À LA CASA

Ça Mixe!



Nos rubriques

- Jeux
- Sports
- Recettes
- Loisirs
- Dossiers
- Cinéma

Journal des enfants du Clos de l'Arche

Édition Juin 2018



Nos Reporters

Rencontrez les petits journalistes de l'année et découvrez leur reportage!



Mariama



Magamed



Noumidia



Sarah



Mohammed



Dina



Christévie



Gayson



Matthew



Evan



Adama



Audrey



Alexandro







Massine Christy-Vanesse



Bénis



Perla

Fatoumata

Interview d'une journaliste

Nous avons reçu au mois de février Claire SEZNEC, journaliste à la Tribune Hebdo, journal d'informations locales et Florent DELLA VALLE, responsable de la publicité.

Ils nous ont expliqué leur métier et leurs missions au quotidien.

Alexandro : Quelles études avez-vous fait pour être journaliste ? Claire : Je suis allée dans une école de journalisme à Paris pendant 3 ans.

Adama: Si tu n'étais pas journaliste que voudrais-tu faire?

Claire : Peut-être archéologue car c'était aussi mon rêve quand j'étais petite

fille.

Mariéli : À quoi ça sert un journaliste ?

Claire : Chaque jour, le journaliste va chercher de nouvelles informations sur ce qui se passe dans le monde ou dans ta ville pour ensuite expliquer les événements les plus importants.

Audrey : Comment s'est passé votre 1er jour de travail ?

Claire: Le 1er jour j'ai rencontré toute l'équipe qui construit avec moi le journal. J'ai commencé à prendre des rendez-vous pour rencontrer des personnes et travailler les informations que je souhaitais diffuser dans le journal.

Christy-Vanesse: Comment on fait un journal?

Florent: Il y a plusieurs métiers dans un journal: il y a des journalistes qui écrivent des articles, des photographes pour illustrer les articles, des personnes qui vendent de la publicité. Ensuite il y a des personnes (infographistes) qui rassemblent toutes ces informations pour faire une belle mise en page qu'ils envoient ensuite à un imprimeur. Le journal peut être ensuite distribué aux lecteurs.

Matthew: Que fais-tu les week-end?

Claire: Cela dépend. Parfois je travaille s'il faut être présente à certains événements pour ensuite écrire un article: les fêtes de Jeanne d'Arc par exemple avec la présence du 1er ministre. Sinon je fais comme tout le monde, j'essaie de faire des choses que j'aime.

Christévie : Quelles sont les difficultés du métier ?

Claire : Chaque semaine j'ai un temps précis pour écrire tous les articles et le plus difficile c'est de respecter ce temps pour ne pas être en retard !

Christévie : Est-ce que vous aimez votre métier ?

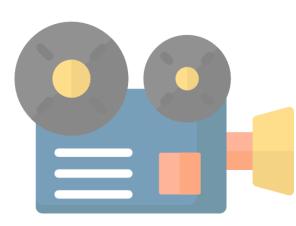
Claire : Oui je l'adore ! Il me permet de rencontrer plein de personnes différentes et c'est très intéressant. Et puis j'apprends beaucoup de choses car je recherche de l'information nouvelle.

Mariama: Quel âge avez-vous?

Claire: J'ai 23 ans.

Mariéli : Comment fait-on un article ?

Claire : Je choisi d'abord un sujet puis je prends un rendez-vous avec une personne qui va me donner des informations sur ce sujet. Quand j'ai tous les renseignements je peux commencer à écrire l'article.







+ Info +

À votre avis pourquoi ce journal est distribué gratuitement ? Car il faut bien payer tous les gens qui travaillent plus l'imprimeur.

Et bien c'est grâce à la publicité!

Il y a des entreprises, des magasins qui payent le journal pour mettre leur publicité à l'intérieur. Cette publicité leur sert à informer, à communiquer aux lecteurs leurs messages, comme les soldes par exemple ou l'ouverture d'un nouveau magasin.



Quelle est ta fête préférée ? Et pourquoi ?

"Moi c'est la **Fête de la Musique**parce que j'aime

faire de la

musique."



C'est en **1982**, que le 1er ministre Jack Lang décide pour la première fois, de célébrer la **fête de la musique**.

En **2011**, cette fête s'est complètement internationalisée : en moins de trente ans, elle est reprise dans 110 pays avec plus de 340 villes participantes dans le

En **2014**, plus de 120 pays ont repris cette manifestation musicale!

"J'aime la **Fête Nationale** parce
que quand le jour
est férié on ne va
pas à l'école!"



Le 14 Juillet est la fête nationale de la République française. C'est un jour férié en France.

