

# Journal de l'école NDG

## Édition de la St-Valentin

15 février 2021

### Nos journalistes

Adèle Dufort-Sévigny  
Alice Lessard  
Antonin Monteil  
Arnaud Monteil  
Aurélie Bodson  
Camille Vincent  
Clara Ferland  
Dafne Lal Filiz  
Édouard Vrkic  
Éloïse Khoury  
Elsie Lefebvre  
Èva Bergeron  
Leah Adrar  
Leila Nour Digne  
Lila Karam  
Madelaine Larose Chevalier  
Mia Ayadi  
Mia Lussier  
Mila Fischer-Fortin  
Naïm Robert Balghi  
Olivia Dumont  
Raphael Charest  
Rémi Karam  
Samuel Abecassis  
Sarah Dilouya  
Syed Shaheer Bin Tanbir  
Thomas Blondin  
Thomas Vilotte  
Valentine Blondin  
Zachary Morisset



### Poème d'amour

Par: Alice Lessard et Aurélie Bodson, gr. 34

L'amour est une émotion que tout le monde ressent.

Elle est spéciale parce qu'elle vient du cœur.

Mon cœur choisit la personne de mes rêves.

L'amour peut nous rejoindre ou bien nous pouvons aller vers elle.





## Les traditions de la St-Tintin (oups! La St-Valentin bien sur)

Par: Arnaud Monteil, Gr. 44

Apparue pendant la période médiévale, les traditions que l'on connaît: fleurs, chocolats et mots doux, y sont assez bien implantées, mais elles s'accompagnent aussi de certaines coutumes autour du monde

### **Afrique du Sud**

Grosse ambiance et grosse fiesta : Diners, bals et longues soirées en discothèques au programme!

Les Sud Africains font également perdurer une ancienne tradition qui veut que ce jour la, les femmes épinglent sur leur manches le nom de leur chéri.

### **Allemagne**

On célèbre parfois l'aspect religieux de la St-Valentin, qui est désormais absent dans les autres cultures.

### **Autriche**

Les amoureux défilent dans les rues le jour de la St-Valentin. ( Ah ouin, une parade d'amoureux!

### **Canada et États-Unis.**

Le 14 février ne symbolise pas simplement l'amour, mais l'affection, l'amitié et la communauté. Une journée pour exprimer l'amour à son prochain. Les enfants participent grandement à cet évènement et font des spectacles à l'école, confectionnent des cadeaux qu'ils offriront à leur parents, amis ou professeurs

### **Arabie Saoudite, Pakistan, l'île de Sumatra, Malaisie** Illégale de célébrer la St-Valentin

C'est un peu le jeu du chat et de la souris entre la police et les commerçants. Les vitrines des magasins n'affichent pas de rouge, toutefois, les jeunes déterminés à fêter leur amour achètent leur cadeaux et le cache sous le manteau (roses rouges, chocolats en forme de cœur, etc.). (C'est une fête clandestine on dirait bien!)

### **Brésil**

On célèbre la St-Valentin la veille de la Saint-Antoine, soit le 12 juin. Ce saint, protecteur des amoureux, aiderait les femmes célibataires à trouver un époux.

### **Colombie**

La fête a lieu pendant le troisième week-end du mois de septembre et elle célèbre non seulement l'amour, mais également l'amitié

### **Cote d'Ivoire**

Cette fête importée de chez nous est devenue très populaire las bas. Les couples sortent et s'offrent des cadeaux. Il est d'ailleurs devenu coutume d'offrir le cadeau le plus cher à son partenaire. C'est bon pour le moral et les commerçants adorent !

# Les traditions de la St-Valentin (suite)

## Chine

La quantité de fleurs offerte à une signification précise:

1 rose : pour un seul amour

11 roses : pour sa préféré

99 roses : pour toujours

108 roses : Demande en mariage

Même si les traditions s'affaiblissent d'année en année, beaucoup de Chinois se marient encore ce jour la.

## Écosse

Si vous vous promenez dans la rue le jour de la St-Valentin, la première personne du sexe opposé qui croisera votre chemin deviendra votre Valentin! Cette tradition est purement symbolique. (Genre, pas pour de vrai)

## Estonie

La fête des amoureux devient plutôt la journée de l'amitié. Chacun offre le cadeau qu'il veut que se soit à sa chérie, un parent ou un bon ami... Aucun n'est délaissé...

## Égypte:

Les vitrines de magasins se parent de rouge, couleur de l'amour et l'on s'offre des petits cadeaux plutôt kitch pour faire plaisir à son compagnon.



## Corée

C'est la même coutume qu'au Japon mais il existe aussi une fête des célibataires que l'on célèbre le 14 avril. On l'appelle le Jour Noir, car les célibataires se rassemblent pour manger des nouilles noires! (Sûrement faites de sarrasin)

## Finlande

À chaque année il y a le championnat du "porté de femme". C'est une course d'obstacle dans laquelle le mari porte sa femme. Celui qui termine la course le plus vite se voit gagner le poids de sa femme en bière...

