

S O M M A I R E

1 numéro = 1 mot de l'info p.3

ZOOM ACTu : Nelson Mandela p. 3

Le saviez-vous ?! p.3

Dossier spécial

MANGER !!

- ✓ ABCdaire alimentaire p.4
- ✓ TOP / PAS TOP p.5
- ✓ Reportage dans les coulisses du self p. 6
- ✓ Zoom sur le gaspillage alimentaire p.8
- ✓ Petit rappel utile : la transformation des aliments p.9
- ✓ La saison des champignons p. 10
- ✓ Curiosités : de la viande que l'on ne mange pas... p. 11
- ✓ Bonbons : le match « Gélatine de porc VS Bio » p. 12
- ✓ Accro à la pâte à tartiner ? p. 13
- ✓ La cuisine moléculaire : une interview exclusive de Raphaël Haumont p .15
- ✓ Zoom sur Arcimboldo / Sondage p. 17
- ✓ Nourritures de papier p. 18

Recettes pour collégiens gourmands p. 19

Un peu de détente : « Les Épices et Vous ! (?) » p. 21

Horoscope p. 22

Humour p. 23

Ours, réponses au jeu et PHOTO MYSTERE p. 24

Pages spéciales : les 30 chiffres clés du collège p. 25



Surfez sur les vagues de l'info !

Un numéro : un mot de l'info

Profitez de chaque publication de Beg Er Mag pour développer votre culture des mots de l'information (ceux utilisés par les journalistes professionnels).

Dans ce numéro, découvrez ce qu'est un « **VENTRE** ».

Comme pour ce numéro consacré à l'alimentation, le ventre pour les journalistes, c'est aussi la partie centrale, plus exactement, la partie située au beau milieu de la page, entre la tête en haut et le pied du journal en bas.

Zoom sur l'actualité :

Si l'équipe de BEG ER MAG fait le choix de vous présenter un numéro thématique, avec un peu d'actualité par ce biais, tous les trimestres, nous ne pouvons cependant pas faire l'impasse sur un événement important de décembre 2013 : **le décès de Nelson Mandela**.

Petit rappel synthétique sur ce grand homme par *Chloé* et *Milla*

Nelson Mandela

Il est né le 18 juillet 1918 à Mvezo et est mort le 5 décembre 2013 à Johannesburg. Pendant sa vie il a vécu plusieurs mésaventures :

- il a réclamé justice pour que les noirs et les blancs s'entendent bien.
- il a été en prison (27 ans) pour résistance à l'apartheid.

Définition de l'APARTHEID :

Ségrégation raciale en Afrique du sud ,créée en 1948, abolie le 8 mai 1991.

Définition de SEGRÉGRATION RACIALE :

Séparation physique entre personnes de différentes couleurs dans un état à cause de leur race.

LE SAVIEZ-VOUS ?
La rubrique pour
aiguiser votre curiosité
ou épater vos profs !

365 million de kilos !!!!!

C'est le nombre de kilos de beurre de cacahouète mangés par les Américains en une seule année !!

A chacun son beurre ! (en France, nous en consommons 8 kilos par an et par habitant).

DOSSIER : A DEVORER !

Petite mise en bouche : **ABCdaire alimentaire** *par Benjamin et Yoann*

A comme Arôme
B comme Bonbon
C comme Croissant
D comme Daurade
E comme Épice
F comme Fraise
G comme Gâteau
H comme Hamburger
I comme Igname¹
J comme Jambon
k comme Kiwi
L comme Lardon
M comme Macaron
N comme Napolitain®
O comme Oasis®
P comme Paëlla
Q comme Quinoa
R comme Riz
S comme Sel
T comme Taboulé
U comme Ugli
V comme Veau
W comme Wakame²
X comme Xéres
Y comme Yaourt
Z comme Zeste

NDLR : cette liste est un résultat assez rassurant voire encourageant après avoir regardé la vidéo TED de Jamie Oliver et son plaidoyer pour une attaque sur tous les fronts contre notre ignorance à propos de l'alimentation.

http://www.ted.com/talks/jamie_oliver.html

1 Sorte de patate douce

2 Algue

TOP / PAS TOP !?

Petit aperçu de l'actualité alimentaire, à la sauce d'un fameux réseau social, par **Yoann**.



« Trop d'la frite !! »

Un belge aimait tellement les frites qu'il a mis au point un distributeur automatique afin d'en déguster à toute heure de la journée ou de la nuit!



© AFP Un distributeur de frites à Bruxelles.

Insérez quelques pièces, choisissez votre sauce (ketchup, mayonnaise ou samourai) patientez... et vous obtiendrez un cornet bien chaud ! Installé devant un supermarché de Bruxelles, la machine ne devrait quand même pas détrôner les nombreux vendeurs de la capitale de la frite ! A suivre...

A voir : <http://www.youtube.com/watch?v=9NRf8EyFexw>



Semaine du Goût au goût japonais !

Le japon accueille pour la 3ème année consécutive la semaine du goût !

Cette année, c'est le thème du «terroir» que tous les japonais vont pouvoir découvrir lors de cette semaine du goût à travers tout le pays.



100% viande artificielle !

Le premier steak «in vitro» a été goûté le 5 août dernier en Angleterre.

Il a été fabriqué avec des «cellules souches» de vache, c'est-à-dire sans qu'aucun animal n'ait été abattu.

Les goûteurs n'en ont mangé que la moitié.

Pas encore fameux on dirait !



