



Le Canard de Léonard

N° 3 - juillet 2018

SOMMAIRE

p. 1 : Chypre

p. 2 : les koalas, les shiba inu

p. 3 : Sweet home 3D

p. 4 : et pour les gourmands : le Kouign Amann

Chypre

Population : 1,1 million (estimation 2017)

Langues officielles : grec et turc

Groupe majoritaire : Grecs (63,1 %)

Capitale : Nicosie



Vue sur Chypre



La statue mythologique du lion ailé.

Au carrefour de trois continents (Europe, Asie, Afrique), Chypre est la troisième grande île de la Méditerranée après la Sicile et la Sardaigne. Son point culminant est le mont Olympe (1952 m), situé dans le massif du Troödos. Les chutes de neige sont possibles de décembre à mars.

Quoi faire à Chypre ?

Le musée municipal de Lefkosia (Nicosie) présente l'évolution historique et sociale de la ville,

du Chalcolithique à nos jours.

La collection comprend des découvertes archéologiques, des costumes traditionnels, des photographies, des poteries médiévales, des cartes, des gravures, des bijoux et du mobilier. L'exposition permanente comprend la galerie de Lefkosia couvrant la période de 3900 avant J-C à 325 après J-C; les galeries de la période vénitienne de 1489 à 1570, les galeries de la période ottomane de 1570 à 1878 et la galerie de la période britannique de 1878 à 1960.

Les koalas

Les koalas sont aussi nommés « australiens ». En effet, on ne les trouve qu'en Australie et plus précisément sur les côtes Est et Sud.

Entre 2 000 et 8 000 koalas habitent dans les forêts. Ils mesurent entre 61 et 85 cm et pèsent entre 4 et 14 kg. Ce sont des marsupiaux herbivores.



Ce petit marsupial arboricole est le seul animal au monde à manger des feuilles d'eucalyptus, particulièrement toxiques pour tout autre animal.

Autre caractéristique : le koala passe environ 19 heures par jour à dormir.

C'EST DANS LA POCHE

La gestation des koalas ne dure que 35 jours.

Lorsqu'un petit vient au monde, il est encore un fœtus, à peine développé (il pèse alors 0,5 g) qui rejoint la poche ventrale de sa mère où se trouvent deux mamelles. Il s'accroche à l'une d'elles pour achever son développement durant environ 6 mois, avant d'en sortir.

Durée de vie : mâles : 10 ans / femelles : 15 ans

Les shiba inu

Les shiba inu sont des chiens japonais.

Ils sont de petite taille.

Le poil du shiba inu est doux et épais.

Couleur : noir et feu, rouge et blanc.

Taille : 36,5 à 39,5 cm

Poids : 6 à 10 kg.

C'est un chien discret, très affectueux et facile à vivre. On dit de lui qu'il est un quart chien, un



quart chat, un quart singe et un quart humain.

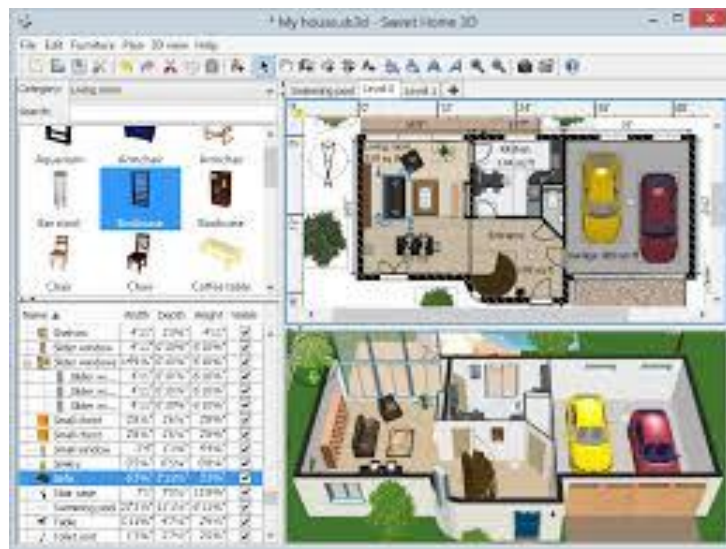
C'est un chien paradoxal : il est à la fois très rustique et plein de délicatesse, pantouflard, chien de coussin mais sportif quand on lui demande.

