

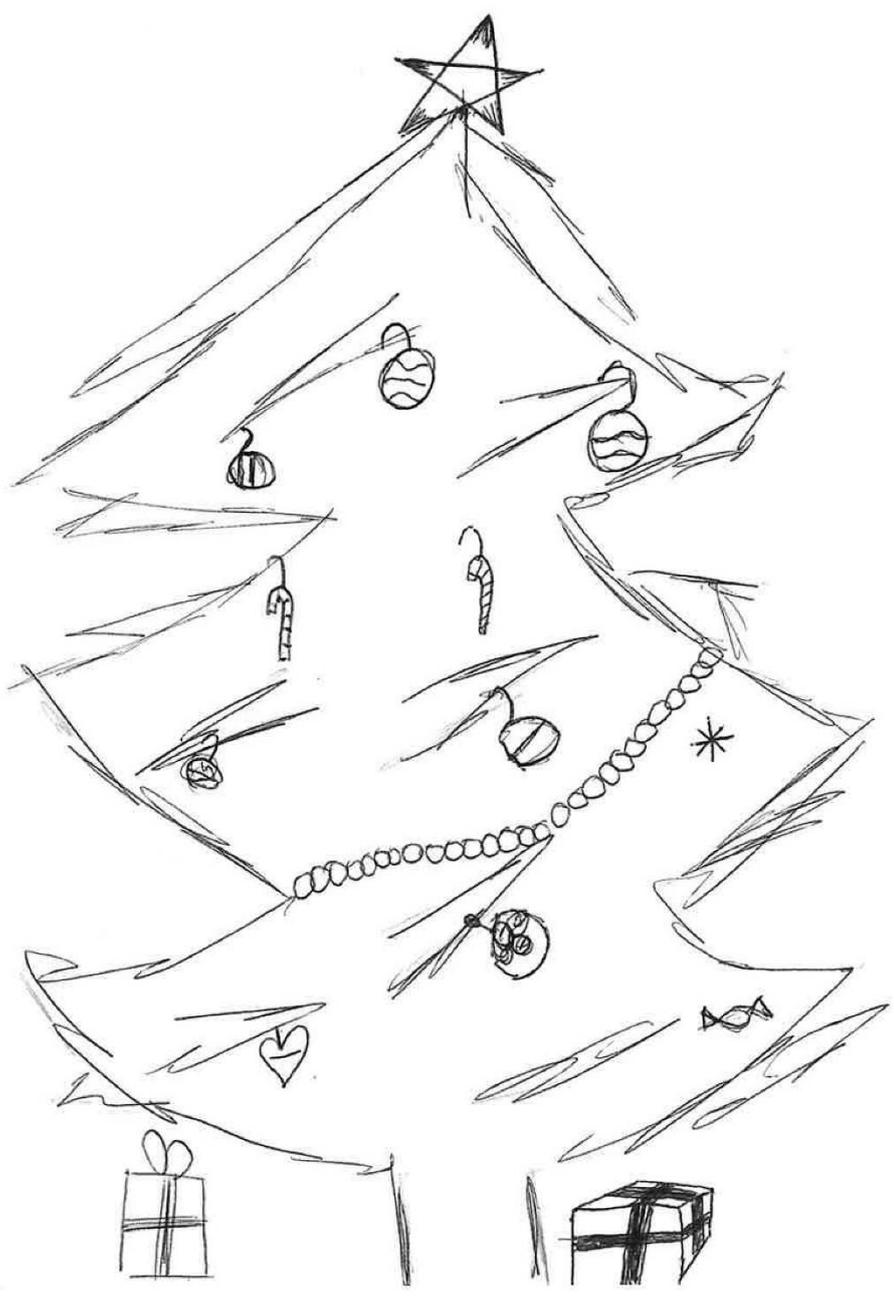
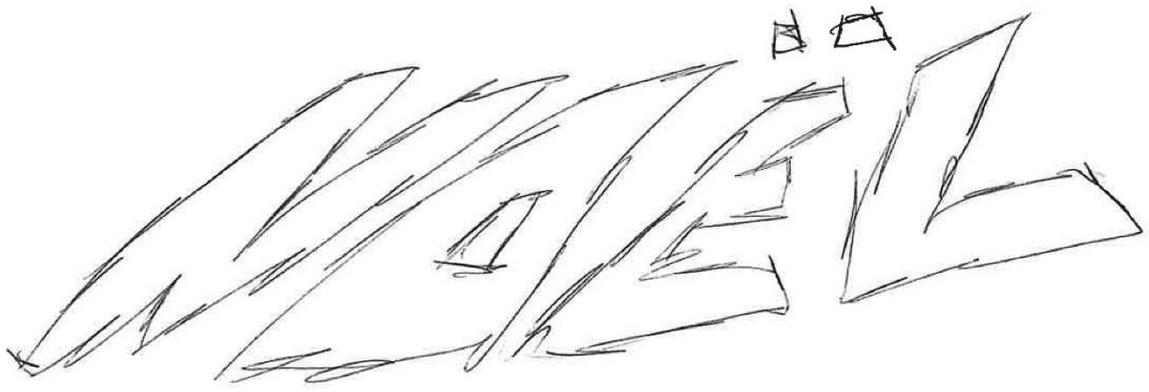
Saint-Maur

N°3

SPECIAL FETES



RÉALISÉ PAR LES ÉLÈVES DE 6ÈME !



Sommaire :

Pages 4, 19 et 24 – Poésies.

Page 5 – L'éditorial.

Pages 6 et 7 – Rencontre avec Luc Gochel.

Pages 8 → 10 – Bricolage de Noël : le père Noël.

Page 11 – L'homme invisible et la caille à l'orange.

Pages 13-14 – Une année pas comme les autres.

Pages 15 – Bricolage : un sapin de Noël.

Pages 16, 25 et 28 – Jeux.

Pages 17 et 18 – Sophie, ses lasagnes.

Pages 20 et 21 – Les états de la matière.

Pages 22 et 23 – Malika et sa recette préférée.