Sources : <http://www.hellocoton.fr> / clubic.com / AFP / <http://nord-pas-de-calais.france3.fr> / revue OKAPI

Les coulisses du self : enquête sur le service de restauration scolaire au collège

par Louna, Laura et Marie-Katell



L'équipe de restauration du collège

Qui travaille au restaurant scolaire ?

Le cuisinier Bernard Michel, qui est chef de cuisine, et deux agents, Nicole Stervinou et Françoise Ollivier.

Quelles sont les différentes fonctions de ces personnes ?

Le cuisinier gère dans la globalité la préparation des repas avec l'aide des deux agents de service qui sont aussi en charge de l'entretien des locaux du collège.

Quels sont vos horaires de travail ?

Michel : 5H30 / 14H30 les lundi, mardi, jeudi et vendredi et 5H30 / 12H30 le mercredi

Françoise : 6H30 à 16H : elle ouvre le collège

Nicole : 8H30 à 18H30 : elle ferme le collège

Quel est votre 1er geste de la journée ?

Enlever l'alarme de sécurité du collège et me mettre en tenue de travail.

Qu'est-ce que vous aimeriez améliorer ou conserver tel quel dans votre travail ?

Avoir une enveloppe financière plus importante pour améliorer la qualité des repas.

Est-ce facile de composer des menus équilibrés ?

Oui et non.

Il est surtout difficile de faire plaisir à des ados un peu réticents notamment avec les légumes.

Qu'est-ce que cela signifie pour vous manger ?

Me faire plaisir !

Manger, c'est un moment de convivialité où l'on peut manger ce que l'on aime.

Quel est votre plat préféré ?

Une cote de bœuf à la sauce béarnaise avec des bons gâteaux !



Au CDI, retrouvez en exclusivité une recette du chef-cuisinier du collège dans un recueil édité par le Conseil Général du Morbihan proposant des recettes de cuisiniers de collège.

Dans ce 3ème volume, Bernard vous propose sa recette de galette aux noix de Saint-Jacques.

COTE : 640.3 CON

Après le service : Zoom sur le gaspillage alimentaire

par Maxime

Le saviez vous ?

Chaque année dans le monde , 30% de la NOURRITURE est GASPILLÉE.

Mais c'est quoi précisément le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter ou de supprimer des aliments encore comestibles...c'est-à-dire que l'on peut encore manger !

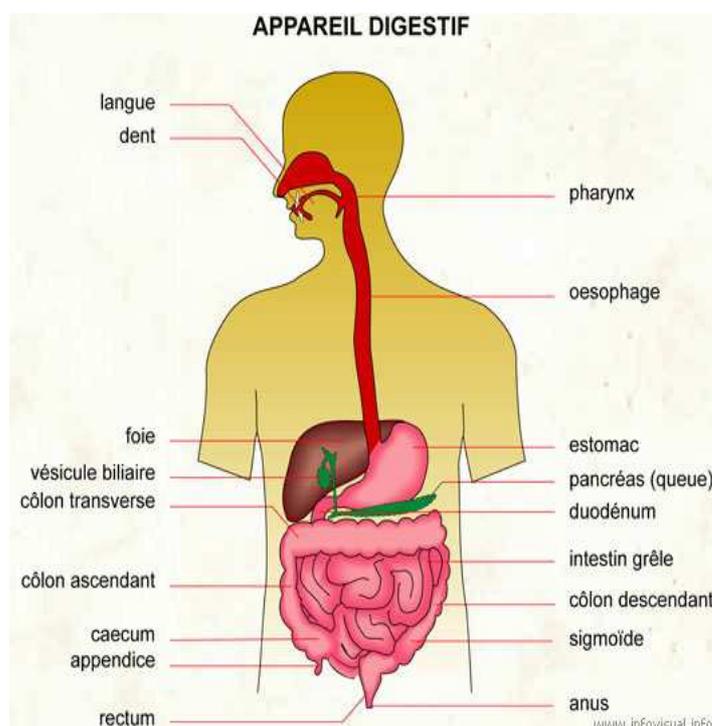
Et au self, on peut aussi faire des efforts !
Par exemple en ne prenant QUE ce que l'on est sûr de manger !



Voici des fruits et des légumes gaspillés par votre faute !!!

Petit rappel utile : la transformation des aliments

par Ange



Les aliments consommés passent dans le TUBE DIGESTIF où ils subissent une ACTION MECANIQUE grâce à la mastication et aux mouvements des organes, et une transformation chimique grâce à l'action des ENZYMES : c'est la DIGESTION.

Au cours de la DIGESTION, les aliments sont transformés en NUTRIMENTS, éléments solubles.

Les NUTRIMENTS passent dans le sang au niveau des VILOSITES de l'intestin grêle qui forme une grande surface d'absorption riche en vaisseaux sanguins.

Les NUTRIMENTS utilisés par les organes proviennent donc de la DIGESTION des aliments.

Ces nutriments sont ensuite utilisés par tous nos organes afin d'assurer leur bon fonctionnement.

D'où l'intérêt d'apporter à notre organisme une alimentation équilibrée et variée afin de permettre à notre organisme d'avoir l'énergie nécessaire pour bien fonctionner, rester en bonne santé, grandir, réfléchir et lire votre journal préféré !!

La saison des champignons

par Tom et Clément

Alors que toute l'équipe de Beg Er Mag commençait à plancher sur ses articles, 2 journalistes se sont penchés sur un marronnier³ : les champignons. La publication de ce numéro le premier jour de l'hiver, alors que les champignons se font rares, reste quand même intéressante pour tout un chacun !



