

ET QUE ÇA SAUTE !

Ingrédients (pour 15 crêpes)

- 300g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères de sucre
- 2 cuillères à café d'huile
- 50g de beurre fondu
- 60cl de lait



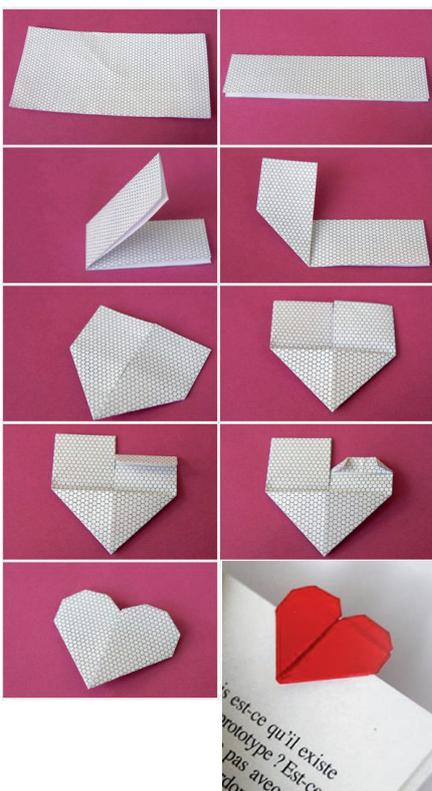
Étapes

1. Mets la farine dans un saladier et forme un puits.
2. Déposes-y les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
3. Mélange délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Laisse attendre 1 heure sur le plan de travail.
5. Fais chauffer une poêle antiadhésive et beurre-la avec du sopalin. Verses-y une louche de pâte, répartis-la dans la poêle puis attends qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuis ainsi toutes les crêpes à feu doux.



Lisa et Marilou

LE MARQUE PAGE DE L'AMOUR



Matériel

- Une feuille rouge format A4

Étapes

1. Découper une bande rectangulaire dans la feuille A4. La longueur de cette bande correspond à la largeur de la feuille.
2. La plier en 2 dans le sens de la largeur et en 2 dans le sens de la longueur.
3. Puis ouvrir le pliage que l'on vient de faire.
4. Prendre une moitié et la plier

...vers le haut en alignant le trait du pliage de l'étape 3 au côté de la feuille.

5. Faire la même chose pour l'autre côté.
6. Retourner la feuille.
7. Replier les 2 bandes à moitié, puis replier les angles comme sur la photo ci-dessous.

Aude, Alana et Mya



Le Bucloscope

Collège Les Buclos
53 bis boulevard des Alpes
38240 Meylan

Responsables de publication : M. Dal Molin, principal du collège, & Mme Pettinotto, professeur documentaliste
Redacteur en chef : Maëlys Dentant
Secrétaire de rédaction : Lucie Vinti

http://www.ac-grenoble.fr/college/buclos/_site/guppy/.fr

"Imprimerie spéciale"

Journal gratuit, ne pas jeter sur la voie publique

Le Bucloscope

Le journal kaléidoscope

Vive le vent d'hiver !



ÉDITO

Voici le nouveau numéro du Bucloscope, sous le signe... du froid ! C'est de saison...

Nos rédactrices vous ont préparé des articles qui vont vous donner envie de vous évader, d'explorer le Grand Nord sur un traîneau. Mais pensez à bien vous couvrir avant, il ne s'agirait pas d'attraper froid !

À votre retour, vous pourrez vous mettre au chaud chez vous et pourquoi pas faire quelques crêpes, ou bien manger une dernière galette des rois (tiens, il n'y a pas de recette de chocolat chaud avec ça ?).

Et puis, si vous en avez assez du froid, osez affronter les volcans comme l'une de nos élèves a pu le faire, mais là, attention au coup de chaud !

Sinon, dites-vous que le printemps n'est plus très loin, et préparez la Saint Valentin en créant de vos mains un joli objet pour l'être aimé, je suis sûre qu'il adorera !

Mélanie Pettinotto

ACTUALITE P.2

J'aime la galette !

Valentins cherchent
Valentines

Duel de volcans

DOSSIER P.3

Huskys, chiens fidèles

What's that, a snood ?

DIY P.4

Recette de crêpes

Marque ta page !

LA GALETTE DES ROIS VA-T-ELLE SE FAIRE DÉTRÔNER ?

D'où vient-elle ?

La galette des rois est une galette traditionnellement élaborée et consommée dans une majeure partie de la France, au Québec, en Acadie, en Suisse, au Luxembourg, en Belgique et au Liban à l'occasion de l'Épiphanie (cf. article ci-dessous).