## Danemark

Une devinette! Les hommes écrivent un message à la femme qui leur plaît. Plutôt que de signer leur nom, ils dessineront des petits points, correspondant au nombre de lettres que leur nom contient. Si la Valentine devine de qui il s'agit, elle recevra... un œuf de Pâques! (Je me demande ce qu'elle reçoit si elle ne devine pas!

## Japon

Ce sont les femmes qui doivent offrir des chocolats, pas seulement à leur amoureux, mais bien à tous les hommes qui les entourent, particulièrement leurs collègues de travail. Les hommes, toutefois, ne s'en tirent pas si facilement. Deux mois plus tard, ils doivent offrir un cadeau de couleur blanche à chacune des femmes qui leur a offert des chocolats. Et ce cadeau doit être d'une valeur équivalente à trois fois celle des chocolats reçus.

# La flèche de la St-Valentin

Par: Naïm Robert Balghi, Gr. 12

*À chaque St Valentin, Flèche-Cœur lance des flèches à tous ceux qui veulent trouver le grand amour...*



*Mais cette nuit-là, la méchante reine des glaces vint lancer un sort à Flèche-Cœur pour transformer son cœur en cœur de glace...*



*Lorsque soudain surgit de nulle part une licorne à corne d'amour mit un terme à cette malédiction...*



*...et répandit l'amour sous forme de cœur à toute la planète Terre*



## Mon tank de la St-Valentin

Par: Thomas Vilotte, Gr. 43



Alors... première étape, faire les roues.

Deuxième étape, faire le contour des roues.

Troisième étape, faire un rectangle au-dessus des roues.

Quatrième étape, faire les canons.

Cinquième étape, faire l'œil et les dents.

Sixième étape, faire les cœurs et les fleurs puis colorier.

N'oubliez pas de faire les quatre lignes qui sortent du canon. Fini!

Par: Leila Nour Diagne

Gr. 14

*"Sur mon  
dessin de  
St-Valentin,  
un garçon  
donne une  
carte à une  
fille  
et la fille est  
contente et ils  
se font un  
câlin"*



## Biscuit à la confiture de fraise

Par: Thomas Vilotte, Gr. 43



### Ingrédients (pour 6 personnes)

- Œuf : 1
- Sucre semoule : 60 gr.
- Gousses de vanille : 0.5
- Huile de tournesol : 5 cl
- Farine de blé : 170 gr.
- Levure chimique : 5 gr. (ou poudre à pâte)
- Confiture de fraise : 100 gr.
- Sucre glace : 20 gr.



### Description de la recette

- Préchauffer le four à 170 degrés (env. 340 F.)
- Mélanger les œufs avec le sucre et les graines de gousses de vanille. Ajouter l'huile, puis en plusieurs fois la farine et la levure. Mélanger.
- Étaler la pâte sur 5 mm d'épaisseur.
- Tailler à l'emporte-pièce ou avec un moule assez grand. Sur l'un des 2 ronds de pâte (avec un petit emporte-pièce en forme de cœur), tailler le cœur pour former l'œil du biscuit (le trou au centre).
- Cuire au four sur une plaque pendant environ 10 min.
- Une fois cuits, étaler la confiture sur les biscuits pleins puis poser les biscuits troués dessus et saupoudrer de sucre glace.

**Régalez-vous!**



## L'amour

Par: Aurélie Bodson, Gr. 34



L'amour est important.

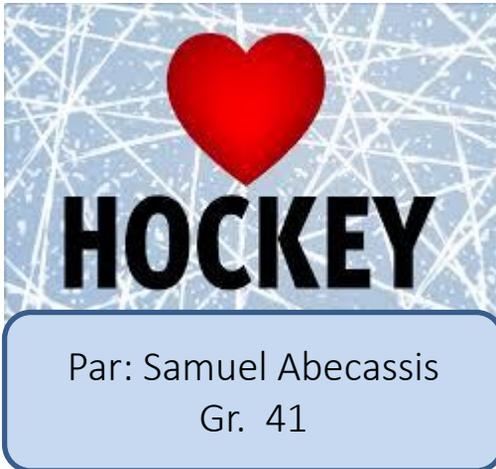
Ton amour se tient à tes côtés.

L'amour, tu peux le partager ou le garder.

L'amour virevolte en rond sur le cœur hypnotisé.

L'amour te tient à cœur et te donne de la joie.

Tu vas l'écouter et il va t'apprécier.



Bonjour,

Je m'appelle Samuel Abecassis et je suis dans le groupe 41.

Comme beaucoup de vous le savez , au Canada, le sport le plus populaire est le hockey! Le hockey est mon sport préféré à jouer. J'aime aussi le regarder à la télévision.