Page 26 – A la rencontre de Calou.

Page 27 - L'Épiphanie.

Pages 29 et 30 – Les isolants.

Pages 31 et 32 – Marie-Thérèse, une femme en or.

Pages 33 et 35 – Anne et ses recettes sucrées.

Page 36 – Histoire : Le père Noël a besoin d'aide.

Pages 37 – 38 – Elfie et le chocolat

Page 39 – Johana : toujours là pour aider

Le grand jour

Je suis content, c'est le grand jour,

C'est le moment de le remplir d'amour.

Décorer les sapins avec maman,

Et écouter le chant des enfants.

Avec ma bande,

Nous regardons les maisons pleines de guirlandes.

Faire des biscuits avec papa,

Pour ensuite les manger au repas.



Zayden

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous tenons à vous remercier de vous être abonnés à la revue "Saint-Maur". Vous êtes déjà plus de 150 ! Cela nous fait fort plaisir.

Nous avons reçu des conseils d'un grand journaliste de *La Meuse*, Luc Gochel, pour améliorer cette revue. Vous trouverez son interview et ses conseils dans les pages suivantes.

Dans ce troisième numéro "spécial fêtes", vous découvrirez aussi des chansons, des jeux, des poésies, des histoires de Noël, des faits scientifiques, des explications sur les fêtes religieuses, des recettes de cuisine, des interviews, des conseils...

Nous vous souhaitons une bonne lecture en espérant que ce numéro vous plaira.

A bientôt,
Les élèves de
sixième année

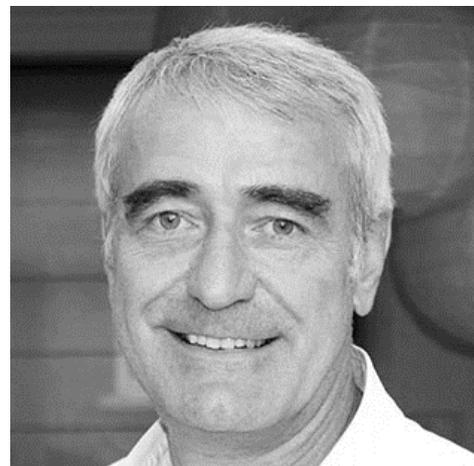


Rencontre avec Luc Gochel : Journaliste à La Meuse

Nous allons vous présenter un journaliste de La Meuse qui nous a donné des conseils pour le «St Maur », Luc Gochel...

Il a 58 ans. Tout d'abord, il a travaillé pour la radio et ensuite pour la presse écrite, dans le journal « La Meuse ».

Il a passé la matinée avec nous et a répondu à toutes nos questions. Pour vous, nous revenons sur trois d'entre elles.



Luc Gochel, journaliste

Pourquoi êtes-vous journaliste ?

Car, il y a 17 ans, je voulais faire un métier où je pourrais faire de tout, mais sans être spécialiste en rien. Le journalisme est un métier qui permet de travailler chaque jour un sujet différent.

Est-ce dangereux ?

Ça dépend. Pour moi, non. Mais pour certains, oui. Ceux qui vont dans les zones de guerre ou qui travaillent dans des pays où il y a une dictature.

Ça vous arrive de communiquer de fausses informations ?

Non, donner une information vérifiée est essentiel pour un journaliste. Mais si malgré toutes les vérifications, j'écrivais quelque chose de faux, il existe le droit de réponse, la personne sur qui j'aurais écrit une erreur a le droit d'écrire au journal pour communiquer sa version et le journaliste est obligé de publier sa réponse dans les 3 jours, au même endroit et sur le même espace.

Marius

Les conseils de Luc Gochel

Lorsque nous avons rencontré Luc Gochel, un grand journaliste de La Meuse, il nous a donné des conseils dignes des grands. Ceux-ci se retrouveront dans le journal de l'école.

Les voici :

AMELIORER LA COUVERTURE : QUELQUES ASTUCES

- 1. Proposer une couverture différente pour chaque parution.*
- 2. Mettre la couverture en couleur (si on en a les moyens, afin d'attirer l'attention).*
- 3. Écrire le sujet principal en gros et réduire le titre (le Saint – Maur, les gens le connaissent).*

AMELIORER LE TITRE DES ARTICLES : COMMENT ?

- 1. Ecrire les titres en plus gros, pour qu'ils soient tout de suite identifiés.*
- 2. Trouver des titres plus accrocheurs, en mettant des adjectifs par exemple.*
- 3. Préciser le titre en précisant l'endroit, le temps...*

SUR CHAQUE PAGE, LE DETAIL QUI CHANGE TOUT :

- 1. Ne pas laisser de blanc.*
- 2. Mettre une photo, privilégier les visages (ils attirent plus l'attention).*
- 3. Ne pas oublier de légender les photos.*
- 4. Mettre les numéros de page.*
- 5. Orienter toutes les pages dans le même sens.*

Et pour aider le lecteur à s'y retrouver, faire un sommaire.

Nous avons essayé de suivre tous ces conseils dans ce numéro afin de le rendre encore plus agréable à lire.

Maxence

Bricolage de Noël :

Matériel :

- 1 rouleau de papier toilette vide
- une (ou deux) feuille(s) rouge(s)
- une petite feuille : - noire
- une petite feuille blanche
- 1 marqueur noir + une colle forte ou du papier collant.



1. Prenez votre feuille rouge et tracez les briques de la cheminée au marqueur noir.
2. Enroulez le rouleau de papier toilette avec la feuille rouge. Vous obtenez une cheminée.
3. Prenez une feuille rouge pour y découper 2 bandelettes de 5 cm sur 1 cm
4. Dans votre feuille blanche, découpez 2 petits nuages d'environ 1 cm
5. Dans votre petite feuille noire, découpez 2 morceaux ovales qui représenteront les pieds.
6. Assemblez la bandelette, le nuage et le morceau ovale avec du papier collant ou de la colle.
7. Prenez le rouleau de papier toilette et les 2 jambes. Collez-les avec du papier collant ou de la colle forte à l'intérieur du rouleau de papier toilette et les 2 jambes, collez-les avec du papier collant ou de la colle forte. Voilà ! Votre bricolage de Noël est terminé. Beau travail !

