



Par Paul

## LES PELLETEUSES

ELLES FONT BEAUCOUP DE BRUIT.

UNE PELLETEUSE EST UN ENGIN QUI SE DÉPLACE AVEC DES CHENILLES. ELLE CREUSE AVEC UNE PELLE OU UN GODET.

ON S'EN SERT DANS LES CHANTIERS, ON LA CONDUIT AVEC DES MANETTES.

JE NE SUIS JAMAIS MONTÉ DANS UNE PELLETEUSE MAIS J'AIMERAI BIEN.

J'AIMERAI AUSSI EN VOIR UNE SUR UN CHANTIER ÇA FERAIT UN BEAU CADEAU D'ANNIVERSAIRE.



Source : www.wikimedia.org



Source : pixabay.com



Source : f2.gstatic.com

UNE PELLETEUSE EST PLUS PUISSANTE QU'UN TRACTOPELLE.

UN TRACTOPELLE SE DÉPLACE GRÂCE À DES PNEUS.

# Le petit journal

Octobre 2016 - n°4

## EDITO

Connaissez-vous la différence entre une pelleteuse et un tractopelle ? Le nombre d'années nécessaires à la construction de la pyramide de Khéops ? Savez-vous à quoi servent le bouchon, l'étrille et le peigne ?

Les réponses sont dans les pages de ce quatrième Petit journal... Bonne lecture !



## Sommaire

### Histoire

L'architecture des pyramides  
p 1 et 2

### Animaux

Ma chienne p 3  
Les chevaux p 4  
Les chevaux p 5 et 6

### Sport

L'Olympique de Marseille p 7  
Le football p 8  
Le rugby p 8 et 9

### Recette

Charlotte aux fruits rouges p 9 et 10

### Travaux publics

La pelleteuse p 11

Journalistes et infographistes : Aline, Alix, Anaé, Blanche, Gilles, Inès, Paul et Pauline

Rédactrices en chef : Aurélie, Nadège et Sabine.

Merci à Agnès, Christiane et Danièle pour leur aide précieuse.

Direction de la publication : La Carriade - Crançot - 39570 Hauteroche  
Pôle intergénérationnel de services et d'animation  
de la Communauté de Communes des Coteaux de la Haute Seille



# Les pyramides



Par  
Blanche

L'Égypte est un royaume. C'est le domaine des vivants. À l'ouest commence le domaine des morts. Le travail de l'architecte commence au moment de creuser une chambre souterraine à 30 mètres de profondeur.

Les pyramides d'Égypte sont des tombeaux ayant la forme géométrique de pyramides.



Source : commons.wikimedia.org



Source : en.wikipedia.org

Construites par les pharaons de l'ancien empire égyptien, elles sont l'une des sept merveilles du monde antique.

Les pierres étaient taillées dans des carrières environnantes et acheminées sur le chantier par voie fluviale. Une foule d'ouvriers était nécessaire pour mener l'œuvre à son terme.

L'orientation des pyramides était déterminée par l'observation des étoiles.

À l'intérieur, des galeries conduisent à la chambre funéraire où reposait le corps momifié du pharaon.

La construction de la pyramide de Khéops dura 20 ans.



Source : commons.wikimedia.org

## Animaux

### Ma chienne



Par  
Pauline

Ma chienne, c'est un Bouvier Bernois. Elle est noire et sa tête est blanche. Elle s'appelle Daisy. J'ai déjà eu un Bouvier Bernois mais il est mort. Mon papa en a trouvé un autre sur Internet. Daisy arrache les habits et mange les chaussures. Pour qu'elle ne fasse plus de bêtises, je lui donne une petite tape, mais elle continue. Elle creuse dans la terre et dans les cailloux. Moi je rebouche, mais elle recommence. On la laisse se promener devant le portail. Elle mange des croquettes et ronge des os. Elle dort dans sa niche dans la maison.