Comme j'habite a Montréal et j'aime le hockey, j'encourage bien sûr les Canadiens de Montréal!!

Pour cette raison, aujourd'hui, je vais vous présenter tous les joueurs du CH\*.

\*CH Surnom des Canadiens de Montréal

Les voici:



**Joueurs des Canadiens de Montréal**

**\_\_\_CENTRES\_\_\_**

P.DANAULT 24  
N.SUZUKI 14  
J.KOTKANIEMI 15  
J.EVANS 71  
R. POAHLING 25

**\_\_\_AILIER DROIT\_\_\_**

T.TATAR 90  
J.ANDERSON 17  
T.TOFFOLI 73  
A.LEHKONEN 62  
C.PERRY 94

**\_\_\_AILIER GAUCHES\_\_\_**

B.GALLAGHER \_\_\_A\_\_\_ 11  
J.DROUIN 92  
J.ARMIA 40  
P.BYRON \_\_\_A\_\_\_ 41  
M.FROLIK 67

**\_\_\_DEFENCE\_\_\_**

S.WEBER \_\_\_C\_\_\_ 6  
B.CHIAROT 8  
J.PETRY \_\_\_A\_\_\_ 26  
J.EDMUNDSON 44  
B.KULAK 77  
A.ROMANOV 27  
C.FLEURY

**\_\_\_GARDIENS\_\_\_**

C.PRICE 31  
J.ALLEN 34  
C.LINDGREN 39

---

ENTRAINEUR CHEF: C.JULIEN  
DIRECTEUR  
GENERAL: M.BERGEVIN  
PROPRIETERE DE  
L'EQUIPE: G.MOLSON  
EN ROUGE = ECOUSADE DE TAXI

***Go habs go !!!***



## Recette de brownies pour la Saint-Valentin

Par: Mia Ayadi, Gr. 35

### Ingrédients

- 170 g (6 oz) de chocolat au lait ou noir, haché grossièrement
- 170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, coupé en cubes
- 2 œufs
- 160 g (3/4 tasse) de cassonade
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 75 g (1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie



- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et tapisser le fond d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
- Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tempérer.
- Dans un autre bol, mélanger les œufs avec la cassonade et le sel à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Verser dans le moule.
- Cuire au four de 23 à 25 minutes. Laisser refroidir dans le moule. Démouler et couper en carrés.

Déguster!

Par: Mia Lussier  
Gr. 43



# La Saint-Valentin

Par: Rémi Karam, Gr. 45

## La Saint-Valentin

Beaucoup de gens se demandent ce qu'est la Saint-Valentin. Voici 3 questions auxquelles je vais répondre dans cet article :



### C'est quoi la Saint-Valentin?

Le jour de la Saint-Valentin, le 14 février, est considéré par beaucoup de monde comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour se dire des mots d'amour et se faire des cadeaux, ainsi que s'offrir des roses rouges, qui sont le symbole de l'amour.

### Quelle est l'origine de la Saint-Valentin?

L'origine de cette fête remonte au XIV<sup>e</sup> siècle en Grande-Bretagne. Le 14 février était célébré comme une fête des amoureux car on pensait que les oiseaux choisissaient ce jour pour se reproduire. Restée vivace dans le monde anglo-saxon, comme Halloween, cette fête s'est ensuite répandue à travers le monde au 20<sup>e</sup> siècle.

### Comment célèbre-t-on la Saint-Valentin dans le monde?

En Chine, il existait déjà une fête médiévale dédiée aux amoureux, la Qixi, « Saint-Valentin chinoise » tenue le septième jour de la septième lune. Depuis les années 1980, la Saint-Valentin du 14 février connaît une popularité importante, notamment chez les jeunes.

Au Japon, ce sont les femmes qui offrent des cadeaux et des chocolats aux hommes. Il est également bien vu d'en offrir aux collègues de travail. Le 14 mars, les hommes doivent en retour offrir un cadeau blanc, souvent des fleurs ou des chocolats aux femmes qui leur en avaient offerts un mois auparavant.

En Finlande, on organise pour la Saint-Valentin le championnat du "porté de femme". Il s'agit d'une course d'obstacle durant laquelle le mari porte sa femme. Celui qui termine la course le plus vite remporte le poids de sa femme en bière.

En Écosse, la tradition veut que la première personne du sexe opposé que l'on rencontre puisse devenir son Valentin ou sa Valentine pour la journée !

Au Brésil, on ne parle pas de Saint-Valentin mais de « dia dos namorados », le jour des amoureux, qui est fêté le 12 juin. Durant cette journée, les Brésiliens célèbrent l'amour en défilant dans les rues et faisant la fête!

### Et vous, comment célébrez-vous la Saint-Valentin?

## Faire une carte de Saint-Valentin

Par: Éloïse Khoury Gr. 42

### Tu auras besoin de

- Papier de construction mauve et rouge.
- De la colle.
- Une paire de ciseaux.
- Un crayon feutre : rouge, rose et bleu.
- Un crayon à mine.