La galette traditionnelle est constituée de pâte feuilletée, de poudre d'amande, de sucre fin, d'œufs, de beurre et bien évidemment d'une fève !!! Mais il existe d'autres variantes : la galette à la pomme, au chocolat, à la fraise, à l'ananas. Mais aussi dans certaines régions, la brioche aux fruits confits ou à la fleur d'oranger...



Thaïs et Marie

LE ROI ET LA REINE

L'Épiphanie est une fête chrétienne qui célèbre la visite des rois mages qui, guidés par la lumière d'une étoile, arrivèrent jusqu'à Jésus, dans l'étable où il était né.



Elle a lieu le 6 janvier (date biblique). Mais comme ce jour n'est pas férié, on fête l'Épiphanie le premier dimanche du mois de janvier : c'est le jour où l'on mange la galette des rois.

Le mot « épiphanie » est d'origine grecque. Il signifie « apparition ».

Quant à la fève dans la galette des rois, elle tirerait son origine au temps des Romains. Au début de janvier, les saturnales de Rome (grandes fêtes de l'Antiquité romaine en l'honneur de Saturne) élisaient le roi du festin grâce à une fève noire ou blanche.

Melyssa et Cheyenne

L'HISTOIRE DE LA SAINT VALENTIN

C'est la fête de l'amour : l'origine de la Saint Valentin, fixée au 14 février, remonte au 14ème siècle, c'est la fête des amoureux car on pensait que les oiseaux choisissaient ce jour pour se mettre ensemble.



À la Saint Valentin, on offre des fleurs, des chocolats... Pour les fleurs, on offre le plus souvent des roses de couleur rouge qui signifient l'amour et la passion, ainsi que du chocolat en forme de cœur...

Sarah

ETNA VS VÉSUVE

Volcan :	Ville(s) détruite(s) :	Force d'explosion :	Dernière éruption :	Lieu :
Vésuve	Pompéi	Plutôt forte	5/7/1913	Italie
Etna	aucune	Plutôt forte	3/9/2013	Sicile



Conclusion : victoire du..... VÉSUVE !!!!!!!

Chloé, Léna et Hélène

LE HUSKY, CHIEN DE TRAÎNEAU

Ces chiens d'attelage tirent généralement des traîneaux sur la neige ou la glace, au moyen de harnais et de lignes de trait. Ils peuvent aussi traîner des véhicules sur roues nommés « karts ». De nos jours, les huskys sont surtout utilisés dans des courses de traîneaux. Le meneur est nommé « musher ». Le chien porte un harnais qui est rattaché à la ligne de trait pour ne pas qu'il s'en aille et pour tirer le traîneau où est le musher.



Le chien est utilisé depuis très longtemps dans les attelages : on a retrouvé des indices datant de 6000 ans av. J.-C. le prouvant.

Comme tous les chiens, le husky est un carnivore dont l'alimentation est à base de viande crue. Mais, malgré ses anciennes capacités à la chasse, la domestication l'a rendu presque totalement dépendant de l'homme pour sa nourriture. Dans les régions arctiques, on nourrit traditionnellement le husky de viande de morse, de phoque, de caribou ou de poisson.

Pour ceux qui veulent être aux côtés de nos amis huskys, le temps d'une balade :

<http://vercors.fr/fr/sepanouir/se-depasser/chiens-de-traineaux/>

<https://grenoble.takamaka.fr/fr/p/chien-de-traineau>

<http://www.plateauderetord.fr/chien-traineaux.php>



Lucie et Maëlys

DO YOU SNOOD ?

Le snood est très à la mode cet hiver ! C'est pour cela que nous avons décidé de vous en dire plus sur cette star du froid qui remplacera peut être nos vieilles écharpes qui piquent !

L'origine du "snood"

Le mot snood serait l'association des mots anglais « scarf » (écharpe) et « hood » (capuche). C'est vrai que scarfhood, c'est plus compliqué à prononcer !

À l'origine, le snood désignait en Grande-Bretagne, un bonnet de résille porté par les ouvrières pour protéger leur chevelure. Il s'agit aujourd'hui d'une écharpe sans

début ni fin. Une écharpe tubulaire, tout simplement, faite d'une seule pièce cousue aux extrémités, qui couvre le cou et nous tient chaud !

Mais le terme refait surface à l'occasion des collections Automne-Hiver 2009-2010 grâce à Christophe Bailey, directeur de création de Burberry, qui voit dans le snood une "réinterprétation innovante de l'écharpe".



Le snood toute l'année !

En laine ou en cachemire, il se porte plutôt en hiver, mais de snoods en coton, voire en soie, qui se portent toute

En plus, on peut varier les façons de le porter : remonté, il cagoule, protège-oreilles, ou capuche et même bandeau pour changer du traditionnel chapeau ou bonnet.



nous voyons de plus en plus l'année.

peut devenir



Et si Médor veut des snoods comme maman, ça existe : eh oui, il n'y a pas des snoods que pour les humains !

Lucie et Maëlys