

La Gazette
de l'école du
Bonheur

Numéro 9

13 décembre 2024



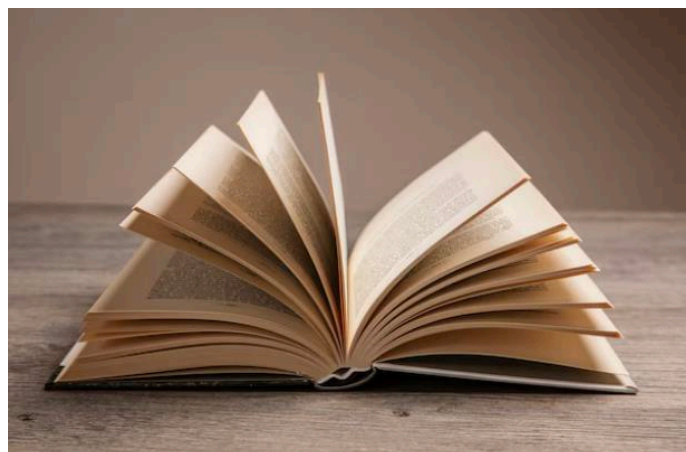
Créée par Lisa et Chayma

La gazette de l'école du Bonheur

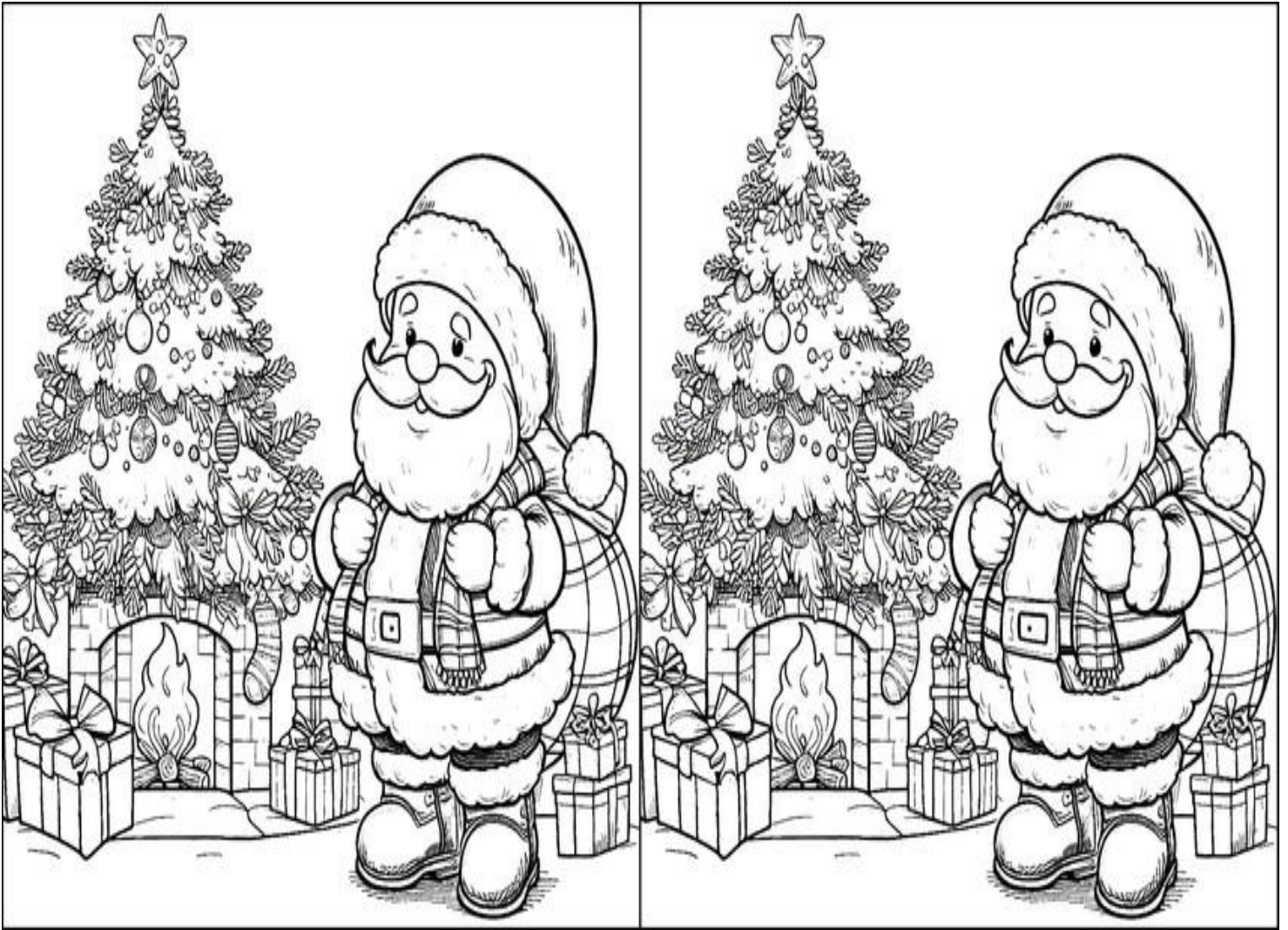
Sommaire :