**Étape 1 :** Prends le papier de construction mauve et plie le gauche à droite.

**Étape 2 :** Prends le papier de construction rouge et plie le.

**Étape 3 :** Trace la moitié d'un cœur sur un coté du papier de construction rouge.

**Étape 4 :** En gardant le papier de construction rouge plier, découpe la moitié de cœur que vous avez dessiné.

**Étape 5 :** Cole le cœur rouge sur le papier de construction mauve.

**Étape 6 :** Pour finaliser ta carte de Saint-Valentin, prend tes crayon feutres rouge et rose et fait des cœur à l'intérieur de ta carte. Avec ton crayon à mine, écris un petit mot et retrace-le avec ton crayon feutre bleu. **Joyeuse Saint-Valentin!!!**

## Biscuit a tomber par terre!

Par: Eva Bergeron et Madeleine Larose  
Gr. 31

### Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- Un œuf
- ¾ de tasse de cassonade
- 1 tasse de farine
- ½ cuillère a thé de bicarbonate de soude
- Des framboises et pépites de chocolat



Partez le four a 350 F. Dans un bol, mettez le beurre, l'œuf et la cassonade. Dans le même bol, ajouter la farine et le bicarbonate de soude. Ensuite, mettez les framboises et les pépites de chocolat. Pour finir, mettez le tout au four pendant 12 minutes !

## Friday et Laïka, amis pour la vie!

Par: Clara Ferland et Camille Vincent  
6ème année



Avez-vous remarqué qu'il y a deux chiens, complètement fous, qui jouent presque tous les matins au coin de Notre-Dame-de-Grâce et Girouard? Oui! C'est d'eux dont on va parler! Le plus grand s'appelle Friday, car sa famille l'a eu un vendredi, et c'est un golden retriever. La plus petite s'appelle Laïka, pour le premier chien qui est allé dans l'espace et qui malheureusement n'est jamais revenu... et c'est un mini golden Doodle (mix de golden retriever et de caniche miniature). Maintenant, que leur histoire d'amour commence!

Alors qu'il avait deux mois et jouait au parc Girouard, Friday a couru vers un autre chien qui était là. C'était Laïka, qui avait trois mois! Quand Clara est allée chercher Friday et s'excuser, son propriétaire lui a demandé : « est-ce que tu es Clara? L'amie de Camille? » Elle était vraiment surprise et a répondu « oui, c'est moi! ». La raison qu'il connaissait son nom, c'était

parce que nous étio... .. même classe. À partir de ce jour, on se voyait chaque soir au parc, après le souper. Après avoir joué ensemble, ils se donnaient un petit bisou.

Puis, l'été est arrivé et ils ne se sont pas vus pendant 2 mois. Imaginez-vous quand ils se sont revus! C'était la folie totale!!!!!! Grâce à nous, les chiens ont pu continuer de se voir devant l'école et ont été très appréciés par tous les enfants qui arrivaient le matin. Si vous avez encore des doutes que les animaux peuvent être amoureux, venez voir Laïka et Friday au coin des deux rues et vous verrez, c'est une vraie histoire d'amour entre eux deux. Leurs comportement est très drôle! Ils se battent sans se faire mal. Ne vous inquiétez pas, ils ne peuvent pas avoir de chiots, car les deux ont été stérilisés. S'ils en avaient, leur premier chiot s'appellerait... Fraïka!





## Gâteau rouge pour LE Saint-Valentin!

Par: Leah Adrar, Gr. 34

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 310 g de farine à gâteau
- 1c à thé de bicarbonate de soude
- 300 g de sucre
- 220 g d'huile végétale
- 2c à thé d'extrait de vanille
- 30g de gel de colorant alimentaire rouge
- 113 g de beurre non salé température ambiante
- 2c à soupe de cacao en poudre non sucré
- 1c café de sel
- 2 œufs
- 1c à thé de vinaigre blanc
- 1 tasse de babeurre température ambiante

### INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE AU FROMAGE

- 500g de fromage à la crème température ambiante
- 300g de crème à fouetter épaisse réfrigérer
- 1c à thé d'extrait de vanille
- 156 g de sucre en poudre



### LES DIRECTIONS

1. Préchauffer le four à 350f graisser de beurre et saupoudrer de farine deux moules à gâteau ronds de 23 cm
2. Dans un grand bol tamiser ensemble la farine le cacao en poudre le bicarbonate de soude et de sel et fouetter pour combiner
3. Dans un autre bol mélanger le reste des ingrédients incorporer le mélange de farine
4. Ajoutez progressivement du colorant alimentaire rouge jusqu' à ce que la couleur désirée soit atteinte
5. Versez la pâte dans les moules préparer
6. Cuire au four 30 minute
7. Préparer le glaçage, Battre le fromage à la crème avec le sucre en poudre et l'extrait de vanille jusqu' à consistance lisse
8. Dans un autre bol, fouetter la crème Incorporer au mélange de fromage
9. Placer 1 couche de gâteau sur votre assiette Couvrir avec un peu moins de la moitié du glaçage Ajoutez la deuxième couche de gâteau Étalez le glaçage restant sur le dessus.