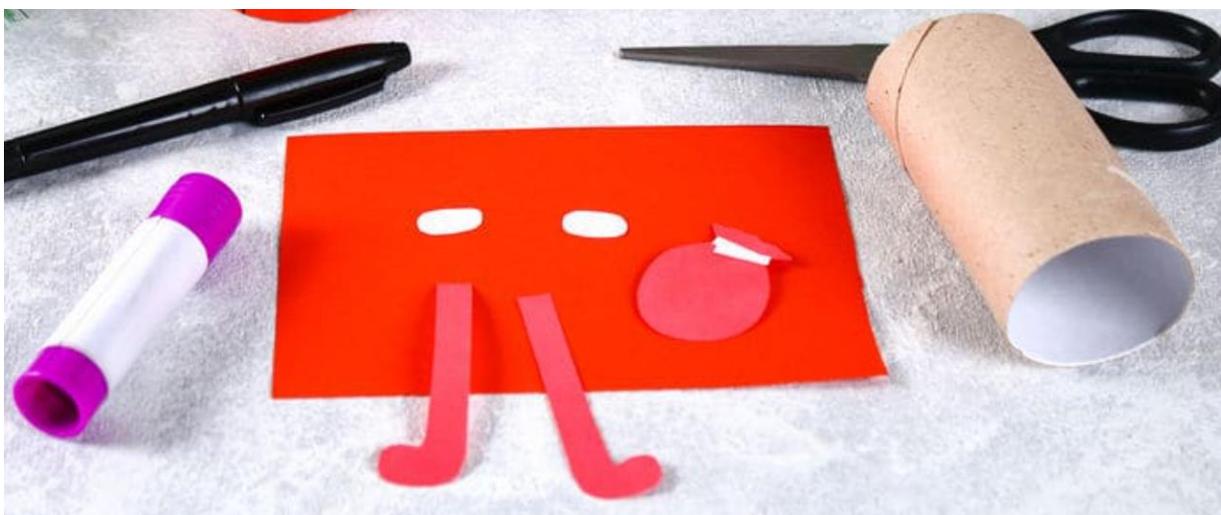
Lucy

Mode d'emploi détaillé : le père Noël dans la cheminée.

Étape 1 : Commencez par découper une feuille de papier rouge foncé qui recouvre entièrement le rouleau de papier toilette (utilisez simplement votre rouleau pour définir sa taille).

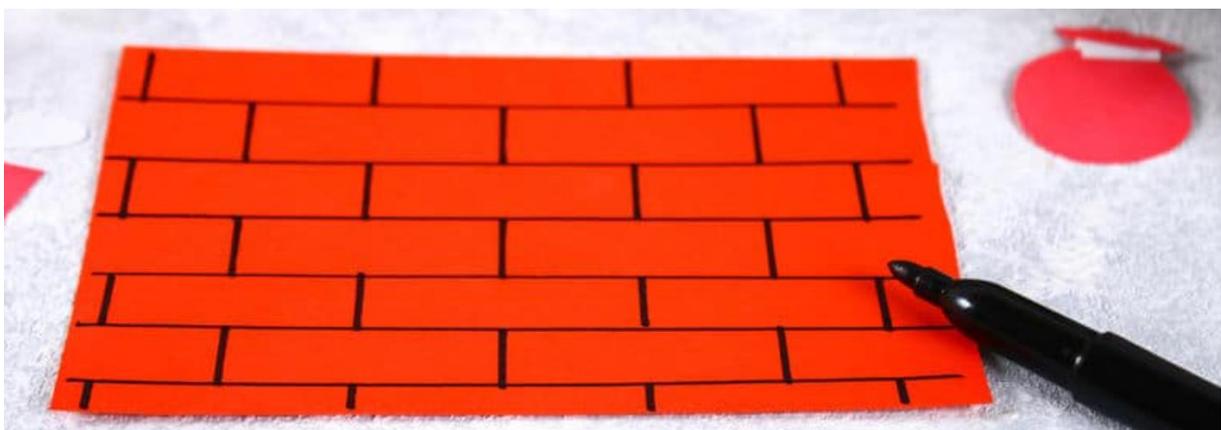
Prenez ensuite une feuille de papier rouge plus clair et découpez deux jambes et une hotte. Découpez également dans du papier blanc : deux petits ovales et une ficelle pour la hotte.

Collez la ficelle blanche sur la hotte du Père Noël !



Étape 2 : Tracez des lignes parallèles avec un marqueur noir et une règle sur le morceau de papier rouge qui va recouvrir tout le rouleau de papier toilette.

Étape 3 : Tracez maintenant quelques traits verticaux à la règle entre les lignes. Votre feuille ressemblera ainsi à un mur de briques rouges.



Étape 4 : Collez le “mur de briques” sur le rouleau de papier toilette.

Étape 5 : Faites rentrer (et collez) le surplus de papier à l’intérieur du rouleau.

Étape 6 : Utilisez le marqueur noir pour colorier les chaussures du Père Noël.



Étape 7 : Collez les petits ovales blancs que vous avez découpés au début au-dessus des chaussures et collez ensuite les jambes à l’intérieur du rouleau de papier toilette.

Voilà c’est fini j’espère que vous aimerez.

Samuel

Un travailleur discret

Vous ne le savez peut-être pas, mais il y a un monsieur qui travaille tous les jours au sein de notre école. Il s'agit de Monsieur Dodrimont, le mari de Malika.



La cour dans laquelle M. Dodrimont travaille.

Malika, sa femme, dit que c'est un homme courageux et qu'il fait les choses avant qu'on le lui demande.

À la maison, pour les fêtes, il aime cuisiner les cailles à l'orange.

Nous avons demandé une anecdote sur la cour de récréation mais il n'en a pas car il travaille le soir, après la journée d'école.

Il souhaiterait que les élèves ne jettent pas leurs papiers par terre. De plus, ça l'énerve que les enfants déchirent les sacs des conteneurs bleus.

