



Escale en Allemagne



Numéro 13 gratuit
Juin 2013

Édito

Guten Tag*
Pour ce treizième et dernier numéro de l'année scolaire 2014 nous avons choisi de terminer sur l'Allemagne avec le récit du voyage du projet Comenius et un article sur le Comenius Day. Retrouvez aussi vos rubriques habituelles comme la cuisine avec une recette qui se nomme « Pfilzauf ».

*bonjour



Voyage en Allemagne



Dans le cadre du projet Comenius, les participants sont, cette fois-ci, allés en Allemagne ; voici le récit de leur voyage.

Le 31 mars, nous sommes partis à 6 (4 élèves et 2 professeurs) du collège pour aller à l'aéroport de Roissy prendre l'avion jusqu'à Düsseldorf et ensuite nous faire amener chez nos correspondants, à Essen dans l'ouest de l'Allemagne, dans le Land de la Ruhr.

Le 1^{ère} avril, nous sommes allés au collège THG pour nous présenter devant tout le collège.

Le lendemain, nous sommes retournés à Düsseldorf pour faire un rallye (mais on a fait du shopping) et ensuite nous avons fait une promenade sur le Rhin.

Le 3 avril, nous avons visité une mine de charbon devenue un museum à Deutsches puis nous avons mangé dans un restaurant allemand.

Le jour suivant, nous sommes allés à la fête de fin de meeting. Le 5 avril, nous sommes partis à 13:50 de Düsseldorf pour rentrer en France.

Réactions :

L.B.:C'était un très beau voyage et les personnes étaient très gentilles.

R.A : C'était bien.

L.B.

Comenius Day



Toute la matinée du jeudi 22 Mai 2014, a eu lieu le « Comenius Day », consacré au Projet Comenius.

Tous les pays participants au projet (Allemagne, Estonie, Italie, Grèce, France) ont aussi fait leur matinée au même moment.

Durant cette matinée, toutes les classes du collège ont travaillé autour de différents ateliers. Ils étaient divers et variés : présentation des diaporamas des différents voyages, activités et jeux avec quelques professeurs. Les activités étaient essentiellement au sujet des énergies.

Il y avait aussi des intervenants extérieurs (EDF, Maison de l'Europe, service jeunesse de la ville d'Allonnes, l'association "les petits débrouillards").

Les ateliers étaient organisés par les élèves participant au projet (jeux en salle informatique, expérience en A17, présentation des énergies en A14).

Ensuite, le repas était composé de spécialités des différents pays du projet (quiche allemande, salade estonienne, moussaka grecque, tiramisu italien).

Quelques témoignages :

Mme Santini : c'était très intéressant et cela permettait d'apprendre davantage de choses sur nos voisins européens.

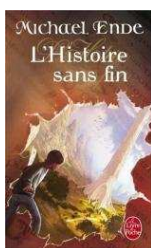
N.T. : cette matinée était assez intéressante, j'ai trouvé qu'il y avait beaucoup de diaporamas. J'ai appris beaucoup de choses et c'était très instructif.

P.C, R.T

Adresse de rédaction :

Collège Le Marin
3 avenue F. Cevert
72700 ALLONNES

Il était un petit livre L'histoire sans fin



Titre : L'histoire sans fin
Auteur : Michaël Ende

Résumé :

Bastian, un garçon de dix ans, déroba un jour un livre ancien qui le fascinait et se réfugia au grenier pour le lire. Un livre pas comme les autres...Il y était question d'un pays fantastique où vivaient une toute petite impératrice, des elfes, des monstres, un garçon à la peau verte...Un pays menacé de mort et rongé par un mal étrange. Et voilà que Bastian entrait dans l'histoire, une histoire fantastique qui recommençait avec lui, L'Histoire sans fin...

Le roman de Michael Ende est un véritable enchantement. C'est aussi un plaidoyer passionné pour le droit à la fantaisie, à l'imagination, un rêve, dans un monde où ils n'existent presque plus. C'est enfin un récit de voyage initiatique dans sa plus pure tradition romantique. Traduit en vingt-sept langues, best-seller partout, *L'Histoire sans fin* est un phénomène de l'édition mondiale. Un grand film de Wolfgang Petersen en a été tiré.

Avis:

M. Millon : Ce livre est très bien pour les jeunes de vos âges. Lisez le avant qu'il ne soit trop tard!

Note : ★★★★★

J.C, P.C

Recette Allemande «Pfitzaufl»

- ★ Pour 6 à 12 personnes
- ★ Assez facile
- ★ coût peu élevé
- ★ Temps : 30min



Pour 12 pièces:

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel - 25 cl de lait
- 2 œufs battus - 50 g de beurre fondu

PREPARATION:

Préchauffer le four à 220°C.

Bien graisser les moules à soufflés ou cannelés, le principal étant qu'ils soient étroits et hauts.

Fouetter la farine, le sel et le lait afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Tout en battant, ajouter les œufs et le beurre.

Remplir les moules à moitié. Enfourner pour 15 min puis baisser la température à 200°C pour 10 à 15 min. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson! Les soufflés doivent être bien gonflés et dorés.

Une fois qu'ils sont cuits, ouvrir le four et passer la lame d'un couteau le long du bord pour décoller les soufflés du moule.

Les laisser 5 min dans le four, chaleur éteinte, porte ouverte et servir aussitôt. Et bon appétit ...

A.M.E.H. J.H

L'encre du Marin, page 2

Animaux

Le Berger Allemand

Fiche d'identité :

Famille: Canis lupus familiaris

Poids: 30 à 40 kg (mâle)
22 à 32 kg (femelle)

Taille: 60 à 65 cm (mâle)
55 à 60 cm (femelle)

Lieu de vie: Allemagne, France, Italie, États-Unis

Durée de vie: 9 à 13 ans



Le Berger Allemand est à la fois sportif et gracieux. Il a une robe noire-marron-fauve, noire ou encore grise. Sa truffe est foncée (noire). Il existe deux sortes de Berger Allemand : ceux à poils longs et ceux à poils courts.

Ce sont des chiens très utiles dans la vie de tous les jours : utilisés comme guides pour aveugles, ils peuvent retrouver des personnes victimes d'avalanches ou des tremblements de terre. Cette race est souvent utilisée comme chien policier. Grâce à leur odorat, ils retrouvent de la drogue ou des explosifs. Les bergers allemands font également de très bons chiens de garde.

K.F, P.C

BONNES VACANCES A TOUS ET RENDEZ- VOUS L'AN PROCHAIN POUR DE NOUVEAUX VOYAGES AVEC L'ENCRE DU MARIN !

Directeur de publication :

M. Mégie.

Rédacteurs en chef :

Mme Santini ; Mme Gélinau ;

Rédacteurs adjoints :

Pauline Chaintron ; Juliette Covin ; Ketty Ferré ; Delphine Oger ; Axelle Berry ; Nora Lakehal ; Jessy Blanche ; Paul Covin ; Louis Bodereau ; Rémy Taysse ; Neven Taysse ; Augustin Ménardais ; Ephise Huet ; Juliette Helliet ;