### LE GÂTEAU EST PRÊT YAM YAM

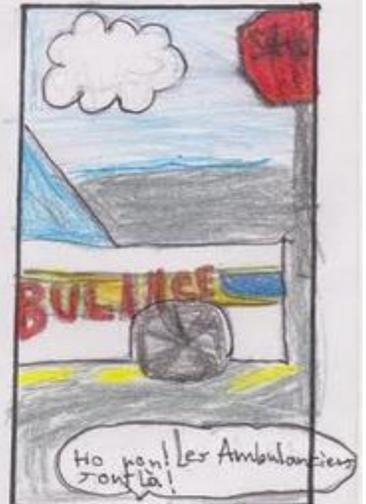
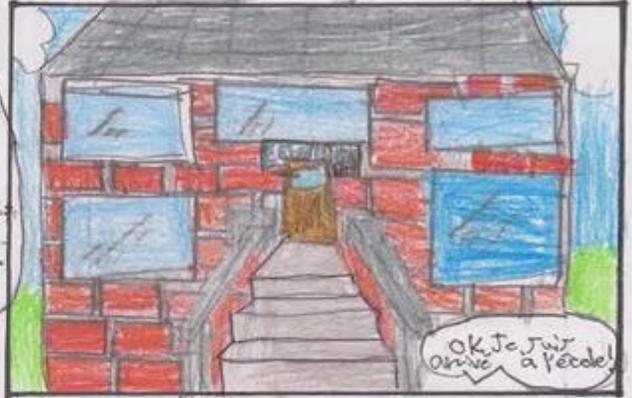
Source : aventure de cuisine maison web site



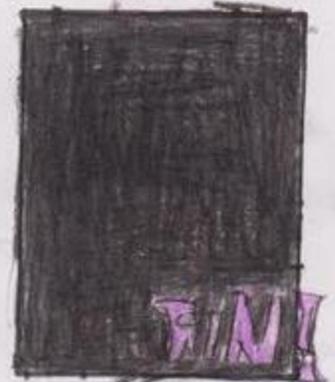
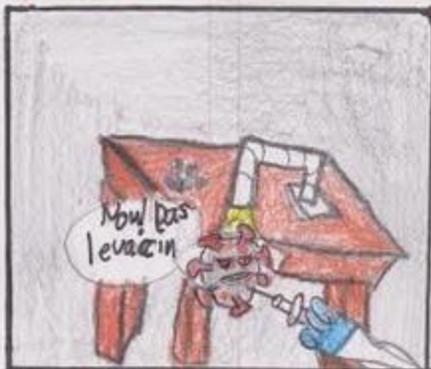
# Bande dessinée

Par: Raphaël Charest, Édouard Vrkic

Gr. 34



Bande dessinée (suite)



## Les chaussettes puantes

Par: Adèle Dufort-Sévigny, Gr. 14



Ce matin, Mira enfle ses chaussettes préférées. Elle va voir sa maman. Sa maman lui dit :  
« Change de chaussettes, s'il-te-plait ».  
Mira lui répond : « Mais ce sont mes chaussettes préférées ». Sa maman lui explique : « Tu dois changer tes chaussettes, elles puent ».  
Mira est déçue, elle voulait vraiment mettre ses chaussettes préférées. Elle cherche une solution. Elle va voir ses amis, pour leur demander s'ils ont une idée. Mais ils ne savent pas quoi faire. Mira est déçue.  
Soudain, Mira a une idée. « Maman, papa, pouvez-vous laver mes chaussettes? », demande-t-elle.  
« Bien sûr! », répondent maman et papa.  
Mira est très heureuse, elle pourra porter ses chaussettes préférées!

Par: Olivia Dumont  
Gr.43



## La St-Valentin au Japon

Par: Valentine Blondin, Gr.41



Au Japon, la St Valentin se déroule en deux fois. Le 14 février, ce sont seulement les femmes qui offrent des chocolats aux hommes. Ensuite, le 14 mars, les hommes qui ont reçu quelque chose le jour de la St-Valentin, offrent en retour des cadeaux aux femmes, comme des chocolats (blanc), des cookies, des shamalows ou du Honmei-choco (本命チョコ). Ce jour est appelé le White Day ou Howaito dé (ホワイトデー) en japonais.



Au départ la St-Valentin n'était pas populaire car c'était une fête commerciale introduite par des fabricants de chocolats, mais maintenant ça devient une tradition comme au Canada. Mais le plus souvent, les cadeaux échangés ont beaucoup plus de valeur que de simples chocolats. Par exemple, les hommes offrent souvent de la lingerie ou des bijoux, de couleur blanche bien sur! Ainsi la valeur de ses cadeaux peut être trois fois supérieur aux chocolats donnés par les femmes.