Rémy et Younes

La recette de la caille à l'orange

Pour remercier M. Dandrimont de son travail quotidien au sein de notre école, nous tenions à partager une de ses recettes préférées pour les fêtes.

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 35 min

Difficulté : facile



Caille à l'orange.

Pour 4 personnes :

- 4 belles cailles
- 3 oranges navel
- 2 échalotes
- 3 c.à.s. de cognac
- 2 c.à.s. de Grand Marnier
- 25 cl de crème fraîche
- 50 gr de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation :

1. Assaisonner l'intérieur des cailles avec du sel et du poivre.
2. Peler et hacher finement les échalotes.
3. Presser le jus d'une orange, peler les autres et prélever les quartiers sans leur peau. Retirer les pépins si nécessaire.
4. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et y mettre les échalotes et les cailles à cuire à feu doux pendant 25 minutes. A mi-cuisson, les retourner et ajouter le jus d'orange.
5. Dès que les cailles sont cuites, mélanger le cognac et le Grand Marnier.
6. Arroser les cailles avec ce mélange et flamber en laissant les flammes s'éteindre d'elles-mêmes.
7. Retirer les cailles et les garder au chaud.
8. Mettre les tranches d'orange à cuire dans la sauteuse à feu assez vif. Les retourner au bout de 3 minutes.
9. Retirer les tranches d'orange et les garder au chaud.
10. Ajouter la crème fraîche dans la sauteuse. Saler et poivrer.
11. Laisser bouillir 2 à 3 minutes en fouettant doucement.
12. Remettre les cailles et les oranges dans cette sauce épaisse pendant 3 minutes.
13. Présenter les cailles sur une assiette chaude entourée des tranches d'orange et mettre la sauce à part, en saucière.
14. Bon appétit !

Une année pas comme les autres

Ce 28 novembre, une nouvelle année commençait. Ce n'était pas le début d'une nouvelle année scolaire, ni le début de 2022. Mais alors de quel début d'année s'agissait-il ?

Et puis, ce 28 novembre, nous entrions dans une nouvelle année liturgique.

Voici les fêtes qui jalonnent cette année pas comme les autres :

L'**Avent**, quatre semaines pour se préparer à la naissance de Jésus.

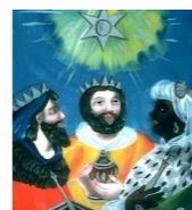


Noël : La naissance de Jésus, le 25 décembre.



L'**Epiphanie**, le 6 janvier, la visite des mages.

→ Un article entier sur l'Epiphanie vous attend plus loin dans le journal.



L'**Annonciation**, quand Marie apprend qu'elle va être la mère de Jésus (9 mois avant Noël), le 25 mars.



Mercredi des cendres : C'est 40 jours avant Pâques, c'est l'entrée dans le Carême. Le **Carême**, c'est 40 jours pour se préparer à Pâques.

Le dimanche des Rameaux : C'est le dimanche une semaine avant Pâques. C'est le début de la semaine Sainte.



Jeudi Saint : C'est le jeudi avant Pâques. Et c'est le dernier repas de Jésus.



Vendredi Saint : C'est vendredi avant Pâques. Jésus est mort sur une croix à Jérusalem.



Pâques : C'est le dimanche le plus important de l'année pour les chrétiens. Jésus est ressuscité.



Ascension : c'est le jeudi. 40 jours après Pâques. Jésus disparaît de la vue des hommes.



Pentecôte : C'est un lundi, 10 jours après l'Ascension. L'Esprit-Saint emplit les apôtres.



Assomption : La date de cette fête est le 15 Août, Marie rejoint son fils ressuscité au ciel.



La Toussaint : C'est le 1er novembre et c'est la fête de tous les saints.



La fête des morts : C'est le 2 novembre c'est le souvenir de tous les défunts.



Harry – Valentino – Lorenzo – Malo

Bricolage

Matériel :

- une colle
- une feuille (blanche / jaune)
- 5 pailles
- des ciseaux



Déroulement :

Coupez les pailles en plusieurs morceaux de longueurs différentes.

