

# La Grande Agora n°1

## Nouvel an chinois

Le nouvel an chinois est une fête traditionnelle fêtée sur huit jours  
Le calendrier chinois étant un calendrier luni-solaire, la date du nouvel an chinois dans le calendrier grégorien varie d'une année sur l'autre, mais tombe toujours entre le 21 janvier et le 19 février, lors de la deuxième nouvelle lune depuis le solstice d'hiver quand le soleil se trouve dans le signe du verseau. C'est comme tous les commencements de mois lunaires chinois, le premier jour d'une nouvelle lune. Par convention, l'alignement astronomique qui signale la nouvelle lune est déterminé à l'observation de la montagne pourpre à nankin.

### Les cadeaux :

Au nouvel an chinois on offre des enveloppes où se trouve de l'argent. Plus souvent ce sont les grands-parents ou les arrière grands-parents qui en offrent beaucoup.

### La nourriture :

Les aliments consommés au nouvel an chinois ont tous une signification : les œufs, on en offre au couple qui ont eu un enfant ou aux femmes enceintes, les nouilles de longévité, représentent une longue vie, le poisson représente la prospérité, le poulet signifie le rapprochement et l'unité familiale. Et il y en a beaucoup d'autre mais nous n'allons pas tous vous les citer.

### Les vêtements du nouvel an chinois :

Ce sont des vêtements portés lors du nouvel an traditionnel en chine. Il s'agit d'une coutume peu à peu délaissée dans le pays mais de plus en plus adoptée, sous la forme de déguisement, par les étrangers

étrangers qui assistent aux défilés du nouvel an chinois.

Fanny, Vaneesa et Jade



## Les souterrains

Nous avons eu vent d'une légende racontant qu'un passage souterrain relierait Saint-Grégoire à Marmoutier. Nous avons donc enquêté sur cet éventuel passage souterrain.

Nous avons contacté une ancienne professeure de Saint-Grégoire qui a été à Marmoutier puis à Saint-Grégoire, et dont le mari était l'architecte de notre institution. Elle nous a répondu qu'elle connaissait aussi cette légende mais qu'elle n'en savait pas plus que nous. Cette dame nous a conseillé de nous adresser aux archives de la nouvelle république et aux archives départementales. Nous nous sommes donc adressés à la nouvelle république en envoyant un mail expliquant situation. Une archiviste nous a répondu et nous a envoyé des articles sur les souterrains. Nous avons appris qu'il y avait des carrières souterraines à Marmoutier.

Mme Stévenard nous a expliqué qu'il y a un abri souterrain pour se protéger des bombes derrière le self, il a été construit pendant la guerre. Même si cela n'a pas beaucoup d'intérêt pour notre article, nous avons trouvé cette information très intéressante.

Si nous avons d'autres indices concernant cette enquête, nous vous les dévoilerons dans le prochain numéro de « la Grande Agora »

Maxence, Indira, Apolline, Marie et Elisa

## Eragon

Si vous adorez les histoires d'aventures, de suspense et d'amitié, alors ce livre va forcément vous plaire...

C'est l'histoire d'Eragon, un jeune garçon de 14 ans qui en se promenant dans la forêt va découvrir une pierre bleue qui est en fait un œuf de dragon. Cette pierre mystérieuse va bouleverser la vie de notre héros.

Alors n'hésitez pas une seule seconde avant de vous plonger dans cette merveilleuse lecture !

Auteur : Christopher Paolini

Editions : Bayard

## Le Petit Pausailleur

Nous avons rencontré madame Brossier, du service comptabilité, qui a répondu à nos questions au sujet de l'association à laquelle elle appartient : le Petit Pausailleur

Le Petit Pausailleur est situé dans le 37 à Vouvray. Depuis 1997, l'association accueille dans sa ferme d'animation des personnes atteintes de handicaps (troubles mentaux, autisme etc...), de 3 à 77 ans, autour d'animations et d'activités en lien avec les animaux.

Il n'y a pas d'hébergement mais une cantine pour le midi. Les salariés sont spécialisés pour accompagner les visiteurs dans leurs activités et animations.