<http://domenicus.malleotus.free.fr/f/champignons.htm>

Chaque année, on recense entre 8 et 10 000 intoxications dues aux champignons en France. Il existe en effet deux sortes de champignons.

Les champignons comestibles:

Il existe 250 espèces de champignons comestibles en France. Ils peuvent être cuisinés nature ou avec du vin, notamment dans la région de Bordeaux.

Les champignons mortels :

On ne peut pas les manger, car ils sont toxiques.

Pour savoir si les champignons sont toxiques ou pas, il faut se renseigner chez le pharmacien pour savoir si ces derniers ne sont pas bons pour la consommation.



http://www.institut-klorane.org/sites/default/files/champignons_mortels.jpg

La cueillette des champignons est un loisir pratiqué par de nombreux Français. En France, elle régie par la Loi 547 du Code Civil. Elle est libre en forêt mais règlementée sur des terrains de mycologie où les champignons appartiennent au propriétaire, le quota est alors fixé par ce dernier.

³ Pour en savoir plus sur ce terme journalistique, voir BEG ER MAG n°2

Curiosités alimentaires

par Laura et Louna

La nouvelle mode : Les aliments



La robe en viande de Lady Gaga

La robe faite de viande crée par le styliste Nicola Formichetti que Lady Gaga portait lors des NRJ Music Awards 2010 a fait un buzz sur internet.

Lady Gaga explique que ce n'est pas pour manquer de respect aux végétariens et végétaliens (régime alimentaire sans aucun aliment du règne animal).

Le reste de la tenue a été crée par Franc Fernandez.

Le temps des douceurs...

Bonbons : le match « Gélatine de porc VERSUS Bio »

par Tom

38,4 millions de bonbons Haribo® sont mangés chaque jour en France. Au collège, on compte plusieurs amateurs de ces confiseries autant chez les élèves que chez les profs⁴. Mais qu'est-ce qui se cache vraiment dans ces bonbons ?

GELATINE DE PORC

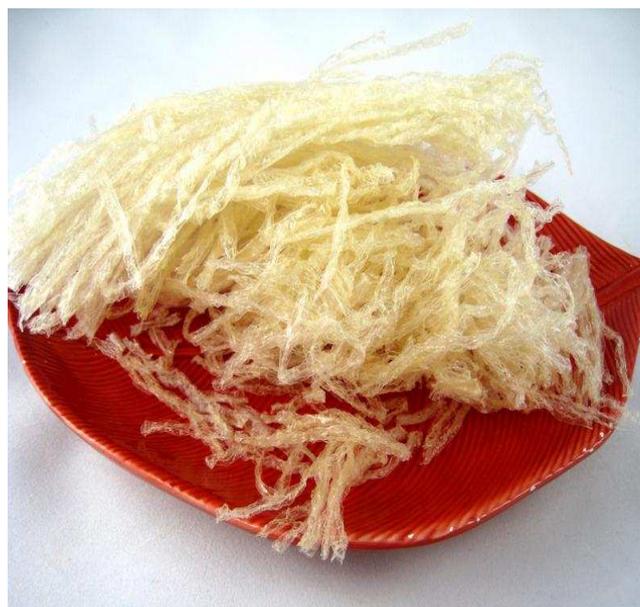


**AH OUI AU FAIT!
LA GELATINE DANS LES BONBONS...
C'EST CA!**

"HARIBO C'EST BON LA VIE! POUR LES GRANDS ET LES PETITS!"

source : <http://valerie-sha.over-blog.com/>

GELATINE BIO



source : <http://www.supertoinette.com/>

La gélatine de porc, c'est quoi exactement ?

La gélatine se trouve dans les cellules de la peau et

⁴ NDLR : Bravo à Léa qui a d'ailleurs trouvé le chiffre mystère à savoir le nombre de kilos (8 puisqu'il faut tout avouer...) de bonbons mangés par année scolaire en salle des prof !

les os principalement. La gélatine de porc est obtenue grâce à la viande, la chair et les os après ébullition. Son danger pour la santé n'est pas connu.

On interdit la vente d'aliment contenant la gélatine dans certains pays (comme ceux dont la religion principale est l'Islam) surtout pour des causes culturelles et religieuses.

La marque Haribo® est le principal confiseur à l'utiliser.

Une alternative possible

Les «gélamines végétales» sont obtenues à partir de plantes et d'algues comme l' agar-agar, la pectine ou encore le konjac qui, une fois en poudre et plongée dans l'eau, se solidifie.

Leur utilisation se répand dans le monde entier grâce au phénomène BIO. Leur utilisation n'est pas néfaste pour la santé.

Alors à vous de choisir !

Accro à la pâte à tartiner !!

par Cassandre et Urbane

NUTELLA® : bientôt retraité ?

Le Nutella® a été créé par Pietro Ferrero, pâtissier italien, en 1946. Dans sa recette, il remplace les fèves de cacao par les noisettes. Le Nutella® a donc 67 ans en 2013.

Le fils de Pietro Ferrero a changé plusieurs fois le nom de la pâte que son père avait créée.

C'est comme ça que le Nutella® est apparu !



Même les animaux aiment le Nutella® !!!