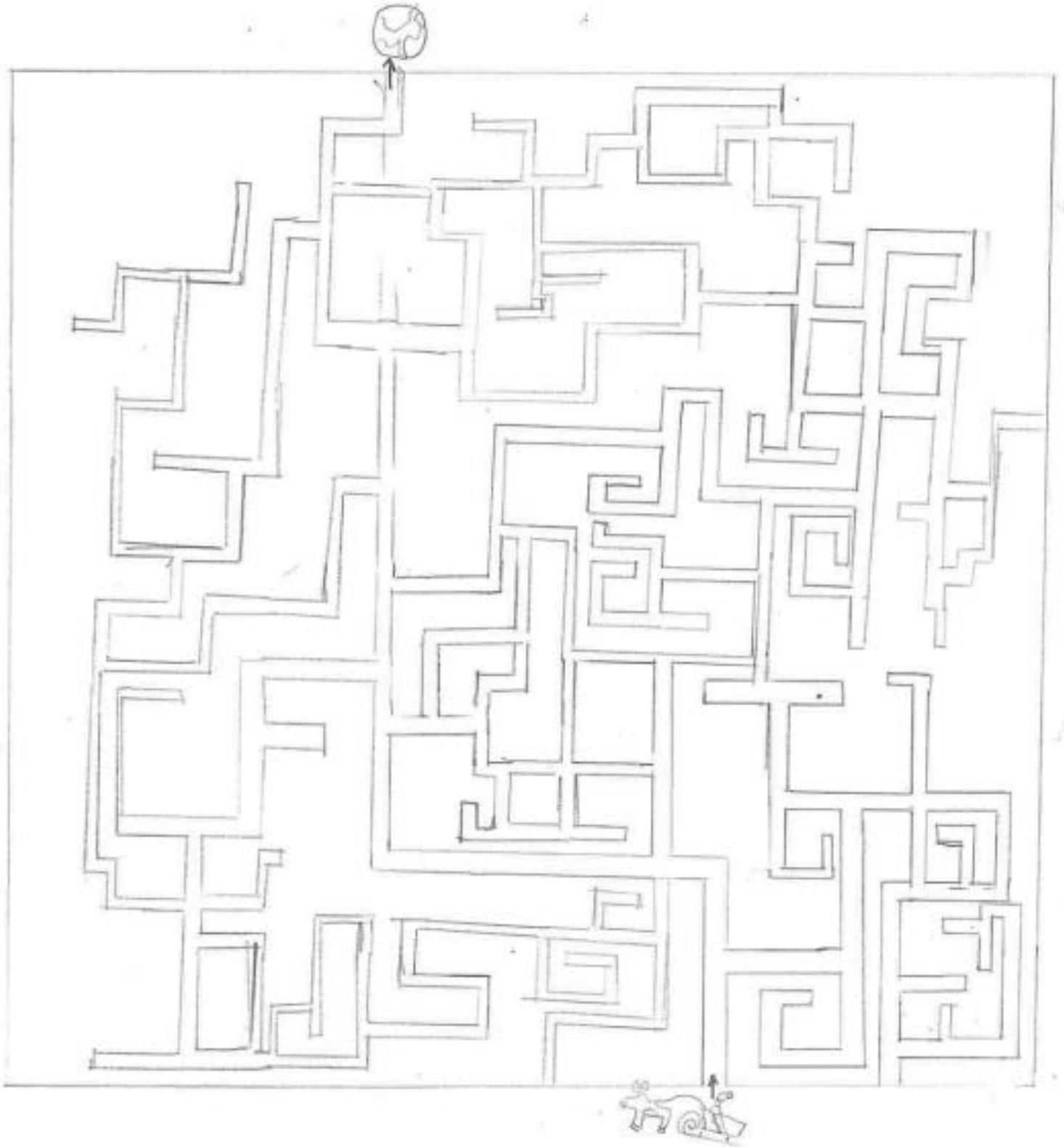
Laissez 2 demi-pailles pour réaliser le tronc.

Assemblez les morceaux de longueurs différentes du plus grand au plus petit dans la feuille (jaune / blanche) découpez une petite étoile et collez-la en haut du sapin.



Le labyrinthe de Noël

Aide le Père Noël à retrouver la Terre.



Charles

Qui est la surveillante des maternelles ?



Sophie durant la surveillance du temps de midi.

1) Comment vous appelez-vous?

Je m'appelle Sophie.

2) Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je suis mariée, j'ai 41 ans et j'ai 2 enfants.

3) Avez-vous des anecdotes sur la cour de récréation ?

Un jour, des ouvriers qui s'occupaient du nouveau bâtiment sont venus et ont mis de la musique. Tout le monde dansait... moi y compris.

Cela ne me plaît pas du tout que l'on se moque d'un ancien élève. Je ne trouve pas normal que l'on dise du mal des gens.

4) Quelle est votre recette préférée pour les fêtes de fin d'année ?

Les lasagnes faites maison.

Alice et Malayka :)

La recette des lasagnes faites maison



Lasagnes faites maison.

Pour permettre à nos lecteurs et à Sophie de se régaler durant les fêtes, nous avons choisi de partager, dans ce numéro, une recette de lasagnes faites maison.

Temps de préparation : 2 heures

Difficulté : moyenne

Pour 6 personnes :

- 75 gr de farine
- 750 ml de lait
- 75 gr de beurre doux
- 1 paquet de lasagnes
- 1 grosse gousse d'ail
- 4 carottes
- 600 gr de purée de tomates
- 1 dl d'eau
- 15 cl de vin rouge
- Du thym
- Du basilic
- De la noix de muscade
- 90 gr de parmesan
- Du sel et du poivre
- 3 oignons jaunes
- 500 gr de bœuf haché
- 1 feuille de laurier
- Du fromage rapé

Préparation :

1. Faire revenir la gousse d'ail et les oignons émincés dans un petit peu d'huile d'olive.
2. Ajouter la carotte et la branche de céleri hachée puis la viande et faire revenir le tout.
3. Au bout de quelques minutes, ajouter le vin rouge. Laisser cuire jusqu'à évaporation.
4. Ajouter la purée de tomates, l'eau et les herbes. Saler, poivrer, puis laisser mijoter à feu doux pendant 45 minutes.
5. Préparer la béchamel :
 - Faire fondre le beurre
 - Hors du feu, ajouter toute la farine
 - Remettre sur le feu et remuer avec un fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
 - Ajouter le lait peu à peu.
 - Remuer sans cesse, jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.
 - Ensuite, parfumer avec la muscade. Saler, poivrer.
 - Laisser cuire environ 5 minutes, à feu très doux en remuant.
 - Garder de côté.
6. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
7. Huiler le plat à lasagnes.
8. Poser une fine couche de béchamel puis des feuilles de lasagnes, de la bolognaise, de la béchamel et du parmesan.
9. Répéter l'opération 3 fois de suite.
10. Sur la dernière couche de lasagnes, ne mettre que de la béchamel et recouvrir de fromage râpé.
11. Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson.
12. Bon appétit !

Noël Jazz

Noël c'est comme un rythme de jazz,
Ça commence tout doucement,
On n'entend que la contrebasse
Comme le cœur d'un petit enfant.

Et sur ce rythme-là, Noël
Chantez tous avec moi, Noël
Chantez, chantez tout bas, Noël.

Voici venant du fond de la nuit,
Des bergers avec leur pipeau,
Et le chœur est en harmonie,
Avec le chœur de l'Enfant nouveau.

Tout comme les bergers, Noël,
Chantez tous avec moi, Noël
Chantez, chantez tout bas, Noël

Les états de

À hautes températures, les solides se transforment en liquides, et les liquides en gaz.

Les molécules qui les composent vibrent plus



Solide

rapidement et les liaisons



Liquide

entre celles-ci sont affaiblies.