Source : fr.pinterest.com



Source : www.bouvidersdesrochesdumettey.com

## Animaux

### LE CHEVAL



Source : www.flickr.com

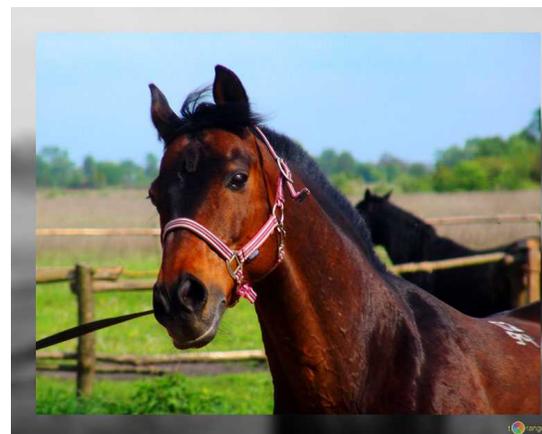


Par Anaé

Le cheval est un grand animal plus impressionnant qu'un chat ! Mais il n'a pas toujours eu cette taille ni couru si vite. Avant de devenir ce « fils du vent » libre et puissant, il lui a fallu des millions d'années. Il faut connaître cette longue histoire pour comprendre.

Le cheval mange des carottes, de l'herbe ou du foin et boit de l'eau. Il galope très vite. Il est dans un box. Le cheval possède 5 sens : la vue, l'odorat, l'ouïe, le toucher et le goût. Le cheval perçoit des sons que tu ne pourrais même pas soupçonner.

Il y a des chevaux sauvages qui sont en liberté. Les cavaliers qui montent les chevaux doivent les écouter, quelquefois ils ont envie de se mettre à l'ombre.



Source : fr.torange.biz

### Les chevaux

Il existe toutes sortes d'outils de pansages comme la brosse douce, le bouchon, l'étrille, le peigne, le couteau à chaleur, les ciseaux, le cure-pieds...

Avant de monter à cheval, il faut le panser, puis il faut, selon son choix, aller dans le manège ou dans la carrière, puis faire des tours au pas, au trot puis au galop.

Pour monter c'est obligatoire de porter une bombe (un casque) qui soit attachée sous le menton et réglée derrière pour sa tête. Conseillés : des boots (mini bottes) et des chaps, un gilet de protection pour ne pas se faire mal au cas où l'on chuterait.

Pour avancer il faut presser et transmettre la pression au cheval.

Le vocabulaire :

- Un box (une petite maison pour les chevaux à l'abri de la pluie)
- Une stalle (un petit box)
- On dit un pré quand on laisse longtemps le cheval dedans.
- Le paddock c'est pareil mais il reste moins longtemps que dans le pré.

Pour le préparer il faut mettre le tapis, la selle, sangler, mettre le filet et le mors.

C'est ma passion de monter à cheval, à poney (Shetland). En parlant de Shetland, c'est un tout petit poney. Mais attention, il faut aussi s'en méfier. Ils peuvent être aussi bruts qu'un cheval ou qu'un poney simple. Ils mangent des granulés, des friandises s'ils ont été sages. Ils boivent de l'eau.

Le maréchal-ferrant ferre les sabots. Sur les fers des sabots il y a des trous où l'on peut mettre des crampons pour aller sur des terrains d'herbe. Sous le sabot se trouve une fourchette. Il ne faut pas la curer avec un cure-pieds, ça peut faire mal au cheval.

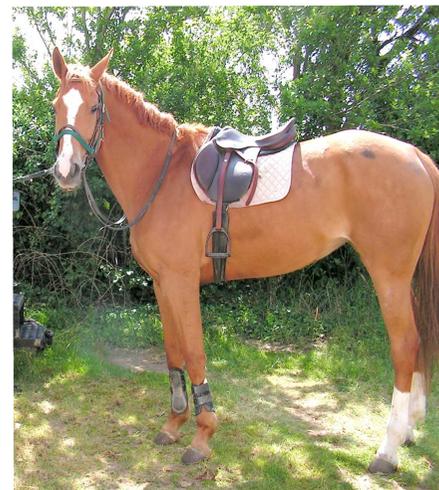
Et après on s'entraîne encore et encore pour faire ça!



Les chevaux non castrés s'appellent des entiers et les chevaux castrés sont des hongres.

Il y a plusieurs sortes de races de chevaux : le shetland, le falabella, le merens, le fjord, le pur-sang, le haflinger, les chevaux de trait (comtois, boulonnais...)

Les crins ou la crinière (cheveux du cheval) peuvent être utilisés pour faire les archets des violons.



Source : commons.wikimedia.org



Par Inès

Par  
Gilles

## L'OLYMPIQUE DE MARSEILLE

J'AIME LE FOOT. JE SOUTIENS L'OLYMPIQUE DE MARSEILLE. ILS ETAIENT 5<sup>e</sup> DE LA LIGUE 1 ET ILS VIENNENT DE PERDRE UNE PLACE. JE NE SUIS PAS CONTENT.

