

LA P'TITE ACTU

Le journal du collège Ampère qui vous tient au jus



SOMMAIRE

À LA UNE • P. 2-3

L'INTERVIEW DU NUMÉRO • P. 4

ON A TESTÉ POUR VOUS • P. 5

NOS PROJETS ECODÉLÉGUÉS • P. 6-7

JUSTE POUR VOUS • P. 8-9

PETITS JEUX • P. 10

LA SAINT VALENTIN :

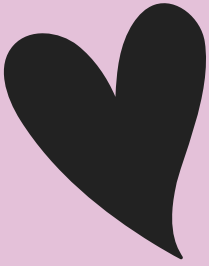
*Fête des amoureux ou
fête commerciale?*

Comment une fête romaine célébrant la fécondité est-elle devenue la fête des amoureux ? Nous avons enquêté sur les origines de la Saint Valentin.



LA UNE DU NUMÉRO

par Morina Déa

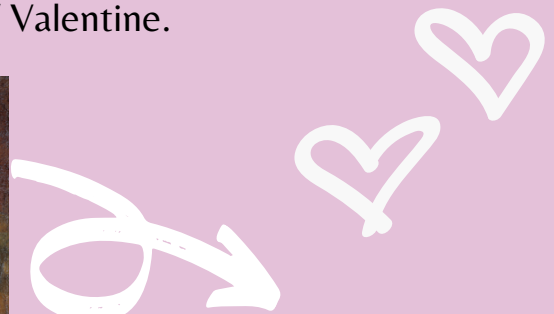


Quelle est l'origine de la St Valentin ?

La Saint Valentin a une origine romaine. La fête initiale était "Les Lupercales" qui se déroulaient entre le 13 et 15 février. Lors de ces orgies les Romains faisaient plein d'excès (buvaient beaucoup, mangeaient beaucoup...). La tradition à l'origine était que les hommes fouettaient les femmes sur le ventre pour les rendre fertiles.

Plusieurs origines sont possibles pour expliquer la naissance de la Saint Valentin et l'une de ces origines est la suivante. Il y aurait eu un prêtre nommé Valentinus qui aurait été interdit par l'empereur de marier des jeunes hommes, pour qu'ils puissent partir à la guerre. Cependant, malgré l'interdiction, il aurait continué et aurait alors été exécuté le 14 février. L'autre origine possible est qu'au Vème siècle le Pape veut mettre fin aux Lupercales et pour cela il met en place une fête qui célèbre l'amour spirituel. La veille des Lupercules est le 14 février, elle correspond au jour de la saint Valentin.

Au XVème siècle les déclarations d'amour apparurent d'abord en France, puis en Angleterre et ensuite aux Etats Unis. A partir des années 1950 la fête devient commerciale, les gens commencèrent donc à offrir des cadeaux comme des fleurs, les chocolats, etc... à leur Valentin/ Valentine.



*Représentation des Lupercales
datant de la Renaissance.*

Andrea Camassei, Les Lupercales, vers 1635,
238x366 cm, Madrid, musée du Prado



LA UNE DU NUMÉRO

par SERRE Chloé



La Saint Valentin vue par les élèves du collège Ampère

J'ai posé des questions aux élèves de plusieurs niveaux concernant la saint valentin et leur vision de l'amour. Voici leurs réponses.

D'après vous, comment sait-on qu'on est aimé par quelqu'un ?

- "On le sait grâce à son attitude: il/elle est tout timide."
- "On le sait grâce à son regard qui te dit "je t'aime, tu es l'amour de ma vie."
- "On le sait car il/elle a un regard différent et il/elle fait des compliments."

Que diriez-vous à la personne que vous aimez ? Et comment ?

- "Est-ce que tu veux sortir avec moi ?"
- "Veux-tu faire ta vie avec moi ?"
- "Je l'inviterais au restaurant et je lui ferais une déclaration pour lui avouer mon AMOUR !"

Pensez-vous que chaque personne a son âme sœur ?

- "Oui car il est très près de nous mais on ne le sait pas toujours."
- "Oui car plusieurs personnes le trouveront mais d'autres ne le trouveront JAMAIS."

Selon vous, quel est le meilleur cadeau pour la Saint Valentin ?