???

gazeux

À basse température,

les gaz se transforment en liquides et les liquides en solides (condensation)

gnima

La matière

Solide: quand la température atteint 0° , l'eau devient alors de la glace. Ce qui s'appelle la solidification.

Liquide: l'eau pure est incolore, inodore et insipide. (Attention, il est important de bien s'hydrater et de boire environ 2 litres d'eau par jour).

gazeux: Un gaz peut se condenser en liquide ou, comme le dioxyde de carbone, directement en solide. La condensation se produit à une température = ou inférieure au point d'ébullition. Eva, Anina

C'est le savant grec Archimède qui, le premier, a parlé de la poussée de l'eau, il y a plus de 2200 ans. C'est pourquoi cette force est appelée poussée d'Archimède.

Eva

Malika, la doyenne des maternelles

- Depuis combien de temps travaillez-vous à l'école Saint-Maur ?



La cour des maternelles surveillée par Malika.

Je travaille depuis 22 ans dans cette école.

- Avez-vous des anecdotes sur la cour de récréation ?

Je vois souvent les enfants qui adorent sauter dans les flaques d'eau, et je reçois beaucoup de ballons.

- Quelle est votre recette préférée pour les fêtes ?

Le tajine de poulet.

- Quelle est la chose que vous aimeriez que les élèves fassent pour vous aider ?

Qu'on m'aide dans la cour, que les enfants ne fassent pas trop de crasses et qu'ils disent bonjour en arrivant.

Cesare et François

La recette préférée de Malika pour les fêtes

→ LE TAJINE DE POULET

Temps de préparation : 40 min

Cuisson : 45 min

Difficulté : facile



Tajine de poulet.

Pour 6 personnes :

- 6 cuisses de poulet
- 1 ½ oignon coupé en rondelles
- 3 tomates pelées, épépinées et coupées en dés
- 1 ½ c.à.c. de mélange 4 épices
- 1 ½ boîte de pois chiches
- 3 gousses d'ail hachées
- 1 ½ c.à.c. de paprika
- 1 ½ c.à.c. de cannelle
- 1 ½ c.à.c. de cumin
- 1 ½ c.à.c. de safran
- ¾ de c.à.c. de gingembre
- 1 litre ½ d'eau bouillante
- 1 ½ citron pelé et coupé en dés
- 4 ½ c.à.s. de miel
- 150 gr de raisins secs
- Poivre
- Tabasco
- Sel

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger les épices et les gousses d'ail.
2. Dans un autre bol, mélanger les dés de tomates et de citron ainsi que le miel.
3. Retirer la peau du poulet et le faire dorer dans une cocotte bien chaude avec un peu d'huile d'olive.
4. Lorsque le poulet est bien doré, le retirer de la cocotte et le remplacer par l'oignon. Si nécessaire, rajouter un peu d'huile.
5. Dès que les oignons commencent à être dorés, rajouter les cuisses de poulet, puis le mélange d'épices, le mélange tomates-citron-miel et arroser avec le bouillon jusqu'à bien couvrir les cuisses.
6. Ensuite, rajouter le raisin et les pois chiches.
7. Saler, poivrer et rajouter éventuellement du tabasco.
8. Dès que cela bout, baisser le feu et laisser mijoter 45 min.
9. Accompagner le tout de semoule fine.
10. Bon appétit !

J'attends le Père Noël

C'est Noël

Tout le monde est content

Sur le sol tout blanc

On a tous des cadeaux

Pour nous, c'est ce qu'il y a de plus beau

On fait la fête toute la soirée

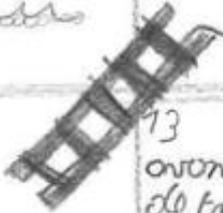
Pour le lendemain, être fatigués

On attend l'arrivée du Père Noël

Éclairés par une chandelle.

TIMÉO

Le jeu de l'oie des fêtes

1	10	19	28	37	46	55
				reculer de 5 cases		
2	11	20	29	38	47	56
		rejouer				retour à la case départ
3	12	21	30	39	48	57
ladder 						
4	13	22	31	40	49	58
	avancer de trois cases		aller à la case 35			reculer de 3 cases
5	14	23	32	41	50	59
rejouer	ladder				avancer de 1 case	
6	15	24	33	42	51	60
	avancer de 3 cases	aller à la case 15		parcourir tout 2 fois		arrivée
7	16	25	34	43	52	
						
8	17	26	35	44	53	
	parcourir 2 fois tout le tour			rejouer		
9	18	27	36	45	54	
reculer de 2 cases	ladder				rejouer	

Une surveillante de longue date

1) Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Calou. Je suis d'origine indienne. Je suis mariée et j'ai trois enfants.



Calou durant sa surveillance du lundi.

2) Avez-vous des anecdotes sur la cour ?

Oui, plusieurs ! Un enfant de maternelle a essayé de s'échapper de l'école, des enfants de maternelle se sont coincés le genou dans les barrières en bois et un enfant s'est déjà basculé la tête en arrière. Heureusement, tout se termine toujours bien.

3) Votre meilleur souvenir de Noël ?

L'année dernière mes enfants m'ont fait une surprise : ils étaient tous réunis dans le salon. Parmi eux, il y avait ma petite-fille.

Tom et Alpha

L'ÉPIPHANIE

L'Épiphanie se déroule le 6 janvier quand les rois mages viennent rendre visite au petit Jésus.

Epiphanie veut dire "se manifester, se montrer".

La galette :

Manger la galette des rois à l'Épiphanie est une ancienne tradition. Elle est attestée pour la première fois en France en 1311. La galette est toujours associée à une fève et à une couronne.

La fève :

A l'origine, il s'agissait d'une vraie fève, c'est-à-dire d'un petit haricot. En 1875, au nord de l'Allemagne, le haricot est remplacé par une fève en porcelaine, devenue aujourd'hui un objet de collection.

La tradition :

La tradition veut que le plus petit se mette sous la table et dise pour qui est la première part et ensuite la deuxième, la troisième... Après, on mange notre part de galette tous ensemble et celui qui tombe sur la fève est couronné roi ou reine et choisit son roi ou sa reine.

