



LES MACARONS...

Les macarons...c'est délicieux.
On en a tous mangé pendant les fêtes, mais ce qui est dommage c'est que c'est un petit peu cher !
Le macaron en boulangerie, c'est 1 euro en moyenne.
Mais pour nous les gourmands, il faut facilement en compter 3 ou 4 par personne.
Alors imaginez avec des invités, c'est une véritable RUINE !!

Le classement des macarons :

- 1 Les meilleurs se trouvent en boulangerie
- 2 Les macarons surgelés ne sont pas trop mauvais et un peu moins chers, par exemple ceux d'une grande enseigne de produits surgelés
- 3 Les macarons de grandes surfaces, bof, bof

Mais rien ne vous empêche de les faire vous-même !

Alors voici une petite recette en dernière page.

Candice et Flora

Les avalanches



Ca y est le froid arrive et la neige avec. Malheureusement qui dit neige dit aussi avalanche. Mais qu'est-ce qu'une avalanche ?

Une avalanche est la chute d'une masse importante de neige qui se détache de la montagne et dévale sur un versant en direction de la vallée.

Plusieurs phénomènes d'avalanches se sont produits et ont causé la mort de nombreuses personnes, en Savoie et dans les régions voisines.

Une avalanche mortelle aux Deux Alpes a eu lieu le 13 janvier. Cette catastrophe s'est produite pendant un voyage scolaire de lycéens lyonnais. Dix élèves accompagnés d'un enseignant d'EPS ont dévalé une piste noire pourtant fermée depuis le début de la saison, et ce pour risque d'avalanche. Cette prise de risque a coûté la vie à 2 jeunes de 16 ans et à un skieur ukrainien, âgé de 56 ans. Le professeur a été mis en examen pour "homicides involontaires".

Quelques jours plus tard, alors qu'ils pratiquaient un exercice en secteur hors piste, un groupe de 52 militaires a été victime d'une avalanche. Cinq militaires sont morts. Deux militaires secourus étaient en état d'hypothermie, dont l'un dans un état grave et six autres légèrement blessés.

Et enfin, deux alpinistes lituaniens sont morts début janvier en Haute-Savoie lors d'une avalanche et un troisième alpiniste, également emporté par l'avalanche, s'en est sorti indemne.

Alors si vous avez prévu de partir au ski pendant les vacances surtout regardez la météo et respectez les consignes concernant le hors-piste.

Lauriana

Oh trop de chance les New Yorkais...

Batailles de boules de neige, sessions de luge ou bonhommes de neige en plein New York samedi et dimanche 23 et 24 janvier.

Après le passage de la tempête Jonas, surnommée « Snowzilla », les rues de New York ont été recouvertes de 50 cm de poudreuse, et se sont transformées, le temps d'un week-end, en gigantesques terrains de jeux pour tous les gamins de la ville.

Mais certains adultes n'ont pas boudé non plus leur plaisir.

...Les pauvres

La capitale américaine était toujours en partie paralysée mardi 26 janvier par des montagnes de neige après la tempête exceptionnelle qui a touché la côte Est des États-Unis.



La neige est tombée sans discontinuer pendant plusieurs dizaines d'heures sur la côte Est des États-Unis, depuis l'arrivée vendredi 22 janvier de la tempête Jonas sur la région. Une quinzaine d'États a été touchée depuis la façade Atlantique (entre New York et la Caroline du Sud) jusqu'à l'Arkansas, dans le Sud.

Ce phénomène météorologique pourrait avoir affecté quelques 85 millions de personnes, soit un quart de la population américaine, avec des routes bloquées, des conducteurs « coincés » dans leurs véhicules, des écoles fermées et une activité économique au ralenti.

Thomas

TOKYO GHOUL

Tokyo Ghoul est un manga de Sui Ishida pré-publié dans le magazine *Seinen Weekly Young Jump* depuis 2011 et publié chez Glénat en France.

Les goules (ghoul en anglais) sont des créatures à forme humaine qui se nourrissent d'humains. En effet, leur langue étant constituée différemment de la nôtre tout aliment autre que la chair humaine a un goût atroce pour eux et ne les nourrit pas suffisamment. Elles ont également un organe de plus que nous : la poche RC. C'est une poche contenant des cellules appelées cellules RC qui peuvent percer la peau de leur propriétaire et qui se solidifient pour former un appendice extrêmement dangereux appelé kagune.

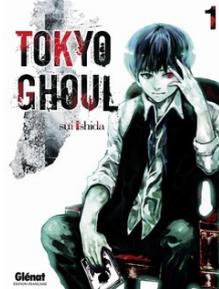
Il existe plusieurs types de kagune : *ailé* (le kagune prend la forme d'ailes et peut tirer des projectiles en cellule RC ; la poche RC se situe entre les épaules), *blindé* (le kagune peut avoir de nombreuses formes et la poche RC se situe sous les omoplates), *à queue* (le kagune a la forme d'une queue et la poche RC se situe au niveau des dernières vertèbres) et *écaillé* (ce type de kagune prend la forme de multiples tentacules dont le nombre peut varier ; la poche se trouvant au niveau des reins). Les yeux de ces créatures deviennent noirs et rouges quand elles utilisent leurs cellules RC.