Au Japon, comme au Canada, donner des cadeaux est considéré comme une marque d'amour, mais sera toujours initiés par la femme et si l'homme ne donne rien en retour, cela voudra dire que l'amour n'est pas réciproque



## La journée de l'amour

Un poème par Elsie Lefebvre, Gr.35



La Saint-Valentin arrive à grands pas,  
La ville est remplie d'amour et de joie,  
Ma mère prépare déjà le repas,  
Mais qu'est-ce que ce sera?!?

J'ai un gros cadeau pour mon papa,  
J'en ai aussi un pour mon frère Thomas,  
Ma mère a acheté une boîte de chocolats,  
J'ai préparé un spectacle, tout le monde y sera!

C'est l'occasion de se dire «je t'aime»,  
Le rouge est à l'honneur, l'amour est le thème.  
Nous mangerons un gâteau à la crème,  
Et une tonne et demi de beignes!



## Le Vendée Globe et la Saint-Valentin

Par: Zachary Morisset, Gr.41

Le Vendée Globe est la plus importante course de voiliers autour du monde, en solitaire, sans escale et sans assistance! Elle est tellement demandante qu'elle a lieu seulement tous les 4 ans. Pendant environ trois mois, les navigateurs sont seuls sur leur bateau de 18 mètres de long au milieu de l'océan.

Cette année, ils sont partis en novembre des Sables-d'Olonne en France. Il y en a plusieurs qui ont abandonné après de grosses tempêtes par exemple. C'est donc une très dure compétition et le gagnant de cette édition est Yannick Bestaven.

Après tous ces mois seul en mer sur leur bateau, cela devait être très touchant de retrouver sa famille et les gens qu'ils aiment... juste à temps pour la Saint-Valentin!!!

# La Finlande et le Mexique

Par: Dafne Lal Filiz, Gr. 35



J'ai choisi deux pays très différents pour parler de la Saint-Valentine en Finlande (Europe du Nord) et le Mexique (Amérique Centrale)

## Finlande

J'ai choisi la Finlande en pensant à mon amie Elsie qui est finlandaise et qui a retournait habiter dans son pays. En Finlande la Saint-Valentin est Ystävänäpäivä qui veut dire jour d'amitié. Ils ne donnent pas des bonbons ni des fleurs mais offrent des petites cartes et des petits cadeaux. La Finlande célèbre Saint-Valentin depuis les années 80. Ça veut dire que ça fait 41 ans qu'ils célèbrent Saint-Valentin. Une des leurs traditions c'est d'envoyer des cartes postales notamment à leurs ami(e)s longue date.

## Mexique

Au Mexique la Saint-Valentin est El Dia del Amor y la Amistad. Presque partout tu peux voir des décorations rouges comme des cœurs, des bannières, des ballons et des fleurs toutes rouges. Offrir des ballons a quelqu'un est très populaire notamment des ballons rouges et en forme de cœur qui portent le message te amo qui veut dire je t'aime. Les enfants dans les écoles ont souvent ont des concours de poèmes.

Les ami(e)s et les amoureux échangent des cadeaux. Le mariachi qui est la musique traditionnelle du Mexique. Pendant que les joueurs de mariachis jouent de la musique les hommes amoureux chantent aussi pour gagner les cœurs de femmes.

## Mousse au chocolat blanc de la St-Valentin

Par: Lila Karam, Gr.11

### Ingrédients pour 8 personnes

- 4 feuilles de gélatine
- 400g de crème
- 7 jaunes d'œufs
- 600g de chocolat blanc
- 6 cuillères à soupe de lait



### Préparation

1. Mets la gélatine dans un bol avec de l'eau froide pour qu'elle ramollisse.
2. Dans une casserole, fais chauffer 450 g de crème à feu doux. Attention, elle ne doit pas bouillir!
3. Mets les jaunes d'œufs dans un saladier.
4. Verse sur les jaunes d'œufs la crème chaude mais pas bouillante.
5. Remets le mélange sur le feu sans le laisser dépasser 28°C. Si tu n'as pas de thermomètre, il existe une astuce : Le mélange est cuit quand il commence à fumer (mais attention, ça ne doit surtout pas bouillir)
6. En parallèle, fais fondre tout doucement le chocolat coupé en petits morceaux et le lait au bain-marie.
7. Verse la crème chaude sur le chocolat blanc fondu pour qu'elle se fonde elle-même dedans.
8. Presse bien les feuilles de gélatine pour les égoutter et ajoute-les aussi. Laisse refroidir un peu.
9. Au batteur, monte en chantilly les 450 g de crème restants.
10. Incorpore la crème fouettée au mélange au chocolat légèrement refroidi.
11. Réserve au réfrigérateur pendant au moins 4 heures pour que la mousse soit bien fraîche.