Les rois mages :

Les mages s'appelaient Melchior, Gaspard et Balthazar. Ces mages étaient des savants, des astrologues et des magiciens. Les trois visiteurs symbolisaient les races humaines. C'est pour cela que l'on a pris l'habitude de représenter Balthazar avec la peau foncée.



Illustration des trois rois mages.

Lucie et Sofia

Retrouve les mots cachés dans la grille.

P	E	R	E	N	O	E	L	C	U
M	A	G	I	E	G	T	U	H	Y
C	S	A	P	I	N	O	T	E	C
A	F	H	K	G	I	I	I	M	H
D	J	Z	B	E	N	L	N	I	A
E	E	C	F	E	T	E	P	N	U
A	U	H	A	W	R	Y	R	E	S
U	X	L	M	J	Q	R	E	E	S
E	G	U	I	R	L	A	N	D	E
G	H	K	L	L	O	P	N	N	T
B	O	U	L	E	S	J	E	G	T
K	M	N	E	D	Y	R	Y	R	E

*Père Noël – magie – sapin – cadeau – renne
chaussette – cheminée – famille – jeux – fête
boules – neige – étoile – guirlande – lutin*

INTERVIEW D'UN HOMME DE METIER

Mon papa travaille dans le bâtiment, alors quand en classe, nous avons parlé des isolants, je suis allé l'interviewer.

C'EST QUOI L'ISOLANT ?

C'est une matière qui protège du froid et du chaud.

ON LES TROUVE SOUS QUELS *FORMATS* ?

En panneau, en mousse, en liquide.

POURQUOI CE NOM ?

Car ils isolent.

ON LES MET A QUELS *ENDROITS* ?

Lors d'une construction, nous devons en appliquer en forme de panneaux, entre la brique et le bloc, en dessous de la chape, dans les toitures et les faux plafonds.

EST-CE *OBLIGATOIRE* ?

*Dans les anciennes maisons, il y en avait rarement **mais** maintenant c'est obligatoire **si on veut économiser l'énergie.***

Maël

Isolation extérieure

En classe, nous avons travaillé sur les matériaux isolants. Comme mon papa travaille dans l'isolation, je suis allée l'interviewer.

1 – A quoi sert l'isolation ?

C'est pour avoir un meilleur confort thermique et réduire la facture énergétique (moins de consommation, moins de pollution).

Les panneaux d'isolation empêchent la chaleur de sortir et le froid d'entrer.

2 – Existe-t-il plusieurs épaisseurs d'isolants ?

Oui, les panneaux isolants peuvent aller jusqu'à une épaisseur de trente centimètres, voire plus.

3 – Qu'est-ce qu'un matériau isolant ?

Un isolant est un matériau ayant une faible conductivité thermique.

4 – Quels sont les types d'isolants ?

- La laine de verre
- La laine de roche
- Les panneaux en polyuréthane
- ...

Aujourd'hui, on utilise de plus en plus d'isolants naturels (bio) :

- La laine de mouton
- Le chanvre
- La paille
- ...



Eva

Marie-Thérèse : une femme en or

1. Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Marie-Thérèse Dujardin, je travaille comme surveillante en maternelle. J'habite à Liège, je suis mariée et j'ai deux enfants. J'aime être avec les petits.

Mon projet est d'ouvrir une école en Afrique.



2. Quel est votre meilleur souvenir de Noël ?

L'année dernière mon fils m'a offert une chaise de bureau car j'avais mal au dos. Ca m'a beaucoup aidé quand j'ai dû rendre mon travail de fin d'étude pour obtenir le diplôme d'assistante maternelle.

3. Avez-vous une anecdote sur la cour de récréation ?

Il y avait un enfant qui se faisait embêter. Afin que ça n'arrive plus, j'y fais très attention. Je l'ai toujours au coin de l'œil.

4. Quelle est la chose que vous aimeriez que les élèves fassent pour vous aider ?

J'aimerais qu'ils rangent leur cartable, qu'ils respectent les jeux et qu'ils les partagent.

5. Quelle est votre recette préférée pour les fêtes ?

C'est la carbonnade flamande, voici la recette :

INGRÉDIENTS : viande de bœuf

4 oignons

Sel, bouillon de viande

noix de muscade

du thym

2 cuillères de moutarde

2 feuilles de laurier

pain blanc



1. Faire cuire la viande de bœuf, ensuite ajouter les 4 oignons coupés.
2. Mettre du sel, le bouillon de viande, et de la noix de muscade.
3. Ajouter du thym. Et 2 cuillères de moutarde. Deux feuilles de laurier.
4. Mélanger le tout et attendre que ça cuise
5. Déguster avec du pain blanc.

Kélia - Léa

Anne Courtois ou l'amoureuse du travail bien fait

Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ?

Je m'appelle Anne, j'ai 2 filles en humanité qui étaient à Saint-Maur en primaire.

Avant de travailler ici, j'ai travaillé dans la mode. J'ai d'abord accepté un poste de puéricultrice ici, il y a longtemps déjà et depuis je n'ai plus bougé. J'adore ça ! Je travaille ici comme surveillante et je travaille aussi chez un opticien 2 jours par semaine. Cela me permet de ne jamais me lasser. J'adore travailler avec les enfants, au moins avec ce métier, je me sens utile.



Avez-vous des bricolages à nous proposer ?

Oui ! Il y a quelques années, avec les enfants de l'école, nous avons fabriqué des oiseaux à mettre sur la grille. Il n'en reste plus beaucoup. J'aimerais que l'on en refasse ensemble pour décorer les barrières.

Qu'est-ce que l'on peut faire pour vous aider ?

Ne pas vous frapper !

Essayer de régler vos problèmes vous-mêmes.

Avez-vous des recettes à nous proposer ?

Oh oui !

J'ai deux recettes que j'aime faire avec ma grand-mère : les spéculoos et les cougnous.

