



St Annews

Janvier 2021

2021

Bonne année !

Petit plus sur nos profs ! Mr Halluin



Pour en savoir un peu plus sur nos professeurs, nous sommes partis à la rencontre de Mr Halluin et lui avons posé quelques questions.

⇒ Pourquoi êtes-vous professeur de mathématiques ?

« J'ai eu un professeur de mathématiques (Mr Deronne) qui m'a fait apprécier la transmission de la matière, le fait d'inculquer des valeurs et de donner le goût de la réussite aux élèves »

⇒ Avez-vous déjà eu un accident en physique chimie ?

« Oui, quand j'étais étudiant, j'ai avalé du dissolvant !
Et, en tant que stagiaire, un élève a renversé du javel sur lui »

⇒ Si le métier de professeur n'existait pas, que feriez-vous ?

« Ingénieur au sein de la police technique et scientifique, j'ai même passé le concours ! »

⇒ Est-ce que vous avez toujours voulu être professeur ?

« Au fond de moi, j'en ai toujours eu envie ! »



Mots cachés

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

Voici des mots évoquant Noël : à vous de les retrouver...

Gâteaux
Cadeaux
Chocolats
Sapin
Guirlandes
Étoiles
Jouet
Bûche
Dinde
Lumière



Brownie Spécial Noël

Ingrédients :

60g de farine
60g de sucre
250g de chocolat pâtissier

3 œufs
1 sachet de vanille
1 pincé de sel
250g de beurre (ou de margarine)
200g de noisettes concassées



Recette :

- 1-Prendre un saladier et mettre la farine, le sel, le sachet de vanille et mélanger le tout avec un fouet
- 2-Faire fondre le chocolat et la matière grasse à feu doux
- 3-Battre les œufs et le sucre dans un autre récipient puis l'incorporer au saladier
- 4-Bien mélanger puis quand le chocolat est bien fondu le mettre dans la pâte avec les noisettes concassées et bien mélanger
- 5-Beurrer le moule en forme de carré puis mettre la pâte
- 6-mettre au four a 180C° pendant 1h
- 7-Le faire refroidir à l'air libre puis déguster.



RECETTE DE NOËL

Sablé bonhomme de neige fondu

Ingrédients :

125 g de farine
70 g de beurre demi-sel
50 g de sucre glace
1 œuf
1 c. à café de poudre de noisette
1 c. à café de levure chimique
1/2 sachet de sucre vanillé

POUR LA DÉCORATION :

100 g de chocolat blanc
1 sachet de marshmallows blancs
Peinture alimentaire



Recette :

1* Dans un saladier, mélangez la farine, les sucres et la levure. Ajoutez le beurre en morceaux et la poudre de noisettes, puis l'œuf.

2* Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis formez une boule et enveloppez-la de film alimentaire. Réservez 1 h au frigo.

3* Préchauffez le four à 180°C (th.6).

4* Étalez la pâte sur un plan de travail fariné, sur une épaisseur de 5 mm environ. Découpez-y des cercles à l'aide d'un emporte-pièce et disposez-les sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson.

5* Enfournez pour 10 à 15 min. Les biscuits ne doivent pas être trop dorés pour renforcer l'effet blanc ! Sortez du four et laissez refroidir.

6* Cassez le chocolat blanc en morceaux et faites-le fondre doucement au bain-marie.

7* Lorsque les biscuits ont refroidi, versez une cuillère de chocolat blanc sur chacun, sans l'étaler, et déposez-y aussitôt un Marshmallow. Laissez sécher.

8* Dessinez ensuite le nez, les yeux, la bouche, le nœud papillon et les boutons avec un pinceau fin et de la peinture alimentaire.

ASTUCE

Pour cette recette de Sablés neigeux aux bonhommes de neige fondus, vous pouvez compter 15 min de préparation.



Les collégiens et Noël



Avant les vacances de Décembre, des élèves du club journal ont proposé à des collégiens de Sainte Anne un petit questionnaire pour connaître leur ressenti sur Noël.

1) Est-ce les mesures sanitaires vont affecter ton Noël ?

Oui car il n'y aura pas toute la famille (les fêtes de Noël sont limitées à 6 adultes donc pas tous nos proches ne pourront être là) donc moins de convivialité et moins de blagues ! On va devoir limiter le nombre de personnes et le temps passé avec eux.

2) Avec quelle star voudrais-tu passer Noël. Et où ?

Dwayne Johnson (the Rock) en Norvège ou en Finlande, Johnny Deep à Los Angeles, le youtubeur Sora ou la chanteuse Ava Max au chalet à la montagne.

3) Quelle est l'anecdote de Noël la plus drôle qu'il te soit arrivée ?

« Une fois, à Noël j'ai eu un verre d'alcool sans faire exprès. »

« J'ai commandé une paire de chaussures et j'ai eu deux chaussures droites. »

« Ma mère a acheté un cadeau à ma cousine quelle avait déjà. »

4) Ce serait quoi le cadeau de Noël idéal et pourquoi ?

Au choix parmi les réponses : un nouveau Skate ou que le Covid ne touche pas ma famille.

5) Ce serait quoi le repas de Noël idéal et pourquoi ?

« Un repas qui ne fait pas grossir », « Juste de la pizza », « Des pâtes carbo ».



Juste pour rire...