Elle commémore deux dates : la Prise de la Bastille, par les Parisiens révoltés le **14 juillet** 1789, et la Fête de la Fédération du **14 juillet** 1790, qui célébrait le premier anniversaire. À Paris est organisé sur l'avenue des Champs-Élysées un défilé militaire. Des unités de l'armée française venues de toute la France défilent devant le Président de la République.

"Ma fête préférée c'est **Noël** parce que j'aime les cadeaux !"



Noël est une fête d'origine romaine célébrée chaque année, majoritairement dans la nuit du 24 au 25 décembre ainsi que le 25 toute la journée. En tant que fête chrétienne, elle commémore la naissance de Jésus de Nazareth.

"J'aime le **réveillon** quand tout le monde décore la maison." "Je préfère le **réveillon** parce qu'on mange beaucoup."



Histoire et origine du Nouvel An : Le Jour de l'an, également appelé jour de la Saint Sylvestre, est le premier jour de l'année. Sur notre calendrier il s'agit du 1er janvier. Le 31 décembre au soir, tout le monde se réunit en famille ou entre amis pour fêter la nouvelle année qui commence.





Abnoub

Venez à l'ASCA!



L'ASCA vous apporte de la joie!



À l'**ASCA** personne ne baisse les bras ! Venez à l'**ASCA** pendant les vacances il y a plein d'activités rigolotes !

Viens à l'**ASCA** tu t'amuseras !







REPORTAGE

MOTO CROSS de Donnery



Adama, Alexandro et Matthew sont allés au MC de Donnery pour découvrir les lieux et nous faire partager leurs informations, comme de vrais reporters !!!

Le Moto Club de Donnery se situe à proximité d'Orléans dans le Loiret en Région Centre. C'est un circuit de dimension internationale qui a attiré les plus grands tel que David Vuillemin ou Michaël Pichon du côté français ou encore des jeunes du cross montant...

C'est en 1985 que le club a vu le jour.

Mais ce n'est qu'en 1986 que sera organisé le premier MotoCross sur le terrain maintenant bien connu de Donnery.

Chaque année c'est au mois d'avril que le club organise une grande compétition.

Interview du Président M. Gérard RENAUD

Les enfants : A quel âge peut-on venir faire de la moto ?

Gérard Renaud : à partir de 6 ans

Les enfants : y a t-il des motos sur place ?

GR: pour des questions de sécurité, nous préférons que les personnes viennent avec leur propre matériel. Nous craignons malheureusement les vols possibles si nous stockons les motos sur le site.





Si vous souhaitez plus de renseignements :

MOTO CLUB 67 avenue d'Orléans 45450 Donnery Tél : 02.38.59.52.04

Moto Club de Donnery



Extraordinaires, professionnels, talentueux et forts, ces quatre joueurs sont les plus connus de l'histoire du football.

Lequel est le plus performant ? L'âge a-t-il une influence? À vous d'en juger!



Poste : Attaquant gauche

Age: 33 ans

Club : Réal Madrid

Date de naissance : 5/02/1985 Nombre de ballons d'or : 5 Nombre de matchs: 865 Nombre de buts : 625



Nationalité : Argentine Prénom : Lionel

Nom: MESSI

Poste: attaquant Age: 30 ans Club: Barcelone

Date de naissance : 24/06/1987

Nombre de ballons d'or : 5 Nombre de matchs: 741 Nombre de buts : 595







Nationalité: Brésilienne

Prénom: Neymar Nom: Da Silva Santos

Poste: Attaquant Age: 26 ans

Club: Paris Saint Germain Date de naissance : 5/02/1992 Nombre de ballons d'or : 3 Nombre de matchs: 613 Nombre de buts : 319



Nationalité : Argentine Prénom : Paolo

Nom: DYBALA Poste : milieu offensif

Age : 24 ans

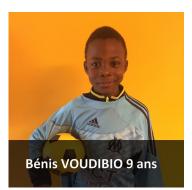
Club : Juventus Turin

Date de naissance : 15/11/1993 Nombre de ballons d'or : 0

Nombre de matchs : 267 Nombre de buts : 97



Massine EL YOUSFI 9 ans





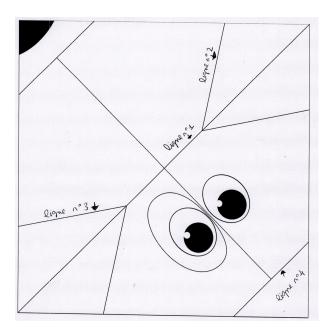
Animaux:

Origami, à vous de jouer!

Abnoub, Mariama et Marieli ont testé pour vous les pliages en forme de chien et de lapin, voilà ce que ça donne ...



Le chien:



Étape 1 : Découper le carré

Étape 2 : Colorier le dessin avec les couleurs

qui vous plaisent!