Agathe - Savana

Recette des spéculoos

Ingrédients :

- 600 gr de farine
- 500 gr de cassonade foncée
- 250 gr de beurre
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 3 cuillères à café de cannelle
- 3 œufs



1. Mélanger 600gr de farine avec 500gr de cassonade foncée. Ajouter 250gr de beurre fondu. Ensuite mettre la cuillère à café de bicarbonate. Mettre les 3 cuillères à café de cannelle. Casser les 3 œufs.
2. Mélanger le tout. (J'utilise les crochets de mon fouet mais pour une plus petite quantité vous pouvez le faire à la fourchette)
3. Faire des boudins avec la pâte et laisser reposer au frigo.
4. Préchauffer le four sur 160°C.
5. Faire des petits ronds de pâte puis les mettre sur une plaque de cuisson.
6. Faire cuire pendant 20 min à 160°C.

Et voilà vos spéculoos sont prêts !

Bon appétit !



Recette de cougnous

Ingrédients :

- 500gr de farine ordinaire
- Une demi-cuillère à café de sel
- 40 gr de levure fraîche
- 80gr de beurre ou margarine
- Un œuf
- 100 gr de sucre fin
- 100ml de lait
- 150 ml d'eau
- 100gr de sucre perlé
- 80gr de raisins secs



1. Dans un plat mélanger tous les ingrédients : la farine, la levure délayée dans le lait, l'eau, l'œuf entier, le sucre et le sel. Attention le sucre ne doit pas entrer en contact avec la levure.
2. Pétrir la pâte pendant 10 à 15 minutes. Puis mettre lever la pâte durant 1h15 bien la recouvrir.
3. Une fois la pâte levée introduire le sucre perlé et les raisins secs.
4. Travailler rapidement la pâte puis la diviser en pâtons de 100gr pour façonner les cougnous.
5. Les déposer sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé. Laisser lever 20 minutes. Dorer les cougnous avec un œuf et du lait.
6. Enfourner les cougnous dans un four préchauffé à 180°C. Cuire pendant 20 minutes.

Et voilà vos cougnous sont prêts ! Bon appétit !

Le Père Noël a besoin d'aide

Il était une fois, le Père Noël qui préparait les cadeaux.
Il regardait sa liste quand il se rendit compte qu'elle était beaucoup trop longue.

Il allait avoir besoin d'aide. Qui allait pouvoir l'aider ?

Il appelle tous ses amis. Aucun ne répond, ils sont tous occupés !
Comment va-t-il s'en sortir ?

Alors qu'il réfléchissait, saint Nicolas apparaît devant chez lui.
Son âne lui a dit que le Père Noël avait besoin d'aide.
Alors sans hésiter, il est venu l'aider.

Ils se mettent au travail et le 23 décembre, ils terminent de préparer les cadeaux.

Saint Nicolas peut s'en aller.

Le lendemain, le Père Noël part distribuer les cadeaux dans le monde entier.

Finalement tout est bien qui finit bien.

Antoine



Une nouvelle surveillante dans l'école

Nous allons vous la présenter :

Elle s'appelle Elfie. Elle a 3 enfants : un garçon de 13 ans, une fille de 12 ans et une fille de 4ans et demi. Elle a vécu en Australie et au Brésil. Maintenant elle vit à Liège.



Une chose qui l'a marquée en tant que surveillante :

Dans l'école où elle surveillait avant, les garçons se battaient violemment. Ici c'est beaucoup plus calme. Heureusement.

Des choses à faire pour l'aider :

Au diner chaud, il faudrait ne pas oublier de débarrasser la table avant d'aller jouer. Dans la cour, ramasser les papiers qui sont par terre ou mieux, ne pas en mettre.

Son meilleur NOËL :

C'était quand elle avait 8 ans avec tous les cousins. Ils faisaient des petites pièces de théâtre...

Sa recette de cuisine préférée :

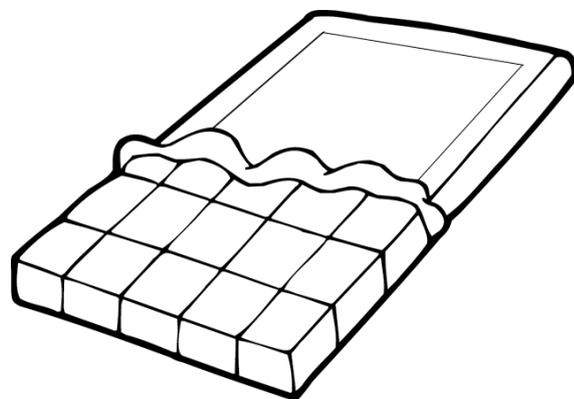
Le gâteau au chocolat facile à faire, délicieux mais dur à cuire.

Nina et Eva

Recette du gâteau au chocolat d'Elfie

Ingrédients :

- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 1 pincée de sel et un peu d'huile



Préparation :

1- Casse le chocolat en morceaux dans une casserole fais fondre avec le beurre, à feu doux. Retire la casserole du feu.

2- Laisse refroidir. Rajoute un par un tous les autres ingrédients et mélange jusqu'à obtenir une pâte lisse.

3- Mets de l'huile au fond d'un moule à tarte. Étale -la avec un papier absorbant. Verse la pâte. Mets au four à 200 °C (th.6) 20 minutes environ.

4- Sors le gâteau dès que le bord est cuit, même si le milieu est encore un peu mou, et laisse refroidir. C'est plus fondant !

Johana : toujours là pour aider

Pouvez-vous vous présenter ?

Je m'appelle Johana. J'ai un petit copain, je n'ai pas d'enfants.

J'ai des animaux. J'habite dans le Laveu.

J'aime la nature et la musique.

Je travaille à Saint-Maur depuis le début de l'année.

Je m'occupe du ménage des classes et je fais quelques surveillances.

Qu'est-ce qui pourrait vous aider à l'école ?

J'aimerais bien que les classes soient, un petit peu, moins désordonnées. Si c'est bien rangé, je peux mieux nettoyer.

Quelle est votre chanson de Noël préférée ?

Ma chanson préférée est « Merry Christmas ».

Avez-vous une recette de Noël préférée ?

La bûche, évidemment 😊

