-en-ciel*. Les 7 couleurs du spectre sont représentées (rouge, orange, jaune, vert, bleu, indigo et violet).

* Les rayons du soleil sont composés de lumière blanche. Lorsque les rayons du soleil traversent les gouttes d'eau, les différentes couleurs qui composent la lumière blanche se séparent. Cela s'appelle la réfraction.

Le slime

Je suis sûre que vous avez déjà essayé de faire du slime (vous avez réussi ou pas). Vous voulez une recette inratable ? Je vous la donne tout de suite.



Ingrédients:

- Colle Cléopâtre ou colle Vinylique
- Paillettes, colorant (facultatif)
- Lessive X-TRA total
- Mousse à raser pour un slime flufy plus compact (facultatif)

Se laver les mains après utilisation. Attention aux risques d'allergies.

Le conseil de la vie collégienne (CVC)

→ Le CVC réunit des élèves élus et différents personnels de l'établissement.

C'est un lieu d'expression et de dialogue. Il formule des propositions afin d'améliorer la vie quotidienne de l'établissement. Il favorise la collaboration et la prise d'initiative.

→ Les membres du CVC

Les élèves ont été désignés par vote par l'ensemble de leurs camarades. Ils sont au nombre de 19 de la 6ème à la 3ème : **Marine 6B, Angélica 6C, Lamisse 6D et Manon et Satine 6E, Solal et Keyliane 5B, Jemuel 5C, Matteo 5D, Eleana, Pauline et Lisa 4D, Julia 4E, Lucie, Aurélianne, Alicia et Kimline et Victoria 3B, Tatiana 3C.**

Les représentants des personnels sont Mme **Leopold**, Mme **Bessières** et Mme **Bacusa**

→ Les projets 2017-2018 :

- La «**Chocolatière**» a fonctionné du 4 décembre au 16 février.
- Le réfectoire a été décoré pour Noël. Le foyer est en cours de décoration.
- Une collecte alimentaire au profit des **restos du cœur** a eu lieu le jeudi 1^{er} février. Les membres du CVC ont visité les restos du cœur de Ballancourt.
- Une collecte de **bouchons** a lieu depuis le début du mois de février (au profit de l'association « les bouchons d'amour » qui lutte contre le handicap).
- Des collectes de **cartouches, stylos...** seront également organisées d'ici la fin de l'année (de nouveau au profit d'associations)
- La **journée déguisée/scène ouverte** aura lieu le jeudi 21 juin 2018
- Des élèves de 3ème préparent une intervention de sensibilisation au « **handicap non visible** ».

Petit coin jardinage chez soi...

Les plantes ont besoin de respirer, mais leur ouvrir la fenêtre ne suffit pas.

Au printemps, il est nécessaire de les sortir avec précaution : privilégier le beau temps, l'ombre et une température d'au moins 20°C.

Elles peuvent rester dehors la nuit si le thermomètre ne descend pas au-dessous de 12°C.

Essaie de mettre dehors tes plantes d'intérieur pendant les vacances d'été.

Place chaque pot dans un sac en plastique percé d'un tout petit trou et l'ensemble dans un récipient plein d'eau. L'eau s'infiltrera lentement et tiendra humide la terre du pot.

Pour plus de sûreté, teste ce système quelques jours avant ton départ.



Dans le prochain numéro, nous vous expliquerons comment vous débarrasser des guêpes...

Et pour les gourmands...

Recette sucrée : le banana cake

Ingrédients (6 personnes):

Temps de préparation : 1 heure



- 2 bananes
- 200 gr de farine
- 50 gr de sucre en poudre
- 100 gr de sucre roux
- 120 gr de beurre
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature
- 80 de poudre d'amandes
- 1 sachet de levure chimique
- 50 gr de chocolat noir à pâtisser

- Au fouet mélanger les sucres et le beurre ramolli.
- Ajouter les oeufs, le yaourt et les bananes écrasées. Mélanger.
- Ajouter ensuite la poudre d'amandes, mélanger. Ajouter après la farine et la levure. Bien mélanger de nouveau.
- Mettre le chocolat coupé en morceaux dans un sac congélation et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'émietter. L'ajouter à la préparation.
- Mettre le tout dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourner et laisser cuire 1 heure au centre de votre four. Laisser tiédir et démouler !!

Recette salée ou sucrée : crêpes au sarrasin :

- 75 cl d' eau
- 10 g de gros sel
- 1 œuf
- Du beurre
- 330 g de farine de sarrasin



Instructions :

Étape 1 : Disposez la farine de sarrasin en puits, dans un saladier, avec le sel (de Guérande c'est mieux !).

Étape 2 : Versez de l'eau au fur et à mesure et mélangez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Vous obtiendrez ainsi une pâte fluide et épaisse.

Étape 3 : Ajoutez y l'œuf qui apportera une belle coloration à votre pâte lors de la cuisson et mélangez bien.

Étape 4 : Laissez la pâte reposer environ 2 heures au frigo, en la recouvrant d'un torchon ou film alimentaire.