Étape 3 : Plier en deux sur la ligne du milieu

(ligne n°1)

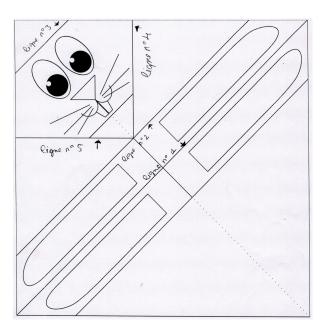
Étape 4 : Plier la première oreille (ligne n°2)

Étape 5 : Plier la deuxième oreille (ligne n°3)

Étape 6 : Plier le nez (ligne n°4)



Le lapin :



Étape 1 : Découper le carré

Étape 2 : Colorier le dessin avec les couleurs qui

vous plaisent!

Étape 3 : Plier en deux sur la ligne du milieu (ligne

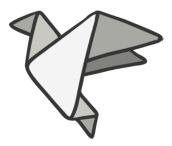
n°1)

Étape 4 : Plier encore une fois (ligne n°2)

Étape 5 : Plier la tête (ligne n°3)

Étape 6 : Plier la première oreille (ligne n°4)

Étape 7 : Plier la deuxième oreille (ligne n°5)



Sortie Cinéma

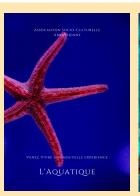




Résumé du film:

Il était une fois au Sud de l'Alaska, un pays encore inexploré : **l'Aquatique**.

Au cours d'un voyage, trois explorateurs perdus dans l'océan arrivent par erreur sur cette terre isolée. À leur grande surprise ils découvrent une vie nouvelle. Ce pays est totalement rond comme une orange, sa terre est bleue comme le ciel, l'eau des lacs est très chaude malgré un climat très froid et les dinosaures n'ont pas disparu! Mais que va-t-il arriver à ces trois héros, vont-ils percer les mystères de l'île? Vont-ils réussir à retourner chez eux?







À voir absolument!



Christévie

Actrice et scénariste

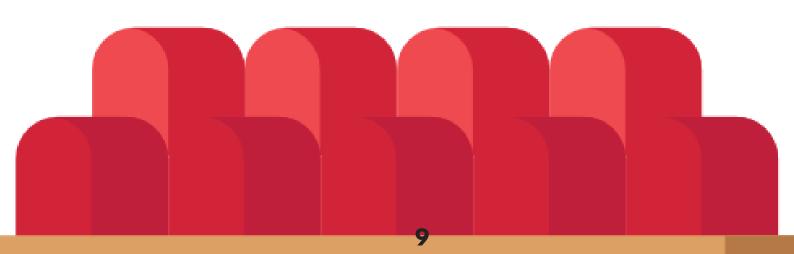


Gayson

Producteur et réalisateur



Audrey
Actrice internationale





Recette du Donut Géant

Mélangez : 6 œufs 375g de sucre 375g de farine

225g de beurre

1 sachet et demi de levure.

Séparez la pâte en deux pour faire 2 gâteaux. Ensuite, mettez du Nutella entre les deux gâteaux pour former le donut.

Pour le glaçage au Nutella :
100g de sucre glace
4 cuillères à soupe de Nutella
2 cuillères à soupe d'eau.
Recouvrez le donut de glaçage puis décorez avec des vermicelles.

Régalez-vous !!!





La météo des 4 saisons

Vu par Dina et Christy Vanesse, bon appétit!









ROULEAUX DE PRINTEMPS

La liste des ingrédients peut varier selon vos goûts! Vous pouvez ajouter des carottes ou des concombres par exemple. Réhydratez les vermicelles de riz dans l'eau fraîche en suivant les instructions du fabricant puis faites les cuire. Surtout ne les laisser pas refroidir une fois cuits sinon ils colleront! Passez-les simplement sous un filet d'eau froide pour pouvoir les manipuler sans vous brûler les doigts. Découpez la tranche de blanc de poulet dans le sens de la longueur en fines lanières (3 mm environ) et faites-la "mariner" dans la sauce soja. Coupez les légumes en lanières

sens de la longueur. LE ROULAGE

et coupez les crevettes dans le

- 1. Immergez une galette de riz dans le plat d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit assez souple pour être roulée.
- 2. Étalez la galette sur le plan de travail.
- 3. Mettez d'abord les feuilles de salade, puis le reste de la garniture, bien au centre de la galette.
- Fermez les rouleurs : repliez d'abord le bord qui est vers vous, puis les deux côtés. Ensuite, enroulez le rouleau sur lui-même
 Réservez au frigo quelques minutes et servir avec une sauce

pour nem.