Bon appétit



## Biscuits au citron

Par: Mila Fischer-Fortin, Gr. 45

### INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE

- 250g de beurre ramolli
- 250g de sucre
- 3 œufs
- 125 g fécule de maïs
- 8 g sucre vanillé
- 1 c.t. poudre à pâte
- 2 c.s. Jus de citron et un peu de zeste de citron
- 500gr farine

### PRÉPARATION

1. Mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé avec le batteur électrique.
2. Ajouter le jus de citron, la zeste de citron et les œufs. Brasser le tout environ 2 minutes.
3. Ensuite mélanger la fécule de maïs avec la farine dans un autre bol. Petit à petit ajouter la fécule de maïs et la farine aux autres ingrédients. À la fin, le masser avec les mains jusqu'à temps qu'on puisse former une boule. Envelopper la boule dans la pellicule moulante et le mettre 1h au frigo.
4. Chauffer le four à 400 degrés Fahrenheit .
5. Dérouler la pâte et après découper la pâte à biscuit avec des emporte-pièces
6. Finalement mettre les biscuits au four 10-12 min à 400 degrés Fahrenheit.
7. Après que les biscuits aient refroidis, il faut les décorer. Pour les décorer il faut préparer une sauce. Mélanger le sucre glacé avec du jus de citron jusqu'à ce que l'on obtienne une consistance crémeuse.
8. Une fois le crémage sur le biscuit, on peut mettre des garnitures multicolores ou des couleurs de la St-Valentin.

### INGRÉDIENTS POUR LE GLAÇAGE ET LA GARNITURE

**Glaçage:** Sucre glace et jus d'une demie citron

**Garniture:** De couleur rouge et blanche



# Les aventures de Jake Peralta

Par: Antonin Monteil, Gr. 22

Peralta, où est votre cravate?

Capitaine Holt!!  
L'ancien Capitaine,  
n'obligeait pas de  
porter la cravate.



Peralta, on a tué quelqu'un.

Ok, chef.



Ah! Ça s'est un sacré corps!



Terry, dans mon bureau.

Oui, chef.



Terry,  
présentez-moi  
votre équipe.



Voici Peralta. La seule énigme qu'il n'a pas résolu, c'est comment devenir adulte.



Voici Rosa Diaz. Elle est très bonne, mais très flippante!



# Les aventures de Jake Peralta

(Suite)

Qui a touché au corps?  
Eh Rosa, tu as une idée  
toi?



Non. Qu'est-  
ce qui te fait  
penser ça?



Ben, je ne sais pas!  
C'est quand même  
particulier de voir une  
flic se promener avec  
une hache!



Quelle genre  
de femme  
ne possède  
pas une  
hache?



Eh bien, franchement Rosa,  
je te plains. Tu regardes le  
corps et tu vois un problème.

Je regarde le corps et vois  
une opportunité.

Je vais aller au bureau de  
Holt, avec une cravate, pour  
résoudre ce meurtre.



Eh bien, capitaine Holt.  
En fait, il n'y avait pas de corps.  
On a voulu faire croire au  
meurtre. En fait, c'était seulement  
un pauvre mec qui voulait quitter  
le poste de police. Il avait oublié  
d'acheter des fleurs à sa femme  
pour la St-Valentin. Il a voulu faire  
diversion.



Pourquoi il  
aurait fait ça?

C'est la  
femme d'un  
policier.

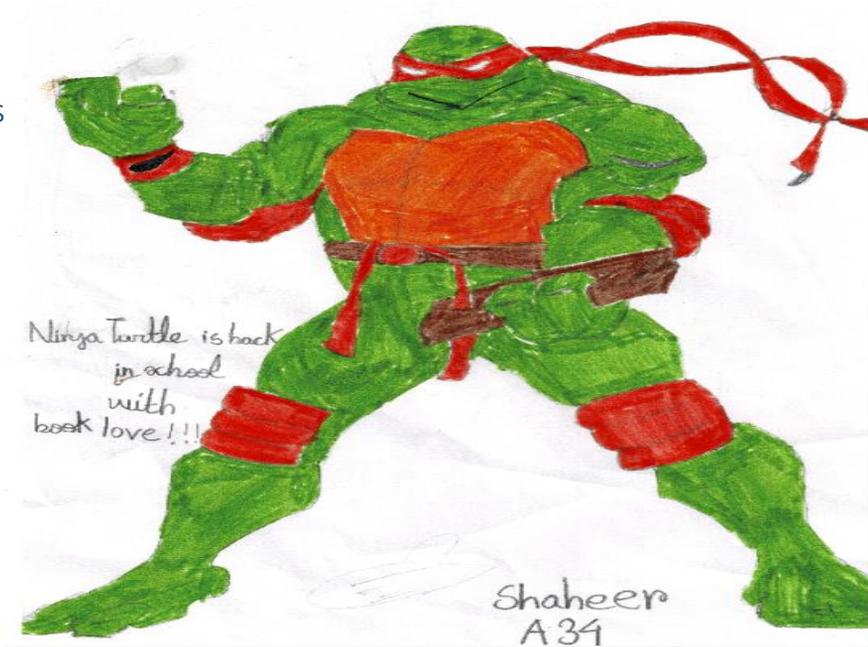


Je n'ai  
jamais  
été aussi  
heureux.

