

Votez pour vos articles préférés du 24 au 29 juin !

Du 24 au 29 juin, tous les Petits journaux de l'année scolaire 2018-2019 seront à disposition du public :

- à l'Accueil de loisirs Arc-en-Ciel
- au Foyer APEI de la Tillette
- à La Carriade
- et sur le site Internet de la Carriade...

... pour l'élection des meilleurs articles de l'année par catégorie : recettes, animaux, récits personnels, sport, etc.

Les articles qui auront remporté le plus de voix seront lus lors d'un goûter qui réunira les participants de l'année !!!



Le petit journal

Juin 2019 - n°18

Sommaire

Recette

- Tarte pêche passion façon crumble p 1 et 2

Récits personnels

- Troc aux plantes p 3 et 4

Sport

- Le Motocross p 5
- La danse p 6
- Triathlon p 7

Animaux

- La vie des vaches p 8
- Les lions p 9

Comment ça marche ?

- Explication de la taille et du poids des bagages dans l'avion p 10

ÉDITO

Nos journalistes nous ont surpris, fait rêver et permis d'apprendre plein de choses durant cette année scolaire... Ils vont maintenant prendre un peu de repos. Alors vive les vacances et à l'année prochaine !!



Journalistes et infographistes :
Anaïs, Anthony, Chloé, Jacques, Mathis, Michel, Paul, Sofiane
Photographe : Anthony
Rédactrices en chef : Aurélie, Nathalie et Sabine
Merci à Christiane pour son aide précieuse.

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

Tarte pêche passion façon crumble

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte sablée surgelée prête à dérouler
 80 g de farine
 40 g de cassonade
 60 g de beurre froid en dés
 20 g de flocons de noix de coco
 2 c. à s. de noisettes mondées grillées et broyées
 4 pêches pelées et coupées en tranches
 80 g de sucre en poudre
 la pulpe de 3 fruits de la passion



Source photos : cuisineactuelle.fr

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Abaissez la pâte pour qu'elle couvre la base et les bords d'un moule à flan de 20 cm de largeur et de 4 cm de profondeur. Foncez-la dans le moule et piquez le fond à la fourchette.

Chemisez-la d'une feuille de papier sulfurisé, puis déposez-y des poids de cuisson ou des pois chiches secs. Faites-la cuire au four 15 minutes, puis retirez le papier et les poids et laissez-la dorer 6 à 8 minutes de plus.

Laissez refroidir.

Baissez le thermostat à 180 °C.

Pour le crumble, réduisez en chapelure du bout des doigts la farine, la cassonade et le beurre. Ajoutez-y la noix de coco et les noisettes broyées. Réservez le mélange.

Faites chauffer une poêle sur le feu vif. Enduisez les tranches de pêches de sucre en poudre, puis faites-les sauter dans la poêle en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle soient uniformément caramélisées.

Ajoutez-y la pulpe de fruits de la passion et retirez du feu. Versez à la cuillère les fruits dans le fond de tarte et recouvrez de crumble.

Faites cuire 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit d'un brun doré.

Note: Choisissez une pâte au beurre de bonne qualité et laissez-la reposer 20 minutes avant de l'étaler ; elle risque sinon de se fendre et manquerait de souplesse.

Pour 6 personnes

MIAM



Par Chloé

Bonne dégustation

TROC AUX PLANTES



Par Jacques

J'ÉTAIS AVEC GÉRALD. JE VENDAIS LE JUS DE POMME AU VERRE, C'ÉTAIT 50 CENTIMES. SI ON ACHETAIT LA BOUTEILLE, C'ÉTAIT 2,50 EUROS.



ÇA NOUS A BIEN PLU. ON VA RECOMMENCER. LES GENS APPORTAIENT DES FLEURS ET EN REPrenaient D'AUTRES. IL Y AVAIT UN STAND DE PANIERS. LE MONSIEUR LES VENDAIT.



IL Y AVAIT UN STAND CRÊPES. C'EST CATHERINE QUI LES FAISAIT. ON LES VENDAIT. IL Y A DES COPAINS DU C.A.T. QUI SONT VENUS. ON A MANGÉ UN PIQUE-NIQUE AU SELF PARCE QU'IL NE FAISAIT PAS BEAU. IL Y A EU DE LA NEIGE APRÈS.

Photos : FAS Crançot- Nathalie Bailly

TROC AUX PLANTES



Par Michel

LES GENS VENAIENT AVEC DES GRAINES ET DES PLANTES. ILS LES POSAIENT ET EN PRENAIENT D'AUTRES.

ON A FAIT DU JUS DE POMME. J'AVAIS FROID CAR JE LAVAIS LES POMMES DANS L'EAU FROIDE. PUIS JE LES METTAIS DANS LE PRESOIR. IL SORTAIT DU JUS DE POMME QU'ON METTAIT DANS LES BOUTEILLES. IL N'Y EN AVAIT PAS ASSEZ CAR IL Y AVAIT DU MONDE.



Photos : FAS Crançot- Nathalie Bailly

LE MOTOCROSS



Par Paul

CE WEEK-END JE SUIS ALLÉ VOIR UNE COURSE DE MOTOCROSS DANS L'ISÈRE AVEC MA GRAND-MÈRE.