<http://embruns.net/logbook/2006/02/11.html>

FERRERO

7 ingrédients pour une merveille

- 1: les noisettes: environ 13 00 tonnes de noisettes sont cueillies par an en Normandie.
- 2: C'est en Afrique de l'Ouest, connue depuis des siècles pour ses cultures de cacaoyer, que Ferrero s'approvisionne.
- 3: 20% d'huile de palme
- 4: La majorité de sucre utilisé est extraite de betteraves issues d'exploitations françaises.
- 5: La lécithine utilisée est un produit naturel extrait de la graine de soja ou de tournesol, garanti sans OGM.
- 6 : De la poudre de lait écrémé, provenant principalement de France et de Belgique, et de la poudre de lactosérum.
- 7: La vanilline est un composant naturellement présent dans la gousse de vanille et caractéristique de son arôme. Dans un pot de Nutella®, il y a de la vanilline reproduite à l'identique par synthèse son parfum très puissant met en valeur les autres arômes de la recette

La « cuisine moléculaire » : une interview exclusive de Raphaël Haumont

Le lundi 2 décembre 2013, tout le collège a eu la chance d'assister à une conférence sur la cuisine moléculaire proposée par Raphaël Haumont. Il s'agissait de présenter aux élèves le lien entre la chimie et la cuisine par des expériences très concrètes comme un sorbet au nectar de fruits réalisé avec de l'azote liquide.

En complément, voici quelques questions sur ce chercheur passionné par le sujet depuis tout petit et que vous pouvez parfois suivre dans l'émission « On n'est pas des cobayes ! »⁵.

Quelles études avez-vous suivies ?

J'ai fait un Bac S puis une Licence de physico-chimie ensuite un Master de physique et enfin une Thèse de doctorat en sciences des matériaux à Centrale Paris.

Quel est précisément votre travail ?

Je suis « Enseignant-chercheur », c'est-à-dire professeur de chimie à la faculté des sciences (Orsay) et en même temps chercheur.



Comment avez-vous rencontré Thierry Marx ?

Je l'ai rencontré il y a près de dix ans, et cela a bouleversé ma carrière, donc ma vie. Je finissais ma thèse de doctorat sur la structure de matériaux, quand je voyais ce cuisinier parler, lui aussi, de structure et déstructure. Sa cuisine, épurée, franche et précise me fascinait tout autant que le discours. Une vraie cohérence. Son objectif est de donner du plaisir et de l'émotion, et de « proposer un voyage différent vers une destination familière ». Une phrase magnifique, et une réalité. Je l'ai contacté. Aussitôt, il

⁵ <http://www.france5.fr/emissions/on-n-est-pas-que-des-cobayes/experiences/experience-2-peut-on-faire-une-omelette-sans-casser-d-oeuf>

m'a proposé de venir passer quelques jours dans ses cuisines, situées à Cordeillan-Bages à l'époque. J'ai aussitôt chargé ma voiture avec tout le matériel de labo dont je disposais (centrifugeuse à 10000 tours par minute, colonne à distiller, dessiccateur, pH-mètre...) et suis parti. Je me suis installé dans un coin de cuisine et ai commencé à faire quelques manips, essais de textures... L'accueil a été on ne peut plus généreux. Quartier libre, accès à tous les réfrigérateurs, déjeuner sur le passe (mes plus beaux moments). J'ai observé, beaucoup, analysé, encore plus, et participé à tous les services. Le week-end se prolongea en une semaine de 'travail' inoubliable. Le rapprochement science-cuisine s'opéra naturellement, au travers de nombreux tests, questions, manipulations et un dialogue de plus en plus construit avec toute la brigade, bénéfique des deux côtés. Thierry et moi avons compris que nous avons un intérêt commun à travailler ensemble, et surtout qu'on en avait l'envie !

Quand avez-vous découvert la cuisine moléculaire ?

En licence, lors d'une conférence d'Hervé This.

Pouvez-vous nous donner une définition simple de la cuisine moléculaire ?

C'est la cuisine d'aujourd'hui avec les connaissances, les produits, et les outils d'aujourd'hui. C'est une cuisine épaulée de la science.

Quels conseils donneriez-vous à quelqu'un qui veut débiter dans la cuisine moléculaire ?

Il faut apprendre les bases, aussi bien de cuisine que des sciences. Apprendre les fondamentaux. Ensuite seulement, on pourra commencer à innover et créer des choses nouvelles.

Quel est votre plat préféré ?/ Quel est votre plat détesté ?

La tarte au citron meringuée / Tous les abats

Quel était votre matière préférée au collège ?

La physique-chimie !

Quels sont vos projets à venir ?

Développer le centre français d'innovation culinaire. Et un livre en cours...

Pour plus d'information sur Raphaël Haumont : www.rafaelhaumont.wordpress.com

A lire au CDI sur la cuisine moléculaire :

Petit précis de cuisine moléculaire : 20 techniques pour comprendre, 40 recettes pour tester d'Anne CAZOR. Éditions Marabout 2008.

Un chimiste en cuisine de Raphaël HAUMONT. Éditions Dunod, 2013.

La nourriture dans l'Art : zoom sur ARCIMBOLDO

par Marie-Katell

Giuseppe Arcimboldo, Arcimboldi ou Arcimboldus est un peintre maniériste, célèbre comme auteur de nombreux portraits suggérés par des végétaux, des animaux ou des objets astucieusement . Giuseppe Arcimboldo est né à Milan en Italie vers 1527 et serait issu d'une famille de peintres.

Il commence à se faire connaître à 24 ans en travaillant avec son père, artisan peintre à la cathédrale de Milan. Il réalise alors des cartons de vitraux .

