



COP 21 in La Clavelière



Help me !

COP 21...What is it ?

It's the Conference Of the Parties.

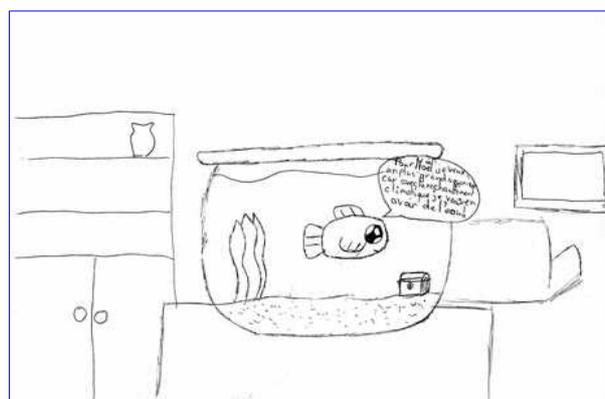
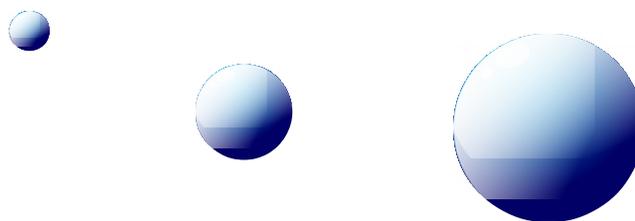
This year, the COP21 is in Paris, France. It is a very important conference, because our planet is in danger.

We can help our planet : we can plant trees ! Look, in our school, we have four new trees. They are in the garden.



Club jardin le 08/12/2015

COP 21 à la Clavelière



Pour Noël, je voudrais un plus grand aquarium, avec le réchauffement climatique, je vais en avoir de l'eau !



Sommaire

P.1 : COP 21 – Grande Bretagne

P.3 : Recettes

P.2 : Interview mystère – Sport

P.4 : Jeux

Mystery interview - Mystery interview - Mystery interview

A vous de découvrir de qui il s'agit ?



Pourquoi avoir choisi le collège la Clavelière ?

Réponse : C'est le collège qui m'a choisie.

Combien de temps comptes-tu rester ?

Réponse : J'aime ce que je fais. Le travail d'assistant d'éducation est un point de départ pour un futur projet professionnel.

Quel est ton plat préféré ?

Réponse : La tartiflette

Quand tu étais petite, pensais-tu faire ce métier ?

Réponse : Pas du tout mais ça me plaît

As-tu une classe préférée ?

Réponse : Non

Pour finir aimes-tu ce collège ?

Réponse : Oui on connaît tout le monde (ambiance familiale).



Sport – Sport – Sport – Sport – Sport – Sport – Sport

Usain Bolt

CRISTIANO RONALDO CRISTIANO RONALDO
CRISTIANO RONALDO CRISTIANO RONALDO

Cristiano Ronaldo est né le 5 février 1985 (30 ans).

Il a gagné une fois le ballon d'or.

Ronaldo gagne 17 millions d'euros par mois.

Il joue au Real Madrid.

Il porte le numéro 7.

Il a fait un film qui s'appelle « Naissance d'un prodige ».

Il est Portugais.

He is Jamaican. He is 29. He is an athlete, he is a sprinter and he is fabulous !

He can run very fast (like Speedy Gonzales) and he has got 17 gold medals.

He can run 100 meters in 9,58 seconds.

His birthday is on August 21, 1986.



Usain Bolt le 27 août 2015 lors de sa victoire sur 200 m des championnats du monde de Pékin.



Gâteaux secs au chocolat

Ingrédients

100g de beurre ramolli
100g de sucre glace
150g de farine
5g de levure chimique
20g de poudre d'amandes
30g de cacao en poudre

Crème de menthe

1 blanc d'œuf
1 cuiller à soupe de lait
Environ 250g de sucre glace
1 cuiller à café d'arôme menthe verte poivrée

Glaçage

50 g de chocolat noir pâtissier

Préchauffer le four à 180°C

1. Battre le beurre et le sucre en crème, ajouter la farine, la levure chimique, la poudre d'amandes et le cacao.
2. Ramasser cette pâte rapidement, la mettre entre 2 feuilles de papier sulfurisé et l'étaler au rouleau sur une épaisseur de 3mm.
3. Avec un emporte-pièce rond de 5 cm de diamètre, découper des petits biscuits et les répartir sur une plaque filmée de papier cuisson ou farinée.
4. Enfourner pendant 10 minutes, laisser refroidir sur une grille.
5. Battre le blanc d'œuf avec le lait en y ajoutant petit à petit le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème collante qui ne coule pas. Ajouter l'arôme.
NB : *On peut changer l'arôme.*
6. Garnir la surface d'un biscuit de crème, et presser l'autre par-dessus légèrement. Faire ainsi avec le reste.
7. Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes, mélanger et laisser refroidir.
8. A l'aide d'une poche à douille, décorer de stries de chocolat en formant un quadrillage, laisser sécher.