Tokyo Ghoul raconte l'histoire de Ken Kaneki un étudiant orphelin habitant le 20^{ème} arrondissement de Tokyo. Un soir, Ken se fait attaquer par une goule et est gravement blessé. Son agresseur est victime d'un accident mortel. Ken est hospitalisé et se fait greffer le foie de la goule. Ken se rend rapidement compte qu'il ne peut plus manger comme avant : il ressent l'envie de manger ses congénères. Pour Ken c'est une descente aux enfers qui commence. Devenu un hybride humain-goule il devra apprendre à vivre avec ses anciens prédateurs naturels et il va se rendre compte que les goules ne sont pas des créatures sanguinaires.

Tokyo ghoul : re
tome 1



Tokyo ghoul
tome 1



tokyo ghoul jack
(ONE SHOT)



Une suite intitulée Tokyo ghoul : re paraît depuis 2014, uniquement au Japon. Des scans sont disponibles sur Internet et le tome 1 est paru chez Glénat le 6 janvier 2016. De plus, un spin-off intitulé Tokyo ghoul jack est paru entre septembre 2012 et août 2013.

D'autre part, une adaptation en anime produite par le studio Pierrot a été diffusée entre juillet et septembre 2014 sur Tokyo MX. Une seconde saison intitulée *Tokyo Ghoul √A* a été diffusée entre janvier et mars 2015.

Tokyo ghoul a été élu meilleur seinen de l'année 2014. Il a aussi reçu le prix du meilleur anime ainsi que le meilleur générique (Unravel).

Je préviens tout de même que ce manga est sérieux et parle de sujets graves tels que la folie. A réserver aux plus grands du fait de certaines scènes particulièrement dures à supporter .



Nina Dobrev

Nina Dobrev est née le 9 janvier 1989 en Bulgarie, plus précisément à Sofia, la capitale du pays. Elle a donc 27 ans.

Elle est actrice et mannequin. Elle est surtout connue pour son rôle d'Elena Gilbert dans *Vampire Dairies*.

Dans cette série elle est humaine jusqu'à la saison 3 et elle devient un vampire à partir de de la saison 4. Mais elle est aussi connue pour quelque films comme *Let's be cops* ou encore *Le monde de Charlie*.

Margot

Amaury Gatelier

Les p'tites z'infos

Directeur de la publication : M.Bonnet. Comité de rédaction : Mme Maysonnave. Journalistes : Gatelier Amaury (3°), Caravati Matéo (3°), Braneyre Lauriana (4°), Guillet Thomas(4°), Lambey Cécile (4°), Barthoux Léa (6°), Brulin Léna (6°), Farinas Candice (6°), Favre Flora (6°), Grutz Lauriane (6°), Mazouffre Jolan (6°), Thomas Margot (6°)

Le horseball



Le horseball est un sport équestre qui se joue dans un espace appelé carrière.

Les règles sont simples : faire trois passes pour aller marquer au but. Pour défendre on a le droit d'arracher le ballon à condition d'aller du même côté que l'adversaire sinon on prend une pénalité à 3 mètres (p3). Quand on a cette pénalité, on doit partir du milieu de la carrière. Il existe de nombreuses autres règles.

Quand le ballon tombe, on le ramasse à la main en restant obligatoirement sur le cheval ou le poney comme sur la photo.

Le ballon pour les benjamins pèse entre 400g/500g. Il est équipé de lanières pour le ramassage. Pour ramasser le ballon sans tomber, la selle est équipée d'une sangle de ramassage accrochée aux étriers.

Pour ne pas que le poney prenne le ballon dans la tête et qu'il ait peur on met une martingale.

Sur le cavalier on ne rajoute rien par rapport à l'équipement de l'équitation classique.

Chaque équipe est composée de 4 à 6 joueurs pour les championnats régionaux et pour les championnats plus élevés de 5 à 6 joueurs.

Petite information... la France a terminé première aux championnats d'Europe pour les 3 catégories suivantes : cadet, masculin et féminin.

Jolan

Splatoon



Je sais...pour certains plus besoin de le présenter mais quelques uns de nos lecteurs ne connaissent pas ce jeu vidéo alors les P'tites Z'infos vous le présente.

Splatoon est un jeu de guerre mais pas violent. En effet, c'est une guerre de peinture avec différentes armes par exemple celle de départ qui est le liquidateur.Jr (voir image).

Vous avez la possibilité de jouer en mode solo où vous récolterez les «poissons charges» volés par les octariens, vous affronterez des bosses.

Vous avez aussi la possibilité de jouer en ligne. Au début vous ne pourrez disputer que des matchs classiques. Vous devrez recouvrir un maximum de zones.