Il existe ainsi plusieurs tableaux classiques attribués au peintre, sans aucune certitude, le plus connu étant son Portrait de Maximilien II de Habsbourg et de sa famille qui aurait été peint vers 1563.



autoportrait

C'est peu après son arrivée au service de Ferdinand Ier que Giuseppe Arcimboldo commence la première série des quatre saisons, et laisse éclater un style pictural surprenant: les « têtes composées » portraits caricaturaux (ghiribizzi) ou allégoriques formés d'une juxtaposition de fruits, légumes, végétaux, symbolisant les saisons ou les métiers .

Les tableaux des 4 saisons est en effet réalisé uniquement avec des fruits de la saison (ici dans l'ordre : hiver, printemps, été, automne):



Sources : wikipédia / wikimedia.org

Culture, culture...

NOURRITURE DE PAPIER !

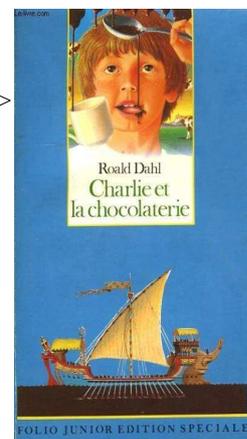
Selon Paulo Coelho, « *L'homme ne pourra jamais cesser de rêver. Le rêve est la nourriture de l'âme comme les aliments sont la nourriture du corps.* » Alors voici de quoi vous nourrir l'âme et l'esprit avec une sélection de romans en lien avec la nourriture !

Charlie et la chocolaterie de Roald Dahl

Avant d'être adapté au cinéma par Tim Burton, c'est avant tout un magnifique livre à dévorer !!!

M. Willy Wonka, le plus génial inventeur du monde, va ouvrir les portes de sa fabuleuse chocolaterie à cinq enfants. Caramels, guimauves et rivière de chocolat fondu attendent les heureux élus. Charlie n'a plus qu'à trouver un ticket d'or pour pouvoir se régaler de ces délicieuses friandises !

Disponible au CDI à la COTE : R DAH c



Pourquoi j'ai mangé mon père ? De Roy Lewis

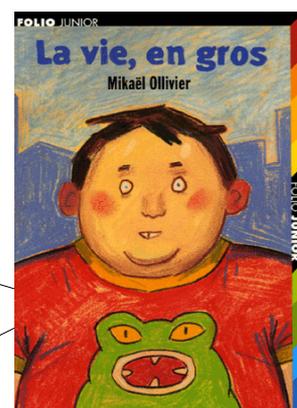
Ce roman c'est un peu autobiographie d' Ernest, jeune homme de Néandertal à l' époque du pléistocène en Afrique de l' Ouest. Des anecdotes volontairement anachroniques nous relatent des étapes majeures de l' évolution telles que la domestication du feu, la pratique de l' art figuratif et la cuisson de la viande !!!

Disponible au CDI à la COTE : R LEW p

La vie en gros de Mickaël Ollivier

"La balance était mon ennemie depuis toujours". 1 mètre 67 et 90 kilos... Pour Benjamin, l'existence est lourde, de plus en plus lourde. Quand à l'occasion d'une visite médicale, l'infirmière scolaire informe la mère de l'obésité galopante de son fils, les choses se compliquent. Comment se mettre au régime quand on adore manger et que l'on caresse en plus le rêve d'ouvrir un restaurant plus tard ? Comment affronter le regard des autres ? Malgré l'aide des nutritionnistes, des acupuncteurs et des psychologues, le mal de vivre pointe son nez. Et si l'amour n'était que le seul moyen de freiner un trop grand appétit ?

Disponible au CDI à la COTE : R OLL v



J'aime les sushis de Ayumi KOMURA

Dingue de sushis depuis qu'elle en a découvert les saveurs subtiles, Hanayu n'a plus qu'une seule idée en tête : devenir une spécialiste de la découpe de poisson ! Même ses parents, pâtisseries de renom, ne pourront l'arrêter... Première étape de son projet : séduire Hayato, son camarade de classe, fils d'un maître sushi. Mais Hanayu ignore que ce dernier rêve d'ouvrir... une pâtisserie ?!

Un manga drôle et savoureux à la fois !

Disponible au CDI à la COTE : BD KOM j

Recettes pour collégiens gourmands

A vos tabliers pour tester 3 recettes réalisées par les élèves de l'atelier cuisine avec Mathilde .

CHURROS !!

Ingrédients (pour 45 churros) :

- 25 cl d'eau
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 60 g de sucre en poudre
- 225 g de farine
- 2 œufs
- huile pour la friture



source : marmite.com

Préparation de la recette :

1 - Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre, le sel et 2 pincées de sucre. Tamiser la farine dans un saladier, creuser une fontaine et verser l'eau bouillante en remuant avec une cuillère en bois. Obtenir une pâte épaisse mais de texture homogène.

Incorporer les œufs battus, mélanger et laisser la pâte reposer 1 h au frais.

2 - Faire chauffer l'huile de friture à 180°C.

3 - Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée. Presser des bandes de pâte de 10 cm de long, puis plongez-les dans la friture (ne le faites pas directement au-dessus du bain de friture, posez-les sur du papier sulfurisé ou sur une assiette et versez dans le bain de friture ensuite).

Opérer en plusieurs fois pour que les beignets ne collent pas les uns aux autres. Les laisser dorer, les retourner dans la friture avec l'écumoire. Les retirer et les égoutter ^{sur} du papier absorbant. Poudrez les churros de sucre en poudre et servez les tièdes.