SORBET AUX FRAISES

500 g de fraises bien mûres et bien parfumées (300 g de pulpe passée)

130 g de sucre semoule 1 cuillère à soupe de jus de citron 6.5 cl d'eau

Étape 1

Faites un sirop avec l'eau et le sucre, remuez pour faire fondre le sucre et laissez bouillir 2 min.

Laissez refroidir.

Étape 2

Rincez, équeutez les fraises. Mixez-les puis passez-les au travers d'un fin chinois pour retirer les pépins.

Étape 3

Mélangez le sirop et le jus de citron à la purée de fruit.

Étape 4

Versez dans la sorbetière et laissez prendre pendant au moins 2 h.

Étape 5

Disposez les boules de sorbet sur les assiettes de service entourées de fruits rouges.

SOUPE A LA CITROUILLE

Ingrédients
/ pour 6 personnes
• 1,5 kg de potiron

- 1 oignon
- 3 carottes
- 2 pommes de terre
- 100 g de crème liquide
 - 50 g de beurre
- 1 bouillon de cube volaille
- persil, sel, poivre et muscade
 - Facultatif : gruyère râpé
- Éplucher tous les légumes, les laver et les couper en gros morceaux.
- Dans un faitout, faire fondre le beurre et faire revenir les légumes. Les faire dorer légèrement.
- **3.** Recouvrir d'eau, ajouter le cube de bouillon de volaille, le sel et le poivre.
- **4.** Au premier bouillon, diminuer la chaleur et laisser mijoter 40 minutes.
- Mixer l'ensemble. Ajouter la crème fraîche, le persil haché et la muscade râpée.
 - 6. Pour finir

Déguster. Vous pouvez joindre un peu de gruyère râpé.

SAKA SAKA

2 boules de saka-saka (ou feuilles de manioc écrasés)

2 aubergines

4 courgettes

4 oignons

4 gousses d'ail

2 poivrons verts

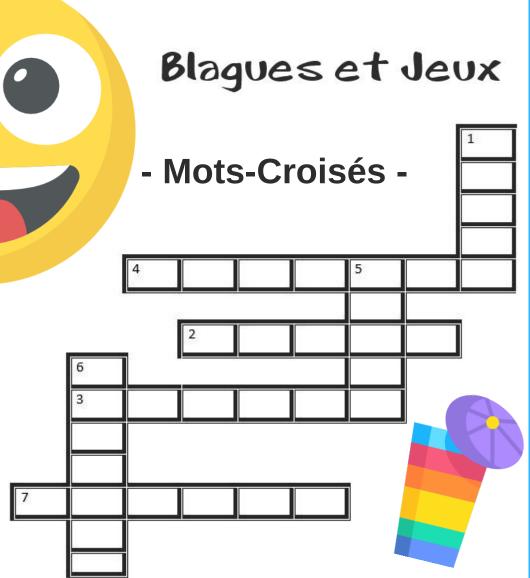
sel (ou un cube Maggi)

2 c à soupe de pâte d'arachide Poisson au choix (sardine, colin, maquereau...) huile = 1 pot de yaourt

Préparation

Mettre le saka-saka dans une marmite avec 1 L d'eau. Faire cuire pendant 1 heure environ. Couper les aubergines, les courgettes en petits dés et les rajouter au saka-saka en rajoutant 1 L d'eau. Laissez cuire jusqu'à plus d'eau du tout. Ajouter le poisson et le sel puis laisser mijoter à feu doux. Remuer de temps en temps. Quand le poisson est cuit arrêter le feu.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'ail et les oignons mixés puis la pâte d'arachide. Laisser mijoter un peu et ajouter le mélange dans la marmite du saka-saka. Laisser mijoter encore un peu et après ce sera bon!



- Charade - Devinettes -

Mon premier est la
9 ème lettre de
l'alphabet
Mon deuxième est un
déterminant possessif
Mon troisième est
l'endroit où l'on dort
Mon tout est un pays.

-Qu'est-ce qui est blanc et qui est bête? -Qu'est-ce qui est court et qui se jette? -Personne ne me veut mais quand on m'obtient on ne veut pas me perdre.

Qui suis-je?

contdeffe – la guerre

Charade: Italie Devinettes: Un lapin crétin – Une

: Chine 6 : Orléans 7 : Madrid

Réponses : 1 : Pékin 2 : Paris 3 : Russie 4 : Vatican 5

- VERTICAL -

- 1. La capitale de la Chine
- 5. Le pays le plus peuplé du monde
- 6. Ville de Jeanne d'Arc

- HORIZONTAL -

- 2. Capitale de la France
- 3. Pays le plus grand du monde
- 4. Pays le plus petit du monde
 - 7. Capitale de l'Espagne