- *Jeux*
- *Film célèbre : Vice-versa 2*
- *Recette : Bûche de Noël*
- *Interview*
- *Rendez-vous*

Bonne lecture ...



Jeux



**COMBIEN PÈSENT
LES 3 ANIMAUX RÉUNIS ?**



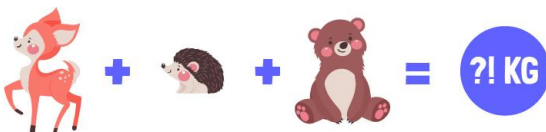
Pourquoi ne faut-il jamais
raconter d'histoires drôles
à un ballon ?

Réponse: Parce qu'il pourrait éclater de rire.

**Quel fruit est assez fort
pour couper des arbres ?**

Réponse: Le citron.

TOUS DROITS RÉSERVÉS ©



Je suis
Animateur.fr

Les réponses seront dans le prochain numéro...

Film célèbre

Vice-versa 2

Titre Québécois : *Sens dessus dessous 2*

Titre original : *Inside Out 2*

Genre : *Animation*

Réalisateur : *Kelsey Mann*

Date de sortie : *2024*

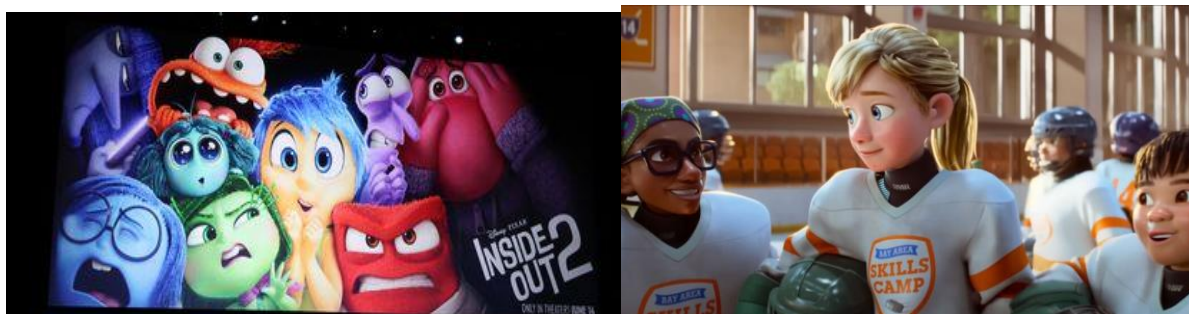
Scénario : *Meg Lefauve et Dave Holstein.*

Société de production : *Pixar Animation Studios Walt Disney Pictures*

Acteurs principaux : *Amy Poehler, Lewis Black, Liza Lapira, Phyllis Smith et Tony Hale*

Biographie:

Vice-versa 2 ou **Sens dessus dessous 2** au Québec (*Inside Out 2*) est un film d'animation américain réalisé par Kelsey Mann (**et**) et sorti en 2024. Il fait suite à *Vice-versa*, sorti en 2015. Il s'agit du premier long métrage du réalisateur et du 28^e film produit par les studios Pixar. Pete Docter, réalisateur du premier *Vice-versa*, revient cette fois-ci en tant que producteur. Alors que Riley fête ses 13 ans et commence à ressentir les effets de la puberté, les cinq émotions qu'elle a connues jusque là — Joie, Tristesse, Colère, Dégoût et Peur — vont voir leur quotidien bouleversé quand une étrange équipe d'ouvriers du cerveau viennent saccager le quartier général des émotions de Riley, et encore plus quand ils repartent en laissant à la grande surprise de Joie et des autres émotions un étrange personnage se présentant comme une nouvelle émotion : l'Anxiété (ne pas confondre avec Peur). Rien ne va en s'arrangeant quand Anxiété annonce qu'elle et d'autres émotions qui seront connues plus tard sous les noms de Ennui, Envie, Embarras (et très rarement Nostalgie) viennent rejoindre la petite équipe des émotions au quartier général pour faire entrer Riley dans l'adolescence. Mais la cohabitation entre les anciennes émotions et les nouvelles est difficile, car Anxiété met la pagaille en voulant faire changer la personnalité de Riley afin d'anticiper son avenir. Les accords entre les émotions ne passant plus, Anxiété décide de renvoyer les anciennes émotions hors du Quartier Cérébral...