LYON EST EN LIGUE DES CHAMPIONS.

JE REGARDE LES CLASSEMENTS ET LES RÉSULTATS TOUS LES JOURS SUR INTERNET ENTRE AUTRES POUR MARSEILLE ET POUR MON ÉQUIPE LOCALE : ANDELLOT-VANNOZ.



Source : www.leprogres.fr



Source : om.net



Source : www.djfoot.com

MON JOUEUR PRÉFÉRÉ EST GIGNAC. IL JOUAIT À MARSEILLE ET MAINTENANT IL JOUE AU MEXIQUE. IL JOUE AUSSI EN ÉQUIPE DE FRANCE.

DANS UNE ÉQUIPE, IL Y A 14 JOUEURS DONT 3 REMPLAÇANTS.

## Le football

Par Aline

J'aime bien le foot. Je le regarde à la télé. Je connais les joueurs Barthez et Zynédine Zidane. Je joue au foot à la maison avec mon frère David.



Source : pixabay.com

## Le rugby

Interview d'Aline

- Est ce que tu vas voir des matches ?
- Non, je regarde les matches à la télé.
- Quelle équipe regardes-tu jouer ?
- La France.
- Connais-tu d'autres équipes ? - Non.
- Aimerais-tu aller voir un match dans un stade ? - Oui.
- Connais-tu le nombre de joueurs par équipe ?
- Non, sur Internet j'ai trouvé 15 joueurs.



Source : i0.gstatic.com

### ...Le rugby, suite et fin

- Avec quoi jouent les rugbymans ?
- Un ballon ovale.
- Est-ce qu'il y a des cages ? - Oui.
- Est-ce qu'il y a un filet ? - Non.
- Comment les joueurs marquent-ils des points ?
- Avec les essais. Ils doivent mettre le ballon derrière la ligne.
- Combien l'équipe marque-t-elle de points avec un essai ?
- Trois
- As-tu déjà joué au rugby ? - Non
- Veux-tu dire d'autres choses sur le rugby ?
- J'aime bien ce sport.

## Recette

### Charlotte aux fruits rouges

Temps de préparation : 10mn + thermomix : 13mn + attente : 12h minimum

Une vingtaine de biscuits a la cuillère

Pour le sirop:

- 100 g de sucre poudre

Pour la mousse aux fruits:

- 450 g de fruits rouges
- 6 feuilles de gélatine
- 400 g de crème fleurette à 35%
- 60 g de sucre en poudre
- ½ jus de citron
- 1 moule à charlotte



Source : parfumsucresales.blogspot.fr

Si vous utilisez des fruits surgelés, les faire décongeler à l'avance. Mettre à dissoudre à l'avance dans un bol, l'eau et le sucre pour le sirop.

Préparation de la mousse aux fruits:

- Mettre dans un bol d'eau froide les feuilles de gélatine préalablement découpées en quatre.
- Mettre dans le bol du thermomix le sucre, 50 g d'eau et le jus de citron et régler 5 mn à température Varoma, vitesse 1.
- Égoutter les feuilles de gélatine ramollies, les ajouter dans le bol et mixer 1 mn à vitesse 3.
- Ajouter les fruits rouges et mixer 30 sec vitesse 6.
- Verser dans un saladier.
- Bien laver le bol et le refroidir à l'eau froide.
- Mettre la crème fleurette dans le bol et mixer 50 sec à vitesse 3.
- Incorporer délicatement à la préparation aux fruits et réserver au frais.

Réaliser le sirop qui servira à imbiber les biscuits:

- Mettre dans le bol, 300 g d'eau et le sucre dissous et régler 5 mn à température Varoma, vitesse 1.
- Ajouter l'alcool et mixer 10 sec à vitesse 2.
- Verser dans une assiette creuse et laisser refroidir un peu.



Source : www.chocolat-framboise.com

Garnir le moule à charlotte légèrement beurré avec les biscuits : imbiber les biscuits un par un dans le sirop (compter une dizaine de secondes) et en tapisser les parois et le fond du moule.

Remplir le moule garni de biscuits avec la mousse aux fruits et terminer par une couche biscuits imbibés.

Poser une petite assiette dessus, avec un poids éventuellement. Mettre au réfrigérateur au minimum 12h.

Pour démouler, tremper le moule une vingtaine de secondes dans de l'eau chaude.



Par Alix