- "Pour moi, c'est l'amour de mon/ma bien aimé(e)."
- "Pour moi, c'est quand la personne que tu aimes est à tes côtés."

L'INTERVIEW DU NUMÉRO

PAR LÉANE

Ce mois-ci, nous avons interviewé l'assistant de langue anglais Ben Gellaghir. Nous vous ferons découvrir le travail d'assistant de langue en l'interviewant.

- **Pourquoi êtes-vous venu en France ?**

"J'ai étudié le français au collège et au lycée, je voulais continuer à apprendre cette langue."

- **Qu'est ce qui vous plait dans la culture française ?**

"J'aime la nourriture française, les gens sont sympas, il y a de magnifiques villes comme Lyon."

- **Depuis quand faites-vous ce travail ?**

"Depuis octobre 2021."

- **Combien gagnez vous par mois ?**

"Je gagne environ 800€."

- **Quels plats français préférez-vous ?**

"J'aime la fondue, le gratin de chou-fleur et la raclette."

- **Quelle est votre chanson d'amour préférée ?**

"Lady Jane des Rolling Stones."



- **Avez-vous enseigné dans un autre pays ? Si non voulez-vous le faire plus tard ?**

"Non, mais un jour peut-être en Allemagne."

- **Quand repartez-vous de France ?**

"Vers fin mai."

- **Qu'est-ce que vous pensiez des Français avant de venir en France ? Que pensent les Anglais en général des Français ?**

"Je pensais que les Français étaient sympas mais en général les Anglais pensent que les Français sont arrogants."

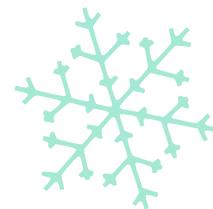
« Il est du véritable amour comme de l'apparition des esprits : Tout le monde en parle, mais peu de gens en ont vu. » ~ Francois de la Rochefoucauld ~



ON A TESTÉ POUR VOUS

FAIRE DU SKI AVEC L'AS

par Giulia Zomparelli



Giulia et Nathan participent à l'as ski tous les mercredis depuis le 12 janvier jusqu'au 9 février 2022.

L'as ski est organisée par M. André depuis maintenant 18 ans. Cette année, il a emmené 8 élèves d'Ampère.

Cependant, avec la covid-19 il y a eu une baisse d'effectif car normalement, cette AS compte entre 12 et 15 élèves.

Nous sommes partis avec 43 élèves en comptant les collèges Jean-Rostand et Lumière. Le ski est accessible à tout niveau.

Au total, il y a 5 sorties prévues : 3 à la station des Rousses (la Serra) dans le Jura pour 1 demie-journée par sortie et 2 sorties au Grand-Bornand (en Haute-Savoie) pour une journée entière par sortie.

Qui nous a accompagné ?

-pour la première sortie :

Mme. Di Filippo
Mme. Renaud
M. André

-pour la deuxième sortie:

Mme. Eugène
M. André

- pour la troisième sortie:

M. André
Mme. Renaud

- pour la quatrième sortie:

Mme. Renaud
M. André



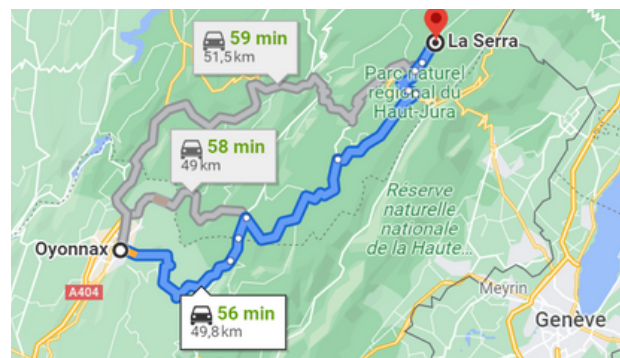
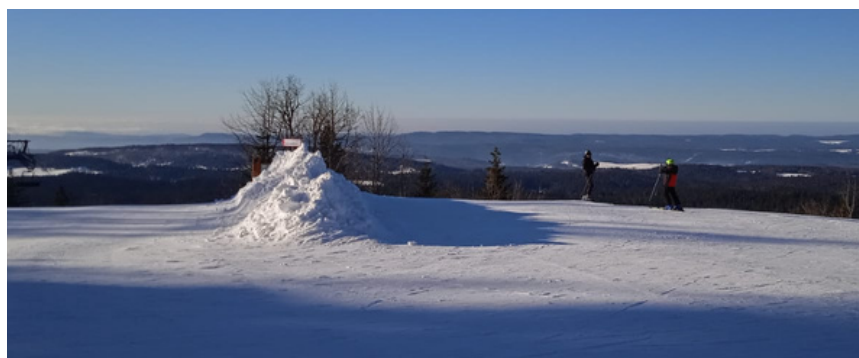
récapitulatif du temps:

mercredi 12 janvier, il a fait beau et ensoleillé

mercredi 18 janvier, le temps était exécrable avec du brouillard gelant

mercredi 26 janvier, il faisait grand beau et il n'y avait aucun nuage

mercredi 2 février, il y avait du brouillard et on a été trempé



« Quand tu tombes amoureux de la lune, tu arrêtes de regarder les étoiles. » ~ Saint Augustin ; Les sermons ~



Nos projets écodélégués

PAR LINA LEPLATOIS



Depuis le début de l'année, nous, les écodélégués avons installé dans les salles de classes ainsi que dans les études différentes boîtes pour recycler les papiers et certains objets de votre trousse.

**N'OUBLIEZ PAS DE
TRIER!!!**

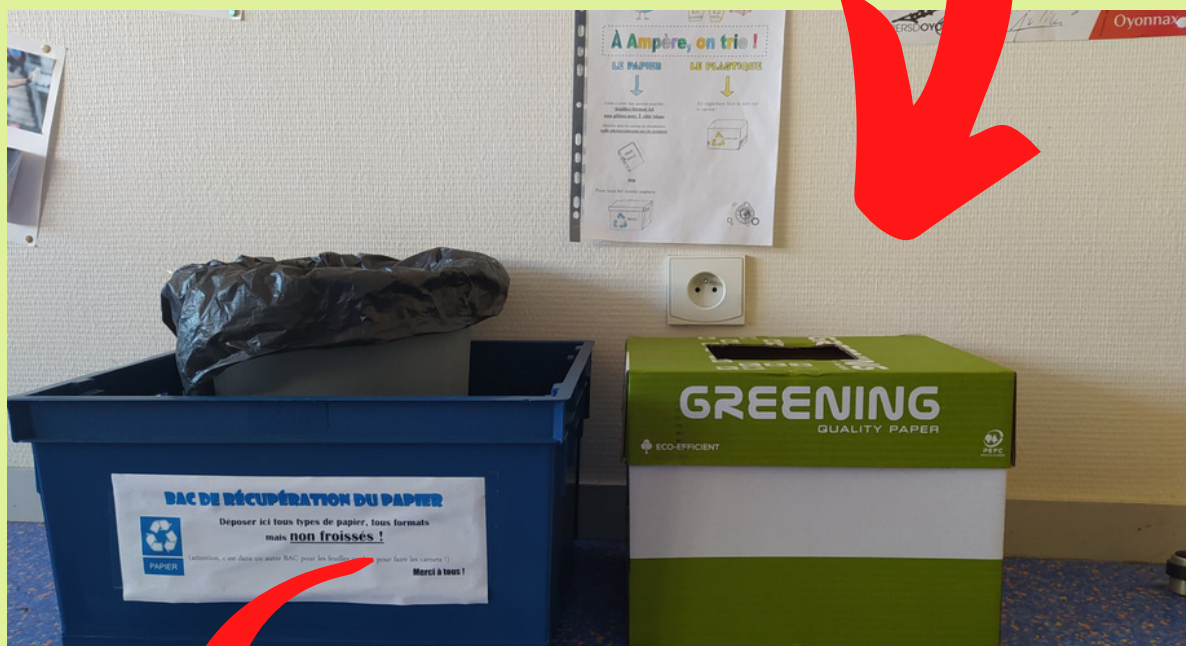


Pourquoi faut-il trier nos déchets ?

Notre planète est polluée par notre faute. L'activité humaine est ce qui pollue le plus. Pour limiter notre impact sur la planète, nous pratiquons le tri des déchets. Cela consiste à jeter nos déchets en fonction de leur matière dans différents bacs de tri. Nos déchets sont ensuite récupérés et transformés pour que leur matière soit réutilisée.