LANGUES DE CHAT

Ingrédients

600 g de farine
600 g de sucre
600 g de beurre
2 blanc d'œuf
extrait de vanille



source : marmiton.com

Préparation de la recette :

Travailler le beurre pour le rendre crémeux (= beurre pommade), ajouter le sucre, la vanille et la farine. Bien mélanger. Incorporer les blancs d'œufs (attention, ne pas les battre en neige). Beurrer la plaque du four avec du papier cuisson. Prendre une cuillère à café de la pâte à biscuit et former une virgule. Étaler des bâtonnets de pâte suffisamment espacés sur la plaque. Faire cuire 7 à 8 min à four chaud (200°C). Décoller aussitôt et faire refroidir

BONBONS A LA GELATINE

Ingrédients

- **10 cuillères à soupe de jus de pomme**
- **4 cuillères à soupe de jus de citron**
- **200 g de sucre**
- **5 feuilles de gélatines ou 1 cuillère à café de poudre d'agar-agar**
- **colorant alimentaire**



source : marmiton.com

Préparation de la recette :

- 1 - Faites bouillir 5 minutes dans une casserole le jus de pomme, le jus de citron et le sucre.
- 2 - Hors du feu, ajoutez les feuilles de gélatine (ramollies avant dans de l'eau froide) ou la poudre d'agar-agar.
- 3 - Colorez avec quelques gouttes de colorant alimentaire, puis versez dans des moules en silicones (genre moules à glaçons).
- 4 - Laissez durcir au réfrigérateur 2 heures, puis démoulez et roulez vos bonbons dans du sucre en poudre.

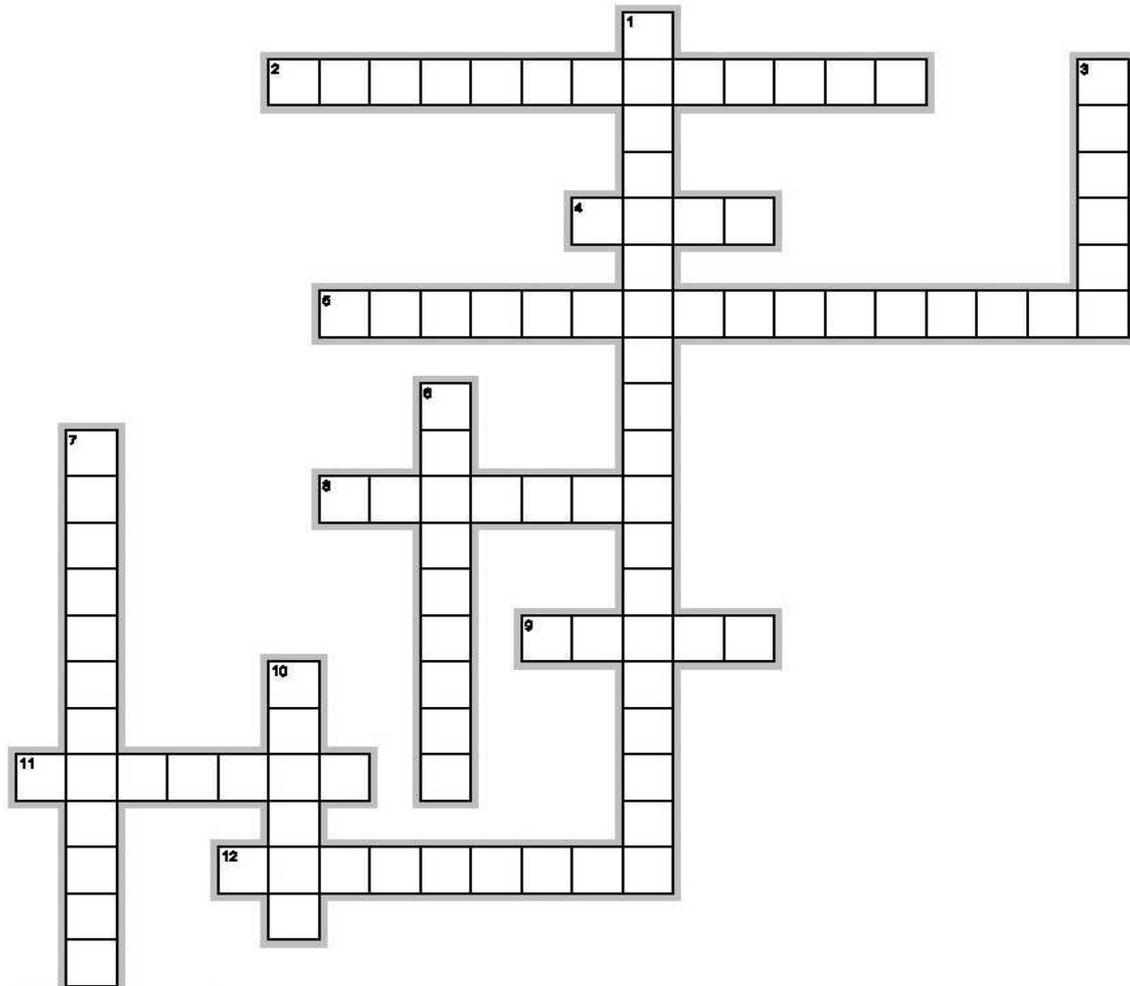
Les épicez-vous ?

par Benjamin

Pour bien digérer, voici de quoi faire fonctionner vos neurones !

Les Epices et vous ! (?)

