

Le petit Pineda

La Une

Page 2 à 3 : Infos

Page 4 : Animaux

Page 5 : histoire

Page 5 à 6 : cuisine

Page 7 : Art

Page 8 à 9 : Fable

Page 9 : Rappel

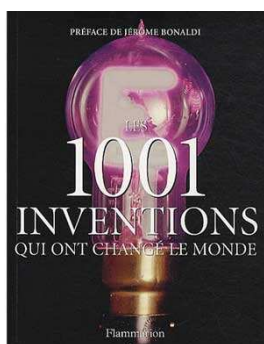


INFOS



Le Dimanche 16 Mai, tous les latinistes du collège sont partis en Italie pendant une semaine. Le trajet a duré 20 heures en car. Ils ont visités : Rome, le Vésuve , Naples, le site de Pompéi, l'île de Capri, Pouzzoles, l'entre de la Sibylle, le musée archéologique de Naples, le port d'Ostie et la chapelle Syxtine.

Retour le Samedi 22 Mai.

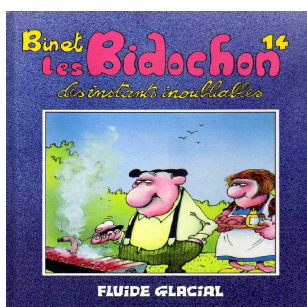


Papa a fêté ses 43 ans le 19 Mai 2010.

Il a reçu des livres : « Les Bidochons, « Les 1001 Inventions »



Le 30 Mai, c'était la fête des mères, Papa, Mathilde, Agathe, Gauthier, Guillaume, Aurore ont fait un tableau en cette occasion et offert un livre « 1001 tableaux »



Le 20 Juin, c'était la fête des pères.

Il a reçu de livres : « les Bidochons »



Du 2 au 4 juin, la classe de CP-CE1 est partie à Montrichard pour les « P'tites randos ».



Le 14 Juin 2010, la classe de CP-CE1 a présenté une pièce de théâtre « Coccinelle Demoiselle » sous la direction de Mlle Mitouard, et la classe de cm1-cm2 a présenté un exposé sur l'électricité ainsi que leur projet.



A l'occasion des P'tites Randos, Laurent Pineda a filmé et au retour, il a créé un film.

Ce film a été projeté le 1 juillet 2010.



Le 27 Juin, c'était la fête de l'école.

Il y avait de nombreux stands.

Guillaume a été premier au tir à la carabine niveau enfant

Animaux :

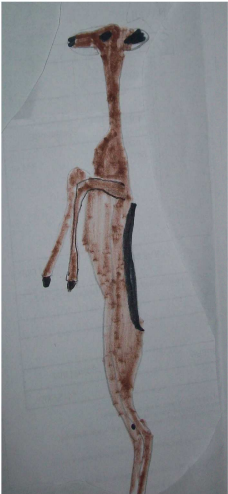
Anaconda



L'anaconda est un reptile qui vit dans la jungle. C'est le plus gros serpent du monde; Il atteint 10 mètre de long. Pour tuer ses proies, il les étouffe et les engloutit en

commençant par la tête ; il se retire ensuite dans un arbre pour digérer son repas pendant une semaine.

Gazelle-girafe



La gazelle-girafe est un animal qui vit dans la savane au Kenya et en Somalie, elle se nourrit des sécrétions produites par l'acacia, sa langue est couverte d'une couche cornée, elle peut s'étirer sur plus de 30 cm en dehors de sa bouche.

Histoire :

A-cause d'un problème technique, le dossier contenant l'histoire est perdu !

Nous nous excusons pour ce problème

Cuisine :

- **Recette Fondant au chocolat**

5 sur 5 basé sur 554 avis

Recette proposée par [Eloise Vaudois](#)

Il est légèrement croustillant sur le dessus et fondant à l'intérieur, il se mange à toute heure, au moment des petits creux, et accompagné d'une crème anglaise, il constitue un dessert très raffiné. Très simple à préparer, nous nous régalons à chaque fois.

- [..Recette facile](#)
- **Pour 8 personnes :**
 - 200 g de chocolat noir
 - 150 g de beurre
 - 150 g de sucre en poudre
 - 50 g de farine
 - 3 œufs
 - **Préparation : 15 min**
 - **Cuisson : 25 min**
 - **Repos : 0 min**
 - **Temps total : 40 min**

- • **Préparation**

- • 1 Commencez par sortir le beurre du réfrigérateur afin qu'il ramollisse. Si vous avez oublié, il suffit de le **·passer** au micro-ondes pendant une dizaine de secondes, il vous sera plus facile de le **·travailler** par la suite.

2 Dans une casserole, vous cassez le chocolat en morceaux auxquels vous ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau, et vous mettez le tout à **·fondre** à feu moyen au **·bain-marie** (càd dans une casserole plus grande remplie d'eau).

