



Le mag de Bango



Décembre 2023 - Numéro 2



L'actualité sélectionnée par l'équipe de rédaction

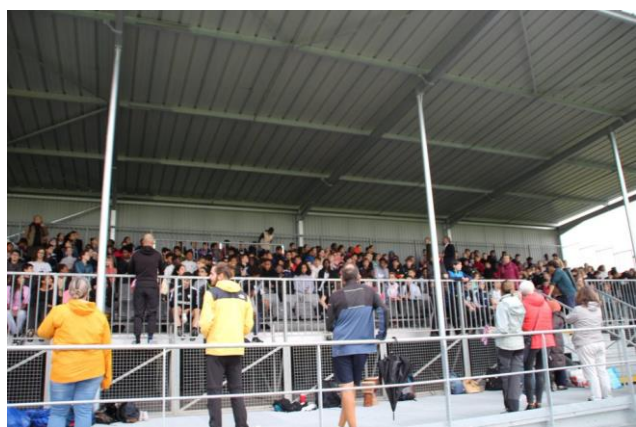


LES ANIMAUX EN VOIX DE DISPARITION

LE CROSS DU COLLEGE

Par Chloé

La pluie et la boue vous ont peut-être fait tomber, un conseil : courez moins vite quand vous voyez une flaque de boue. Et pour la pluie, prenez un imperméable que vous mettez autour de votre taille. Un conseil Au début de la course ne courez pas trop vite pour garder votre énergie pour la fin. En effet la course 1 faisait 1,2km et les courses 2 et 3 faisaient 2,4 km et la course 4 mesurait 3,6 km (c'est hyper long).



Merci d'avoir participé et d'avoir encouragé tous les élèves durant cette épreuve sportive.



Par Raphaël

*Le hérisson: ils sont victimes des pesticides, de l'urbanisation à outrance et évidemment des voitures qui les écrasent lorsqu'ils traversent les routes. Bien que l'espèce soit protégée depuis 1981, la population de hérissons a diminué de 75% en 20 ans.

*Le Rhinocéros à deux cornes de Sumatra : il partage le sombre titre de rhinocéros le plus menacé de la planète avec son cousin régional le rhinocéros de Java, tous deux considérés en danger d'extinction.

*Le Loup : Souvent, les tensions entre l'homme et le loup sont très vives dans les zones que l'animal avait désertées et dans lesquelles il est revenu depuis peu. Les éleveurs et les chasseurs doivent donc réapprendre à vivre avec le risque de prédation du grand carnivore sur le bétail et sur le gibier.



*L'ours polaire : Le changement climatique constitue la principale menace pesant sur l'ours polaire. Si la fonte des glaces se poursuit au rythme actuel, la surface de son habitat estival se sera contractée de plus de 40% d'ici le milieu du 21ème siècle, faisant diminuer sa population de plus de deux tiers.



*Le lynx : Le lynx boréal est méconnu de l'humain, qui voit souvent en lui une menace. L'espèce est légalement protégée dans l'Union européenne, mais la fragmentation de son habitat, la chasse et, dans certaines régions, le manque d'échange génétique, menace l'animal.



Les films sélectionnés par l'équipe de rédaction



INDIANA JONES ET LECADRAN DE LA DESTINEE

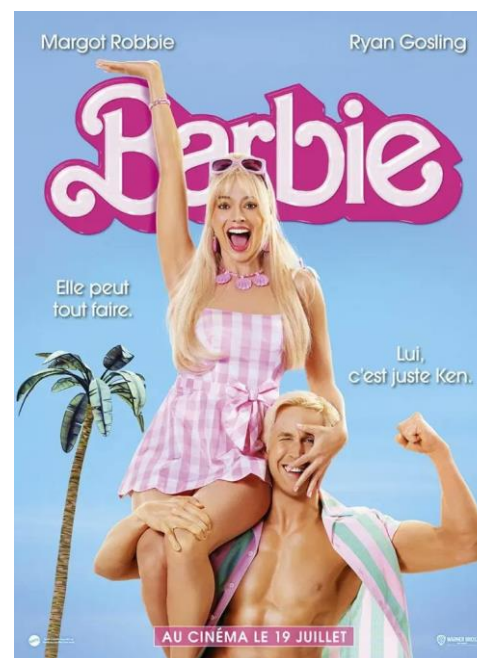
C'est un très bon film. Le scénario est bien trouvé. La fin est incroyable !



Professeur d'archéologie, Indiana Jones parcourt le monde à la recherche de trésors. Son rival, le Français René Belloq, travaille pour les nazis qui rêvent de retrouver l'Arche d'alliance contenant les Tables de la Loi. Or, feu le professeur Ravenwood, père de Marion, l'ex-petite amie d'Indiana Jones, détenait une médaille permettant de localiser l'arche. Jones part sur les traces de Marion au Népal.

BARBIE

C'est un bon film mais il se répète : action prison évasion etc...