BEG ER MAG / CDI BEG ER VIL



EclipseCrossword.com

HORIZONTALEMENT

2. Etonnante par sa silhouette en forme de clou d'autrefois et captivante par son goût sucré et piquant.
4. Epice qui fait penser au goût de la réglisse.
5. Piment originaire du pays basque.
8. Epice et plante tinctoriale (dont certaines parties peuvent servir à préparer des colorants), il est beaucoup utilisé en Inde.
9. Utilisée dans le Lassi (boisson indienne traditionnelle originaire du Pendjab) mais aussi dans le gouda des Hollandais.
11. Condiment souvent utilisé dans les plats marocains (couscous et tajine).
12. Ses vertus sont connues depuis longtemps puisque Dioscoride, médecin grec, en parle déjà au 1er siècle ap J.C.

VERTICALEMENT

1. Ne ressemble pas du tout à un piment mais rappellerait plutôt le poivre. Originaire d'Amérique Centrale, il porte le nom d'une île.
3. Cette épice est la plus répandue et la plus utilisée dans le monde en entier.
6. Une épice à fleur d'iris blanche et assez chère car sa plante ne fleurit qu'après 3 ans de culture.
7. est un cadeau de Noël traditionnel exquis et facile à réaliser soi-même.
10. Boisson au goût d'anis par excellence et à la saveur marseillaise.

MOROSCOPE

par Benjamin

BELIER : vous répondez présent et vous n'aurez pas peur d'aller de l'avant !

TAUREAU : votre force sera mise à rude épreuve mais vous terminerez votre journée épuisé mais satisfait !

GEMEAUX : faites très attention à ce que vous ferez : vos moindres faits et gestes pourront être notés.

CANCER : les jours se suivent et se ressemblent...

LION : une dure journée vous attend mais une surprise vous épatera !

VIERGE : le bonheur pourrait bien vous sourire mais attention à ne pas le faire pleurer.

BALANCE : vous n'êtes pas ce que vous êtes et cela pourrait bien vous aider à vous faire de nouveaux ami(e)s.

SCORPION : aujourd'hui Cupidon pourrait bien être votre ami mais ne le contredisez pas !

SAGITTAIRE : n'oubliez pas une chose car sinon elle pourrait enchaîner des catastrophes.

CAPRICORNE : l'amitié ne sera peut-être pas là mais consolez-vous avec un membre de votre famille !

VERSEAU : quelque chose pourrait bien bouleverser votre vie mais n'oubliez pas vos ami(e)s !

POISSON : l'eau pourrait bien être votre élément à condition de vous y jeter !

Humour

par Marie-Katell et Cécilia

Bon appétit !

Le client demande au serveur en consultant la carte ,

- Garçon que me recommandez-vous ?
- Un autre restaurant !

Dans un restaurant

- Monsieur, pourquoi bougez-vous toujours votre pied ?
- C'est pour empêcher les loups de s'approcher de moi.
 - Mais il n'y a pas de loups ici !!!!
 - Vous voyez, ça marche !!!!

Partie de cache-cache !

Trois steaks hachés vont dans une forêt. Soudain un steak haché disparaît. Les deux autres se disent qu'il a été mangé !! Puis d'un coup, le 2ème disparaît à son tour. Le dernier steak, paniqué, continue quand même sa route. Ensuite, il entend du bruit dans les buissons. Il va voir ! Et que voit-il ? LES DEUX STEAKS HACHES

- Mais que faites vous là ? leur dit-il
- Bah ! on s' steak haché ! (on s'était caché !)

Qui est-ce qui ?

Qui est-ce qui saute mais qui n'a ni bras ni jambe ?
Le pop corn

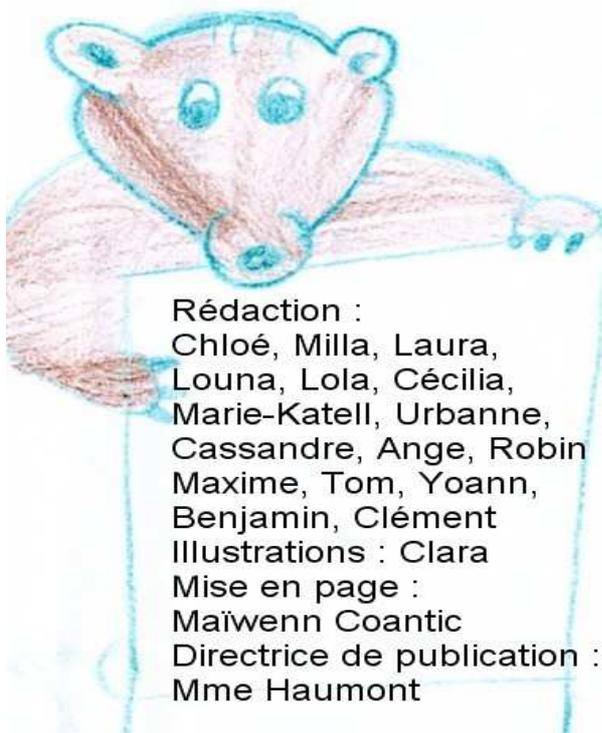
Quelle est la nourriture préférée des cannibales ?

Les croque-monsieur !

Sources : www.quizz.biz , www.grosses-blaques.com , www.takatrouver.net

« L'OURS » ou QUI fait QUOI ?

Réponse des mots fléchés



1. PIMENT DE LAJAMAÏQUE
3. POIVRE
6. CARDAMOME
7. POMME D'AMBRE
10. PASTIS

VERTICALEMENT

2. CLOUDEGIROFLE
4. ANIS
5. PIMENT DES PELETTES
8. CURCUMA
9. CUMIN
11. HARISSA
12. GINGEMBRE

HORIZONTALEMENT

La **PHOTO MYSTÈRE** : le premier élève qui arrivera à identifier précisément cette photo gagnera une récompense mystère!