Ce bac vert vous servira pour le plastique comme par exemple : blanc cassé ainsi que le fil qui se trouve dans les blancs souris. Vous pouvez également mettre vos colles vides.



Ce bac bleu vous sera très utile pour trier les feuilles dont vous ne vous servez pas ainsi que les brouillons et les feuilles froissées dépliées.

Juste pour vous!

par Marina Déa

Recette de gâteau tout rose des amoureux

Ingrédients

Pour 6 personnes
Préparation: 30 minutes
Cuisson : 30 minutes
Repos : 1 heure

Recette du livre : *Le Larousse junior de la pâtisserie*

- 1 yaourt nature (125g)
- 1 pot d'huile de tournesol
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 150g de pralines roses
- du beurre et de la farine pour le moule

I. Préchauffe le four à 200°C (thermostat 6-7) et beurre un moule rond ou en forme de cœur.

II. Verse le yaourt dans un saladier et garde le pot pour mesurer les autres ingrédients. Ajoute le sucre, la farine, la levure et l'huile. Mélange à l'aide d'un fouet. Casse les œufs et mélange-les à la pâte. Passe rapidement les pralines au mixeur et incorpore-les à la pâte.

III. Verse la pâte dans le moule beurré. Demande à un adulte de t'aider à mettre au four pendant 30 minutes. Quand le gâteau est cuit, sors-le du four et laisse-le refroidir.

IV. Pendant ce temps prépare le glaçage : presse le jus d'un demi-citron dans un verre. Dans un saladier, bats le blanc d'œuf et le sucre glace à l'aide d'un batteur électrique. Tout en battant, ajoute le jus de citron et le colorant rouge goutte à goutte jusqu'à ce que tu obtiennes une belle couleur rose.

V. Découpe ton gâteau en forme de cœur. Verse le glaçage sur le gâteau et répartis-le à l'aide d'une spatule peu de temps avant de le déguster.

« Chaque jour je t'aime davantage, aujourd'hui plus qu'hier et bien moins que demain. »

Rosemonde Gérard

Juste pour vous!

par Dugas Nathan

Recette de Bugnes

Recette du site marmiton.fr



Ingrédients

- 250g de farine
- 50g de sucre
- 50g de beurre
- 3cl de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- huile spéciale friture
- 2 œufs
- sucre glace

Pour 8 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Repos : 2 heures

I. Fais ramollir le beurre. Fouette ensuite les œufs à la fourchette.

II. Dans un saladier, dispose la farine en fontaine (c'est-à-dire, fais un trou au milieu du tas de farine) pour y mettre le sel, le beurre, les œufs battus et la fleur d'oranger.

III. Mélange pour obtenir une pâte consistante. Forme ensuite une boule avec la pâte et laisse-la reposer 2 heures au réfrigérateur.

IV. Fais chauffer l'huile.

V. Étale la pâte pour obtenir une épaisseur d'environ 5cm.

VI. Découpe dans la pâte des bandes de 10cm sur 4cm. Fais une incision d'environ 5cm au centre de tes bandes.

VII. Une fois l'huile suffisamment chaude, plonge les bugnes dans la friture en demandant de l'aide à un adulte. Lorsqu'elles remontent, retourne-les. Ensuite, égoutte-les et dépose-les sur du papier absorbant. Attention à ne pas te brûler !

VIII. Saupoudre enfin tes bugnes de sucre glace.

"Il n'y a qu'un bonheur dans la vie, c'est d'aimer et d'être aimé." George Sand

À VOS MARQUES, PRÊTS, JOUEZ !

par Déa Morina & Nathan Dugas

C'est kiki chante?

Et même après je t'aimerai •

L'hymne à l'amour •

Ne me quitte pas •

Arcade •

Je te laisserai des mots •

Fairytale •

Hallelujah •

I will always love you •

Still loving you •

• *Alexander Rybak*

• *Scorpion*

• *Hoshi*

• *Edit Piaf*

• *Witney Houtson*

• *Ducan Laurence*

• *Jeff Buckley*

• *Patrick Watson*

• *Jacques Brel*