Barbie, qui vit à Barbie Land, est expulsée du pays pour être loin d'être une poupée à l'apparence parfaite; n'ayant nulle part où aller, elle part pour le monde humain et cherche le vrai bonheur.

WISH :ASHA ET LA BONNE ETOILE



Asha, jeune fille de 17 ans à l'esprit vif vit à Rosas, un royaume fantastique où tous les souhaits peuvent littéralement s'exaucer. Dans un moment de désespoir, elle adresse un vœu sincère et puissant aux étoiles auquel va répondre une force cosmique : une petite boule d'énergie infinie prénommée Star. Ensemble, Star et Asha vont affronter le plus redoutable des ennemis, le Roi Magnifico et prouver que le souhait d'une personne déterminée, allié à la magie des étoiles, peut réellement produire des miracles...

Les petites annonces de Bango

SEREZ-VOUS LE PROCHAIN CHAMPION DU MAT ?

Le 13 janvier prochain, il y a le championnat d'échecs scolaires du Maine-et-Loire au centre Jacques Tati à Angers.

Venez-vous inscrire au CDI pour y participer !





Le point culinaire



VOICI QUELQUES RECETTES QUE L'ÉQUIPE VOUS CONSEILLE :

RECETTE DU TIRAMISU AU CAMEL

Par Almass

♦ **Ingrédients :**

- 20 palets bretons
- 4 œufs
- 400 g de mascarpone
- 15 cl de crème liquide
- 110 g de beurre
- 80 ml d'eau
- 370 g de sucre
- Une cuillère de cacao en poudre



♦ **Les étapes :**

1- La première étape de cette recette consiste à préparer le caramel. Versez l'eau et 250 g de sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout. Tout en continuant à mélanger, incorporez progressivement le beurre découpé en morceaux dans la casserole. Au bout d'une dizaine de minutes, vous obtiendrez une texture et une couleur caramel.

2- Après cette étape, retirez la casserole du feu et incorporez la crème fraîche liquide. Pour obtenir une préparation homogène pour le tiramisu, fouettez vigoureusement le mélange jusqu'à ce qu'il devienne tiède. Ensuite, replacez la préparation sur le feu et portez à ébullition en continuant à remuer, puis retirez du feu et laissez refroidir.

3- Mettez cette préparation de côté et clarifiez les œufs, mettez les jaunes dans un saladier et les blancs dans le bol de votre batteur. Pour commencer, battez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre et travaillez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse légèrement.

4- Ensuite, ajoutez le mascarpone Galbani et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une texture bien lisse.

5- Montez maintenant les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel pour qu'ils se tiennent bien, et incorporez-les délicatement au mélange précédent. Vous devez obtenir une crème onctueuse, lisse et sans grumeaux.

6- Munissez-vous d'un grand couteau pour découper les palets bretons en gros morceaux. Déposez la moitié au fond d'un plat ou au fond des 6 verrines selon la présentation souhaitée.

7- Recouvrez les biscuits avec la moitié du caramel et déposez par-dessus la moitié de la crème au mascarpone. Renouvelez cette opération une seconde fois et décorez votre dessert en versant par-dessus la crème quelques cuillères à soupe de caramel.

Bonne dégustation !

LA RECETTE DE LA BUCHE DE NOEL

Par Chloé

♦ **Ingrédients :**

- 200 gde beurre
- 250 gde chocolat
- 11 gde levure alsacienne
- 100 gde farine
- 140 gde sucre en poudre
- 4 œufs



♦ **Les étapes :**

1- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.

2- Fouetter les jaunes d'œuf avec le sucre et 3 cuillères à soupe d'eau tiède, pour faire mousser.

3- Ajouter, peu à peu, la farine et la levure.

4- Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement au mélange précédent.

5- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Étaler la pâte dans un moule long et plat (type lèche-frite) recouvert d'un papier cuisson sur 1 cm d'épaisseur.

6- Enfourner pour 10 à 15 minutes de cuisson, le biscuit doit être légèrement doré.

7- À la sortie du four, poser sur le biscuit un torchon propre humide puis le démouler dessus et rouler. Laisser refroidir.

8- Briser le chocolat, et le faire fondre au bain-marie.

9- Lorsqu'il est fondu, ajouter beurre mou et mélanger.

10- Dérouler le gâteau et y étaler les 2/3 du chocolat. Rouler ensuite à nouveau le biscuit sur lui-même.

11- Recouvrir le biscuit du reste de chocolat puis, à l'aide d'une fourchette, strier le dessus.

12- Faire prendre au réfrigérateur.



La page « jeux »



LES MOTS DE NOEL



Mots Mêlés



Décoration
Attente
Guirlande
Traineau
Lumière

Partage
Pirouette
Renne
Cadeau
Père Noël

Sapin
Etoile
Réveillon
Boules
Calendrier

LES REBUS

MA,
TA,
... ?



n'



c pl' 1 >



Toute l'équipe du journal vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !!