(agrandissement de la photo visible au CDI)

Toute l'équipe de **BEG ER MAG** vous offre ses

meilleurs voeux pour 2014

et vous donne rendez-vous en mars 2014 pour le prochain numéro de votre journal scolaire préféré !!!

Les 30 chiffres clés du collège pour les 30 ans du CLEMI⁶ !



Dans le cadre de la « Journée du direct » organisée à l'occasion de cet anniversaire, les élèves du club journal sont partis à la recherche des chiffres clés du collège. Pendant 95 minutes, ils ont questionné, cogité (*ah oui, comment faire une moyenne, et un pourcentage ??*) rédigé et peinturluré pour vous proposer un petit résumé du collège en chiffres clés.



Les journalistes de BEG ER MAG vous présentent les chiffres clés du collège !

Bonne lecture et n'oubliez pas le chiffre mystère !

⁶ CLEMI = Centre de Liaison de l'Enseignement et des Médias d'Information

429 / 12 / 12

C'est le nombre de chaises présentes dans l'ensemble de l'établissement : 240 dans les salles de classe, 106 au réfectoire, 54 au CDI et 27 en permanence.

Et ces 240 chaises sont réparties dans les 12 salles de classes de l'établissement.

Nous pouvons donc supposer qu'il y a au moins 12 portes de salle de classe, mais attention, il y a aussi des classes avec 2 portes et des classes avec des portes communes...ouh lala...ça se complique !

4

C'est le nombre d'options proposées par le collège.

Ces 4 options sont : euro (anglais) avec Mme Bretel, sciences avec Mme Daniel, latin avec M Rousset et section sportive avec M Risterucci.



L'équipe de BEG ER MAG remercie Mmes Le Mélédo, Lenfant, Haumont et Aubert ainsi que Serge Mével (absent) pour les réponses à nos nombreuses questions !

1976

C'est la date de création du collège, il fut ouvert le 6 janvier. Cette année-là, l'avion Concorde fait son premier vol commercial.

93 %

C'est le taux de réussite des élèves de 3ème au DNB 2013 au collège, le taux de réussite national est lui de 84,5%.

10

C'est le nombre de chefs d'établissement qui se sont succédés au collège depuis 1976. La principale actuelle s'appelle Michèle Haumont.

144+30

C'est l'addition du nombre de pages des 8 numéros de Beg Er Mag + des 30 actuelles petites mains qui s'occupent activement de la rédaction du prochain numéro du journal (le n°9 dont la livraison est prévue le 20 décembre 2013 !).

NDLR : avant BEG ER MAG, il y a eu d'autres essais de journaux scolaires au collège : dans les archives du CDI, nous avons retrouvé un numéro de « Chahut Bahut » datant de 1998 et un numéro sans titre datant de 2000. BEG ER MAG a été créée en 2009 dans le cadre d'un atelier d'accompagnement éducatif avec Mme Tran et un numéro pilote a été publié en mars 2010.

140 élèves (125 / 13 / 15) et 21 passagers clandestins ...?

Au collège Beg Er Vil, il y a 140 élèves, et parmi ceux-ci, nous comptons 125 demi-pensionnaire, 13 internes et 15 externes.

Aux 140 élèves, nous pouvons rajouter les 21 poissons (des guppys essentiellement) qui nagent dans un grand aquarium avec de nombreux objets aquatiques : un bateau, un sculpture, un trésor ainsi que quelques végétaux.

19

Mûrier, cupressus, pin, voici quelques exemples d'espèces végétales qui entourent le collège Beg-Er Vil parmi les 19 arbres.

67

C'est le nombre d'ordinateurs au collège Beg-Er-Vil. Ils servent autant à l'infirmière et surveillantes qu'aux enseignants et aux élèves. En moyenne, on a donc un équipement informatique de 1 PC pour 2 élèves au collège (presque comme à la maison !).

environ 250 000...

C'est la somme gagnée (en dollars) par une équipe américaine pour un concours de création d'un vélo-hélicoptère...

Mais c'est aussi le nombre total de minutes passées au collège pour un élève lambda : c'est-à-dire qui a passé 4 ans au collège avec 36 semaines de 4,5 jours de cours sachant qu'un cours dure

normalement **55** minutes → **385** minutes par jour → **1732,5**

minutes par semaine → **62370** minutes par année scolaire → **249**

480 minutes pour 4 ans.

18 soit 39% + 61%

C'est le nombre de professeurs qui enseignent au collège. Parmi eux, il y a 39% d'hommes et 61% de femmes.

130

C'est le nombre total de repas préparés chaque jour par les 3 personnes qui s'occupent de la cuisine.

650 kilos !

Au collège, le chef prépare 650 kilos de frites sur l'année scolaire. En moyenne, le nombre de frites consommées par un élève est de

4,6 kilos. Pour information, en 2011, chaque Belge a englouti en moyenne 28 kg de patates !

3500m²

C'est la superficie totale du collège soit une moyenne confortable de 25m² par élève !

47 +33

47 c'est le nombre de marches d'escaliers du collège que certains montent et descendent tous les jours de cours.

33 est le nombre de personnes qui travaillent dans l'établissement scolaire.

????

Le chiffre mystère reste quand même le nombre de kilos de bonbons dégustés en salle des professeurs par année scolaire.

**Avis à la population scolaire :
vous avez jusqu'au 19 décembre 2013
pour déposer votre chiffre mystère
dans l'urne du CDI pour tenter de gagner...
un cadeau mystère !**