3 Pendant ce temps, dans un saladier, vous travaillez, à l'aide d'une cuillère en bois, le beurre mou **·en pommade**, auquel vous ajoutez le sucre en poudre, et vous continuez de remuer jusqu'à ce que le mélange devienne léger et onctueux; vous pouvez aussi vous aider d'un batteur électrique, plus efficace pour obtenir la consistance désirée. Ajoutez alors les œufs un à un en alternant avec la farine.

Conseil : il faut remuer et **·travailler** bien la pâte entre chaque oeuf et chaque apport de farine, jusqu'à incorporation complète de ces éléments dans la pâte. Pour rendre la pâte plus homogène, vous pouvez également donner un petit coup de batteur électrique.

4 Ensuite, vous incorporez à ce mélange le chocolat fondu en remuant bien avec une cuillère. Vous beurrez alors votre moule, vous y versez la pâte et vous le faites cuire au four, préchauffé à 150°C, pendant 25 à 30 minutes.

5 En boulangerie ce gâteau est présenté avec une poudre blanche de sucre glacé pour l'embellir. Placer le sucre glacé sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci à totalement refroidi.

Ce gâteau se sert froid.

- • Pour finir... Pour vérifier la qualité de la cuisson, il vous suffit d'enfoncer une lame de couteau au centre du gâteau : il faut alors que de petits morceaux de fondant à peine cuits demeurent accrochés à la lame. Si c'est le cas, vous pouvez le retirer, le laisser tiédir et, pour finir, le mettre au réfrigérateur. Ce gâteau se sert froid. En boulangerie ce gâteau est présenté avec une couche de sucre glacé pour l'embellir. Placer le sucre glacé sur le dessus du gâteau une fois que celui-ci a totalement refroidi.

Art :



Pour la fête des mères par
papa, Mathilde, Gauthier,
Agathe, Guillaume, Aurore



Le « mouton » de Gauthier



« Les princesses » de Agathe



« fête au château »
De Guillaume

Fable :

LE LIÈVRE ET LA TORTUE

Rien ne sert de courir ; il faut partir à point.
Le Lièvre et la Tortue en sont un témoignage.
Gageons, dit celle-ci, que vous n'atteindrez point
Si tôt que moi ce but. Si tôt ? Êtes-vous sage ?(1)
Repartit l'Animal léger.(2)
Ma Commère, il vous faut purger
Avec quatre grains (3) d'ellébore.
Sage ou non, je parie encore.
Ainsi fut fait : et de tous deux
On mit près du but les enjeux.
Savoir quoi, ce n'est pas l'affaire ;
Ni de quel juge l'on convint. (4)
Notre Lièvre n'avait que quatre pas à faire ;
J'entends de ceux qu'il fait lorsque prêt d'être atteint
Il s'éloigne des Chiens, les renvoie aux calendes, (5)
Et leur fait arpenter les landes.
Ayant, dis-je, du temps de reste pour brouter,
Pour dormir, et pour écouter
D'où vient le vent, il laisse la Tortue
Aller son train de Sénateur. (6)
Elle part, elle s'évertue ;
Elle se hâte avec lenteur.
Lui cependant méprise une telle victoire ;
Tient la gageure (7) à peu de gloire ;
Croit qu'il y va de son honneur
De partir tard. Il broute, il se repose,
Il s'amuse à toute autre chose
Qu'à la gageure. À la fin, quand il vit
Que l'autre touchait presque au bout de la carrière, (8)
Il partit comme un trait ; mais les élans qu'il fit
Furent vains : la Tortue arriva la première.

Eh bien, lui cria-t-elle, avais-je pas raison ? (9)
De quoi vous sert votre vitesse ?
Moi l'emporter ! et que serait-ce
Si vous portiez une maison ?

(*) Sources : Esope : La tortue et le lièvre

- (1) êtes-vous sensée
- (2) léger...de cervelle
- (3) le grain est une mesure de poids valant 1/24 de denier, soit 0,053g.
L'expression *purger avec l'ellébore* était proverbiale par allusion aux Anciens qui soignaient la folie par ce moyen.
- (4) ces 2 vers font certainement référence au texte ésopique, dont La Fontaine supprime les détails inutiles.
- (5) aux calendes grecques....
- (6) les sénateurs romains, dont la majesté est proverbiale
- (7) le pari
- (8) au bout de la course
- (9) n'avais-je pas

Rappel :

Nous vous rappelons que « Le Petit Pineda est accessible sur le net au : « <http://www.wix.com/yaumi41/PINEDA> »

Le petit Pineda n°4

Édition Juillet 2010

Créer le 14 juillet 210 par :
Guillaume, Gauthier, Mathilde.

Tapé le 15 Juin par guillaume

Prochaine parution : septembre