Ils existent depuis près de 2200 ans. Les shiba inu sont des petits chiens robustes.

Ils peuvent être sujets aux allergies (puces, piqûres de guêpes, acariens...).

Sweet home 3D

CONNAISSEZ VOUS LE JEU SWEET HOME 3D ? Le jeu où vous pouvez construire la maison de vos rêves !



Sweet Home 3D est un logiciel libre d'aide à l'aménagement intérieur d'un logement sur un plan en 2D, avec une prévisualisation immédiate en 3D. Développé en [Java](#), ce logiciel est disponible soit en version on line, soit sous la forme d'une application [Java Web Start](#) qui nécessite l'installation préalable d'une [machine virtuelle Java](#), soit sous la forme d'une application fournie avec une machine virtuelle Java (pour éviter à l'utilisateur d'installer Java lui-même). Ce logiciel peut fonctionner sous [Mac OS X](#), [Windows](#), [Linux](#) et [Solaris](#) et est proposé en 25 langues différentes.

Créé en 2005, ce logiciel vivant et performant est régulièrement mis à jour, bénéficie de l'ajout de multiples fonctionnalités et de l'intégration de nombreux meubles et accessoires créés par des personnes

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,**

Kouign-Amann

Le kouign-amann, ou kouign amann est une spécialité bretonne originaire de Douarnenez. En breton, kouign signifie « gâteau » ou « brioche » et amann, « beurre ». Il aurait été inventé par hasard vers 1860 par un boulanger. Sa préparation est réputée délicate, comme en témoigne le dicton qu'affichent certains pâtisseries douarnenistes : « Le fait qui veut, le réussit qui peut ».

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 10 g de levure fraîche
- 10 cl d'eau
- 2 pincées de sel



- Pensez tout d'abord à sortir le beurre demi-sel ou salé du réfrigérateur afin qu'il ramollisse.
- ⑩ Mélangez la levure de boulanger fraîche (surtout pas de la levure chimique !) et 3 cuillères à soupe d'eau tiède dans une tasse, puis, dans un saladier, mélangez la farine de blé et ajoutez 2 pincées de sel (attention, le sel et la levure boulangère ne doivent pas être en contact, ceci risquerait de tuer la levure et empêcher votre pâte de gonfler).
- Formez un puits et versez-y votre mélange de levure et 10 cl d'eau.
- Farinez votre plan de travail et travaillez votre pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte souple.
- ⑩ Laissez la pâte reposer en boule dans le saladier à température ambiante pendant 3 h
- ⑩ Au bout des 3 heures de repos, la pâte aura triplé de volume : sur votre plan de travail fariné, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez-la pâte (cette étape peut-être assez longue car la pâte est relativement élastique) et donnez lui une forme rectangulaire ou carrée d'environ 1 cm de hauteur: étalez le beurre demi-sel bien mou au pinceau et saupoudrez de sucre en poudre. Prenez soin de ne pas étaler le beurre et le sucre sur les rebords de la pâte et de laisser un espace de 3 cm environ tout autour.
- ⑩ Repliez la pâte en 3 dans la longueur, puis en 3 dans la largeur, le but étant de bien "emprisonner" le beurre et le sucre.
- ⑩ Avec votre rouleau à pâtisserie, étalez de nouveau la pâte très délicatement pour que le beurre ne ressorte pas.
- Repliez la pâte encore une fois en 3 dans la longueur puis dans la largeur.
- ⑩ Tassez votre pâton dans un moule beurré et laissez-le reposer pendant une demi-heure.
- Avec un couteau, tracez un quadrillage sur la pâte et parsemez quelques morceaux de beurre supplémentaires.
- Préchauffez le four thermostat 7 (210°) et faites cuire le kouign-amann pendant 35 mn environ.
- ⑩ Une fois votre kouign-amann cuit, sortez-le du four et patientez un quart d'heure avant de procéder au démoulage.
- Sapoudrez votre kouign-amann avec un peu de sucre en poudre et dégustez-le encore tiède !