Au niveau 10 vous pourrez faire les matchs pro. Pour les matchs pro, aurez-vous de la chance ? Cela dépend... si vous préférez la défense de zone : prendre toutes les zones et les garder pendant un certain temps, aux missions bazookarpe : amenez le bazookarpe dans le camp adverse.

Grâce à un parchemin, on apprend une chose assez drôle : splatoon se déroule 12 000 000 années après notre ère.

Ce jeu mérite un 19,5/20.

Un demi-point en moins car la caméra est trop sensible. Elle tourne trop vite, il est donc difficile de viser.



Jolan

Episode VII

Le Réveil de la Force



STAR WARS

Dans une galaxie lointaine, très lointaine... Ca y est...la suite du "Retour du Jedi" est enfin sortie au cinéma !!!

Nous pensons que beaucoup d'entre vous l'ont déjà vu, mais pour certains non, pas encore, donc nous n'allons rien dire du scénario et de l'intrigue.

Nous sommes allés le voir dès le mercredi 16 décembre ; nous pouvons donc vous donner notre avis personnel.

Nous avons beaucoup apprécié ce nouvel épisode malgré le manque de combats au sabre puisque il ne reste presque plus de Jedi.

Grâce aux progrès des techniques cinématographiques, nous pouvons désormais le voir en 3D et avec du son ATMOS, ce qui signifie un son immersif. On a vraiment l'impression d'y être !!!! Les qualités graphiques et sonores sont excellentes

Notre expérience nous a démontré que même pour un film attendu depuis si longtemps, le public ne s'est pas bousculé au Mega CGR de Villenave d'Ornon. En effet, les salles n'étaient pas bondées le mercredi de sa sortie.

Il est encore à l'affiche....n'attendez plus pour le découvrir !!

LES MACARONS suite...

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 blanc d'oeuf
- 74 g de sucre glace
- 42 g d'amande en poudre
- 10 g de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de colorant alimentaire en pâte



Préparation de la recette :

Commencer par mixer le sucre glace avec la poudre d'amande dans un mixeur.

Passer au tamis. Il faut que la poudre soit la plus fine possible. Enlever les impuretés.

Battre le blanc en neige, et ajouter les 10 g de sucre, et le colorant, peu à peu en mixant jusqu'à ce que les blancs soient bien figés.

Ajouter le sucre glace + les amandes en poudre au blanc en neige et mélanger délicatement avec une spatule afin de "casser" un peu les blancs.

Mettre la pâte à macaron dans une poche à douille et faire des petits tas sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Laisser reposer les macarons pendant 15 min.

Enfourner la plaque de macarons sur une plaque déjà chaude dans le four pour 10 min à 140-150°C (thermostat 4-5) chaleur tournante et porte entrouverte.

Une fois cuits, sortir la plaque du four, et verser un peu d'eau sous la feuille de papier sulfurisé. Cela va dégager de la vapeur qui permet de bien décoller les macarons.

Il ne reste plus qu'à les fourrer avec la ganache de votre choix ! Par exemple, chocolat blanc ou crème au beurre.

Bon appétit !

Candice et Flora



La **pâte Fimo** est une pâte utilisée pour la fabrication de petits objets décoratifs. Par commodité et parce qu'il s'agit de la marque la plus répandue en France, le terme Fimo est souvent utilisé comme terme générique pour désigner la pâte polymère, qu'il s'agisse de la marque Fimo Staedtler ou d'une autre marque disponible sur le marché comme les marques Sculpey ou Cernit.

Comment cela fonctionne-t-il ?



Tout d'abord, vous prenez un petit morceau de pâte, vous la malaxez puis vous lui donnez la forme que vous souhaitez. Vous assemblez si c'est un objet en plusieurs parties comme les bonhommes et les fées.

Dès que vous avez fini, vous préparez une plaque de cuisson ou un morceau d'aluminium et vous mettez votre création dans le four à cuire à 110 C°, pendant 30 minutes. Lorsque vous sortez votre objet du four vous pouvez le mettre quelques minutes dehors ou dans l'eau afin qu'il durcisse plus rapidement.

Votre création fimo est maintenant terminée.

Pour commencer, il me semble que les donuts sont les plus simples et les plus mignons à réaliser. Au contraire, les macarons sont assez compliqués à fabriquer.

Bonne chance et bonne création !

Thomas

Des crêpes pour la Chandeleur

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 20 crêpes) :

- 5 oeufs
- 500 g de farine
- 1 litre de lait demi-écrémé
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1/2 verre de bière



Préparation de la recette :

Dans un saladier verser la moitié de la farine, puis rajouter les oeufs un à un, rajouter ensuite un peu de lait puis de la farine puis à nouveau du lait et ainsi de suite.

Enfin rajouter l'huile et la bière.

Laisser reposer 1 heure, votre pâte est prête.

Boisson conseillée : cidre (à consommer avec modération) et jus de pomme.

Thomas