Par: Syed Shaheer Bin Tanbir

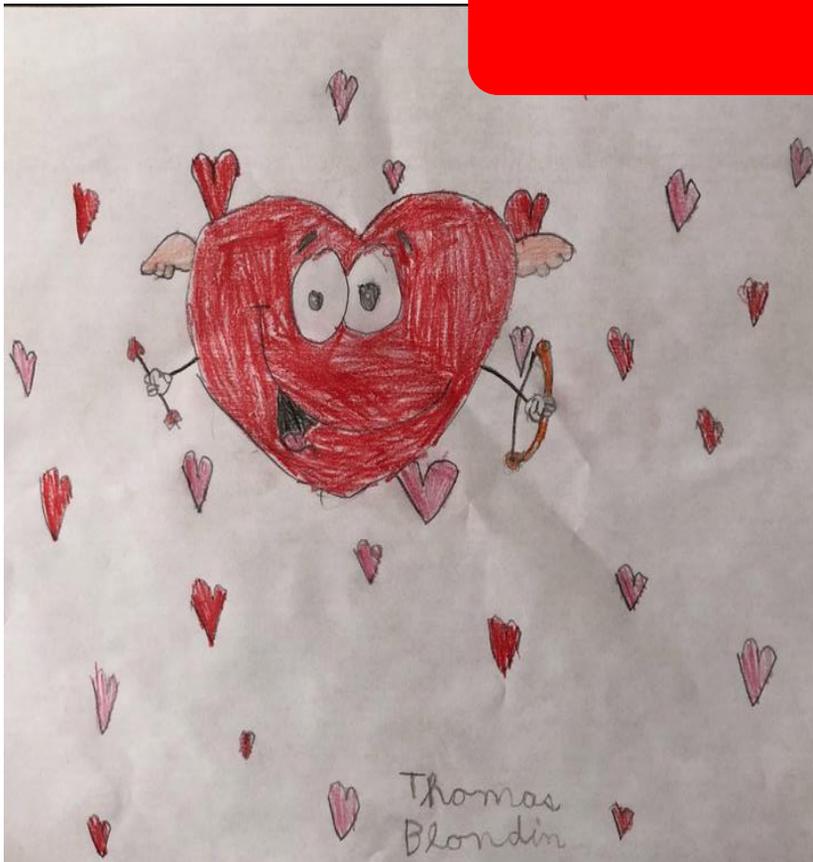
Groupe A 34

La tortue ninja est  
amoureuse des livres  
cet hiver.  
Ninja est de retour à  
l'école!  
J'adore dessiner la  
tortue Ninja!



Par: Thomas Blondin

Groupe 12



# Comment faire un cœur en origami

Par: Sarah Dilouya, Gr. 61.

Avez-vous envie de montrer votre amour ou amitié à un(e) ami(e) ou simplement à vos parents de manière originale?

Faites ce bricolage et surprenez tout le monde!

## Ce dont vous aurez besoin

- Un papier carré
- Des ciseaux

### 1. Pliez votre papier en trois



### 2. Coupez sur les plis



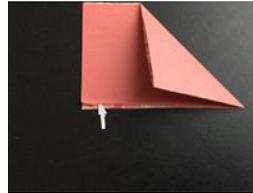
### 3. Pliez en deux



### 4. Pliez le coin



### 5. Lever le rabat supérieur



### 6. Retournez votre origami



### 7. Pliez les coin



### 8. Retournez votre cœur et vous avez





Lorsque tu auras trouvé tous les mots,  
tu découvriras la question de que je me pose.

Ailes  
Amitié  
Bouquet  
Chérir  
Donne  
Embrasser  
Électricité  
Espérer  
Étincelles  
Idéal  
Partage  
Rencontre  
Rendez-vous  
Ressentir  
Tendresse  
Tenir  
Tenter  
Toi  
Vers

E	T	I	N	C	E	L	L	E	S
L	A	E	D	I	D	V	E	R	S
E	R	T	N	O	C	N	E	R	U
C	M	E	N	T	A	R	E	S	O
T	E	N	D	R	E	S	S	E	V
R	E	I	I	P	S	R	M	L	Z
I	E	R	S	A	M	I	T	I	E
C	H	E	R	I	R	S	O	A	D
I	T	B	O	U	Q	U	E	T	N
T	M	U	P	A	R	T	A	G	E
E	R	I	T	N	E	S	S	E	R