POUR FAIRE DU MOTOCROSS IL FAUT DES GANTS, UN CASQUE, UNE MOTO, DES BOTTES ET UNE COMBINAISON.

ILS ÉTAIENT SUR UN TERRAIN EN TERRE AVEC DES BOSSES. ÇA FAISAIT DU BRUIT. IL Y AVAIT DE LA BOUE, ÇA GICLAIT.

LES MOTARDS ÉTAIENT PLEIN DE BOUE. C'ÉTAIT UNE COURSE PAR CATÉGORIE. IL Y AVAIT LES JUNIORS ET LES SÉNIORS.

ILS UTILISAIENT LA MÊME PISTE. NOUS ON ÉTAIT DERRIÈRE LES BARRIÈRES. J'AI MANGÉ DES FRITES.



Source photo : flickr.com



Source photos : pixabay.com



Source photo : flickr.com

La danse



Source photos : ouestfrance.fr

Je voudrais devenir une danseuse étoile.

Je fais déjà de la zumba.

Les danseuses ont des tenues rose et des chaussons pour faire les pointes.

Il y a des écoles pour s'entraîner.



Source photos : thecentres.com



Source photos : pixabay.com



Par Anaïs

TRIATHLON



Par Anthony

JE VAIS FAIRE DU VÉLO AU LAC DE CHALAIN. PAUL IRA EN PREMIER ET ENSUITE MOI. ON FAIT UN RELAIS AVEC PAUL ET JÉRÉMY.

PAUL NAGE AVEC UN ÉDUCATEUR DE DOLE, JE FAIS DU VÉLO AVEC FRANCK ET JÉRÉMY COURT AVEC CHRISTINE. IL EST DANS UN FAUTEUIL HIPPOCAMPE. JE M'ENTRAÎNE LE MARDI ET LE VENDREDI AVEC FRANCK. JE VAIS FAIRE 20 KILOMÈTRES .

ÇA ME PLAÎT MAIS C'EST UN PEU DUR AUSSI.

PAUL S'ENTRAÎNE À LA PISCINE LE LUNDI. IL VA NAGER 750 MÈTRES.

ON NE SAIT PAS CE QU'ON VA GAGNER, PEUT-ÊTRE UNE COUPE ?



Source : facebook.com



Source : ekilablog.com

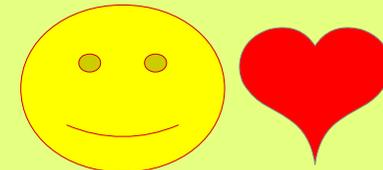


Source : wordpress.com

La vie des vaches



Par Mathis



Une vache a trois estomacs. Une vache a des cornes. Elles font beaucoup de lait.

Pour qu'une vache fasse du lait, il faut qu'elle ait un petit veau.

Il y a différentes races de vache : limousine, charolaise, montbéliarde.



Source : wikipedia.org



Source : flickr.com



Source : publicdomainpictures.net



Source : flickr.com



Source : iha.fr

Les lions



Par Chloé

Les lions mesurent de 0,90 m à 1,10 m.
 La femelle pèse 120 kg et le male pèse de 150 kg à 250 kg.
 Leur durée de vie est de 10 années ou 14 années pour l'état sauvage.
 Ils sont carnivores de la famille des félidés.
 La femelle est la lionne.
 Leur pelage est ras et de couleur sable, jaune-or ou ocre foncé.
 Il existe des lions blancs.



Source : www.pixabay.com



Source : www.pixabay.com



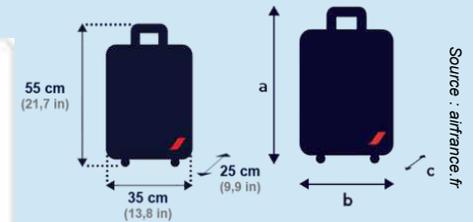
Source photo : theleaders-online.com

Explication de la taille et du poids des bagages dans l'avion

On peut mettre ses bagages dans les cabines ou dans la soute. Ça dépend de la taille du bagage et du poids. En cabine il est interdit de dépasser 12 kg. Dans la soute, votre bagage peut mesurer jusqu'à 158 cm (a+b+c), poches, roues et poignées comprises.



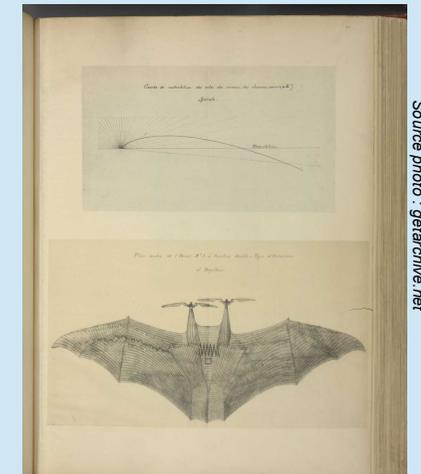
Source : ma-valise-voyage.fr



Source : airfrance.fr



Source photo : flickr.com



Source photo : getarchive.net



Par Sofiane