

Le Bucloscope

Édition spéciale !

Nous vous présentons ici une pré-édition du journal "Le Bucloscope" qui paraîtra bientôt, afin que vous puissiez lire tous nos articles sur Pâques et le 1^{er} avril, ainsi qu'un peu d'actualité dès maintenant avec un article incontournable !
Bonne lecture !

Vive les spaghettis !

Incroyable!

Un généticien français du nom d'Alex Nahk a réussi à modifier génétiquement un arbre pour que l'arbre en question produise des spaghettis !

Cette arbre a fleuri et a donné sa première récolte le 4 juin 2014. Cette expérience est une telle réussite qu'Alex Nahk va en produire à la chaîne .

Cette expérience avait déjà été essayée en 1957 en Angleterre mais avait été abandonnée par manque de connaissances scientifiques et par manque de technologie. L'arbre à spaghettis devrait apparaître dans le commerce d'ici quelques mois.

Bon appétit !

A. A.



© Buzzerie

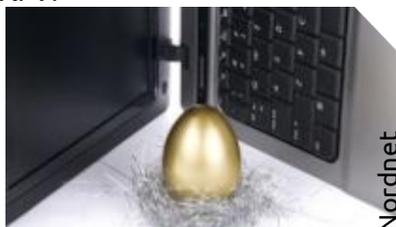
Easter eggs... Quand les informaticiens font la chasse aux œufs

Les easter eggs (œufs de pâques) sont tout simplement des fonctions cachées, sur un site par exemple. Cherchez donc *tilt* ou *zerg rush* dans Google ! Vous trouverez également *atari breakout* dans Google Images...

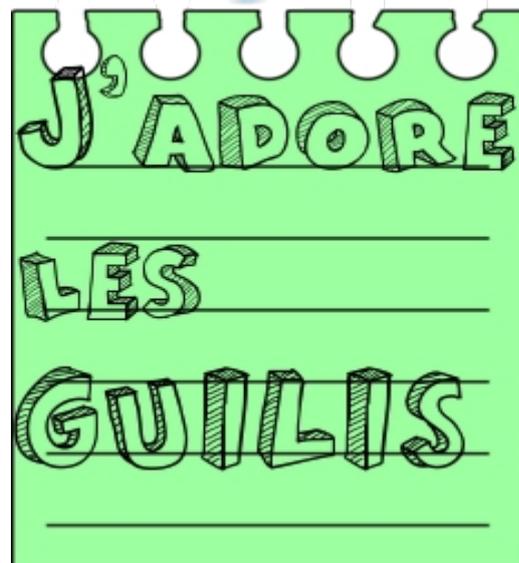
Pour ceux qui en veulent encore plus, tapez *about:robots*

dans la barre d'adresse Firefox. Avec un smartphone Android, allez dans les paramètres > à propos du téléphone et tapotez sur la version d' Android. Surprise !

K. T.



© Nordnet



Œufs choco (4 personnes) :

Ingrédients :

30 g de cacao amer en poudre,
160 g de confiture de lait,
100 g de poudre d'amandes (ou 100 g de noix de coco râpée),
des noix concassées,
des vermicelles au chocolat,
des étoiles en sucre.

Œuf :

Mélanger 30 g de cacao amer en poudre et 60 g de confiture au lait. Ajoutez si besoin de la confiture de lait afin d'obtenir une consistance de pâte

épaisse.

Formez 4 boules de la taille d'une truffe et faites-les durcir au frais pendant 1 heure.

Pâte :

Mélangez 100 g de poudre d'amandes ou 100 g de noix de coco râpée, avec 100 g de confiture de lait en ajustant plus ou moins la quantité jusqu'à obtention d'une consistance de pâte d'amandes souple mais ferme.

Modelez en forme d'œuf autour des truffes à la confiture de lait et cacao. Décorez avec des noix concassées, des vermicelles au chocolat, des étoiles en sucre. Conservez au frais avant de déguster.

T. L.



- Ehhh ! Qu'est-ce que tu fais ???
- Ben je dessine.
- Mais c'est l'original !
- Ah zut.

...

Bon je vais régler ça...

Vous pouvez dessiner dans les espaces blancs !

C. C.