Peanut butter squares

Ingrédients

pour le dessous

100g de biscuits sucrés (genre digestive, palets bretons, sablés, shortbreads...)
200g de crackers salés (ou tucs, bretzels...)
150g de cassonade
150g de beurre de cacahuète

pour le dessus

200g de chocolat (noir, lait, dessert ou blanc a pâtisser)
50g de beurre de cacahuète

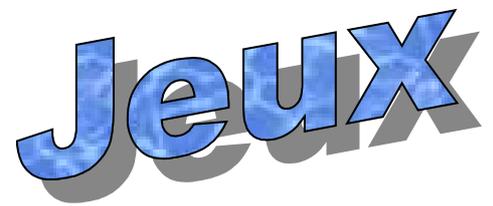
Pour le dessous

Mixer, d'abord séparément, les biscuits puis les crackers dans le robot-mixer, puis les mixer ensemble avec la cassonade, faire fondre le beurre en pommade (ça signifie que le beurre doit s'être liquéfié, mais sans être transparent).
Ajouter les deux beurres (le normal en pommade 150g et celui de cacahuète 175g) et mixer encore un coup pour obtenir une pâte homogène, puis déposer la pâte dans un plat carré.
Bien lisser avec un couteau et mettre au réfrigérateur.

Pour le dessus

Pendant que la pâte refroidit, faire fondre le chocolat avec le beurre de cacahuète (50g) au micro-ondes ou dans une casserole (cette dernière est plus facile pour surveiller la cuisson).
Quand la pâte de dessous est bien froide, et que la préparation de dessus bien fondue, verser la seconde sur la première.
Remettre le tout au froid au moins trois heures.
Démouler le gâteau et le couper en carrés

Wordsearch in English



Find the secret message with the unused letters

G P S A R V G T N N E E E T G A H O I E N E O E N A I A R R R T A L I N S F V R D T C H E D I P T A A O I T N I T U E E E S E L E R R H O T S H E R N N E P S E O B I O N C L Y P E M L A S N H T E N E U T W I D I T T M H U C H A O S C N A A O L E A L S N O W R S S N N S T N E L C L I M A T E G I C T T C O N F E R E N C E M A R A A P R E T A W N T R A R E C T A D N A P P K O R L B E M A E E L A H W E D Z M O S P S R S P R O T E C T O N E R A M R Y	AIR ANIMAL CAR CARBON CLIMATE CONFERENCE DANGER DISCUSS EARTH ENVIRONMENT	FOREST GARDEN GREEN HELP ICE INSECT MEETING NATURE OZONE PANDA	PLANET POLARBEAR POLLUTION PROTECT SEASON SNOW STATES TREES WATER WHALE
---	--	---	--

----- ! ----- ' -----
 ----- !

Le collège (mots mêlés)



ACCUEIL ANGLAIS ART PLASTIQUE CANTINE CDI COUR DEVOIRS DIRECTRICE ECOLE ELEVES EPS FRANCAIS HISTOIRE GEOGRAPHIE	INTENDANCE MATHS MUSIQUE PERMANENCE PROFESSEURS RECREATION SALLE SECRETARIAT SURVEILLANTS SVT TECHNO TRAVAIL VIE SCOLAIRE	E A E A T Q M A V A V U G S P R C C V R H I S T O I R E R R I C N O I T A E R C E R O I O A U E E I H P A R G O E G O F L E N L D Z F L Z T R F E V E O I A Y T A I R A T E R C E S C L M R U O C A A S O T O D S S U R V E I L L A N T S L T E E X E T E N I T N A C I E V U I T P T R A V A I L S A Q S R V D I R E C T R I C E P I U S I N T E N D A N C E D E E S E W S E V E L E G S I A L G N A M A T H S C D I T E C H N O N M U S I Q U E L L A S N Q O V
--	---	---

Participants

6B : Jenna, Marouane, Maryam, Ahmed, Yasmine, Rayan, Léa, Ashley
 6C : Céline, Lina, Ilies, Badis, Ilyes, Tallia, Gonçalo, Diola, Gibril, Aymen, Sirine, Marine, Louca
 Mme Gallat-Philippe – Mrs Ray