Recette

Bûche de Noël

Ingrédients :

5 oeufs
120g de sucres
90g de farine
2g de levure
50g de lait

50g d'huile neutre
Ganache au chocolat ou pâte à tartiner.

Pour 6 à 8 personnes

1. Commence par séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Dans un premier bol, fouette les jaunes d'œufs avec les 50g de sucre pendant 5 minutes à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique : Ton mélange doit s'éclaircir et former un ruban.
3. Dans un second bol, verse les blancs d'œufs avec les 70g de sucre et fouette le tout toujours à l'aide de ton robot ou batteur électrique pendant 8 minutes pour obtenir une meringue bien lisse.
4. Sur la meringue, verse le mélange jaune/sucre et incorpore-le délicatement avec une maryse.
5. Incorpore la farine et la levure tamisées de la même façon.
6. Dans un bol, verse le lait, l'huile, une petite louche de pâte et mélange énergiquement avec un fouet.
8. Avec la maryse, incorpore ce mélange à ton appareil précédent.
9. Verse la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson : Idéalement, je te conseille l'utilisation d'une plaque ayant au moins 2cm de hauteur sur les côtés pour avoir un biscuit bien gonflé ou d'un tapis silicone !
10. Lisse le tout en t'aidant d'une spatule ou avec le dos d'une cuillère à soupe.
11. Enfourne pendant 30 minutes.
12. Dès la sortie du four, roule ton biscuit en laissant le papier cuisson et laisse-le refroidir complètement enroulé pour qu'il puisse bien prendre sa forme.
13. Une fois ton biscuit refroidi, déplie-le délicatement pour venir le garnir de ganache au chocolat ou de pâte à tartiner : Si tu utilises ma recette, il faudra multiplier les quantités de celle-ci par deux !
14. Avec une spatule coudée, étale une fine couche de ganache ou de pâte à tartiner sur toute la surface de ton biscuits puis, enroule-le en serrant bien.
15. Recouvre entièrement ton roulé avec la ganache restante et lisse le tout avec une spatule ou le dos d'une cuillère : Ça n'a pas besoin d'être parfait !
16. À l'aide d'une fourchette, dessine des stries dans ta ganache pour reproduire l'effet bois.
17. Laisse parler ton imagination et décore ta bûche de Noël comme tu le souhaites !

Miam... Voilà, c'est prêt !



Interview

Carte d'identité

Nom : Sapin

Prénom : Vincent

Âge : 8 ans

Date de naissance : 14/12/2015

Classe : 5H



1. Depuis quel âge fais-tu du judo?

Je fais du judo depuis cette année.

2. Combien as-tu d'entraînements par semaine?

J'ai un entraînement par semaine.

3. Fais-tu des tournois?

Oui, j'en fais un par mois.

5. Quel couleurs de ceintures es-tu?

J'ai la ceinture blanche.

6. Comment changes-tu de ceintures?

On fait des tests plus difficiles que les entraînements et cela est organisé une fois par an et chaque année.

7. Comptes-tu continuer ce sport plus tard?

Oui, j'aimerais beaucoup continuer ce sport plus tard.



Interviewé par Lisa et Chayma

Rendez-vous !

A ne pas oublier :
Les vacances de Noël !!!
Et
le décroissement !!!

Le savais-tu ?

*Le 23 août, c'est la
journée européenne
du souvenir.*

Comment appelle-t-on un
chat qui est tombé dans un
pot de peinture le jour de
Noël ?

Un chat-peint de
Noël (sapin de Noël)



Quel est le gâteau le plus
dur au monde ?

La bûche de Noël.

La citation du mois :
*L'école doit devenir le lieu où
l'enfant peut vivre dans la liberté.*