Mme Brossier nous a dit que c'était compliqué de gérer son poste dans l'association et son rôle au sein de l'établissement car ce métier est très prenant. C'est tout de même une joie de pouvoir rencontrer les enfants, c'est très enrichissant. Elle nous a aussi dit qu'il fallait être majeur pour être membre mais qu'on pouvait venir à tout âge pour une visite.

Indira et Noémie

<http://petitpausailleur.fr/>

## Devinettes pour la récréation

### Cours de S.V.T. :

Le professeur demande :

- connaissez-vous un mammifère qui n'a pas de dents ?
- oui ma grand-mère.

### Code de la route :

Un poisson rouge et un sous-marin rentrent en collision .qui est fautif ?

- le sous-marin : il n'avait rien à faire dans un bocal.

### Sciences physiques :

Quel est le point commun entre un thermomètre et un professeur ?

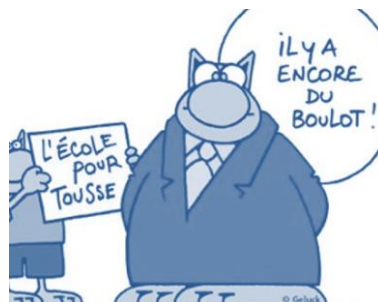
- on tremble quand ils marquent 0. (0°ou 0/20)

### Anglais :

Qu'est-ce qu'un chat tout terrain ?

- c'est un cat-cat. (4/4)

Par Louis-Marie de Villanfray



## Les Crêpes de la Chandeleur : un Régal !

Par Marie et Hayden 6<sup>ème</sup> Verte

Voici une recette de pâte à crêpes bien sucrée qui peut être manger sans rien ou avec toutes sortes de gourmandises ...

Ingrédients :

- 250 g Farine
- 4 œufs
- 175 g Sucre
- 2 Sachets de Sucre Vanillé
- 75 cl Lait
- 2 cuillères à soupe de Rhum
- 1 pincée de sel

Préparation :

1. Verser la farine dans un grand saladier.
2. Ajouter le sucre puis un à un les œufs.
3. Mélanger au fouet puis verser doucement le lait et remuant sans cesse pour éviter les grumeaux.
4. Pour finir ajouter le rhum, le sucre vanillé et le sel.
5. Laisser reposer au moins 1h au réfrigérateur.
6. Faire cuire les crêpes sur une poêle beurrée en oubliant pas de les faire sauter !

Recette de la pâte à tartiner « maison » (d'après la recette de Christophe Michalak)

Ingrédients :

- 180 g Noisettes entières
- 80 g Sucre en poudre
- 100 g Sucre glace
- 100 g Chocolat au lait
- 2 cuillères à soupe de Lait en Poudre
- 1 cuillère à café de Cacao
- 1 cuillère à soupe d'Huile de Tournesol

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C puis torréfier les noisettes 15 à 20 minutes environ. Rouler dans un torchon les noisettes à la sortie du four pour leur enlever la peau.
2. Préparer le caramel. Dans une casserole, mettre 1/3 de sucre en poudre et laisser fondre à feu doux. Ajouter le deuxième tiers pour le faire fondre puis le dernier. Laisser fondre complètement sans remuer, le caramel doit être blond. Verser le caramel sur du papier sulfurisé ou un tapis en silicone. Laisser durcir puis casser le en petits morceaux. Mixer 120g de noisettes avec les morceaux de caramel. La préparation se liquéfie cela s'appelle le « pralin ». Réserver cette préparation.
3. Dans le mixeur, placer les noisettes restantes et le sucre glace. Mixer jusqu'à obtenir une pâte compacte. Cette préparation s'appelle la « pâte à noisettes ».
4. Faire fondre le chocolat et l'ajouter à la « pâte à noisettes ». Ajouter le « pralin », le lait en poudre, le cacao et l'huile.
5. Mixer le tout doucement. Plus vous mixez, plus la préparation va s'assouplir.



Voici notre suggestion « Gourmande » : Pâte à tartiner « maison », banane et pralin pour le côté croquant. Régalez-vous !