



JOURNAL GALACTIQUE

MOT DE BIENVENUE

Chers lecteurs et lectrices, nous sommes heureux de vous retrouver pour cette 3ème édition du journal étudiant de l'école de l'Étoile. Comme vous pouvez le constater, notre journal a enfin un nom qui représente réellement notre école. Vous en découvrirez davantage sur le processus de sélection de ce nom au cours de cette édition.

Nous tenons également à vous informer que dernièrement, le comité journal a subi de petits changements. Certains élèves ont préféré nous quitter, pour la simple raison que leurs intérêts ont évolué. 8 élèves ont donc cédé leur place. Suite à leur décision, Evelyne Desmeules a créé une vidéo à l'aide de Sélina Leclerc afin de pouvoir le visionner dans chacun des groupes du service de garde et ainsi essayer de recruter de nouveaux membres. Cet exercice fut un grand succès, puisqu'à la suite du visionnement du vidéo, nous avons recruté 18 nouveaux élèves.

Les élèves sont de plus en plus diversifiés dans le choix de leur rubrique, passant par des rubriques culinaires, à des rubriques divertissements, à des rubriques plus instructives. Un bel éventail de sujets aussi passionnants les uns que les autres vous attendent...Bonne lecture !

RUBRIQUE MYSTÈRE

Le triangle des Bermudes

Le triangle se trouve entre Miami, l'île des Bermudes et San Juan.

Le triangle de tous les dangers

En 1800, un navire de guerre disparaît avec 340 membres d'équipage à bord, suivi d'un second quelques semaines plus tard. Depuis, la barre des disparitions ne finit pas de monter : plus de 200 bateaux et avions ont été portés disparus. Mais la célébrité du triangle des Bermudes remonte au 5 décembre 1945. Ce jour-là, 5 avions torpilleurs de l'escadrille 19 quittent la base de Fort Lauderdale, en Floride, pour une mission de routine. Une heure après, leur chef a signalé être perdu, mais la radio ne marchait plus. Leur hydravion, envoyé à leur recherche, disparaît lui aussi. Durant 5 jours, la zone a été passée au peigne fin, mais on ne trouvait rien.

Force magnétique incontrôlable

Les marins et pilotes disent que leurs instruments de bord ne fonctionnent plus dans le triangle. Les compas aussi ne fonctionnent pas. Or, le compas repère le nord magnétique de la planète.

À suivre au prochain journal pour un nouveau **mystère**.

Écrit par : Alexis Blouin et Raphaël Bonneau

RUBRIQUE TOUR DE L'ÉCOLE INUSITÉ

Bienvenue à la rubrique tour de l'école inusité. C'est la première fois que nous faisons cette rubrique. Dans cette chronique, nous vous informerons de plein de choses inédites de l'établissement. À l'école de l'Étoile, combien y-a-t-il...

De portes dans l'école (92 en tout)
De tableaux interactifs (24 en tout)

De lumières dans le passage de l'entrée (32 en tout)
De filles (226)
De gars (244)
De locaux (37)
D'éducatrices (28)
De professeurs (37)
D'adultes (66)
D'élèves (470)

J'espère que nous vous avons fait découvrir un peu plus notre magnifique école. Et que peut-être, vous aurez d'autres éléments à savoir dans la prochaine édition du journal... À la prochaine.

Par : Sélima Leclerc et Aurélie Gingras

RUBRIQUE PROF DU MOIS

Bonjour et bienvenue à la rubrique prof du mois. C'est la troisième fois que cette rubrique revient. Dans les deux précédentes éditions du journal, nous avons interviewé Mme Leïla, Mme Sarah-Jeanne, Mme Janie, Mme Emmanuelle, Mme Catherine D. en 5e et Mme Marie-Claude en sixième année. Puis, dans cette 3e édition du journal, nous avons interviewé Mme Véronique en maternelle et Miss Caroline en anglais intensif. Les questions que nous avons posées sont:

1. Ça fait combien de temps que vous enseignez ?
2. Avez-vous déjà fait un autre métier ?
3. Avez-vous déjà enseigné à une autre école? Si oui, laquelle ?
4. Pourquoi êtes-vous venu à l'école de l'étoile?
5. Avez-vous déjà enseigné à un autre degré?
6. Est-ce qu'il y a une matière que vous préférez enseigner ?

Mme Véronique

Ce professeur de maternelle enseigne depuis 15 ans. Avant, elle a travaillé chez McDonald et a animé au terrain de jeux. Avant de venir à l'école de l'Étoile, elle était professeur à l'Odysée de St-Nicolas. Elle a choisi notre belle école parce que c'est proche de chez-elle et que c'est un beau défi. Avant d'enseigner au préscolaire, elle a été professeur en cinquième et en deuxième année. Enfin, elle aime beaucoup enseigner les arts plastiques et les mathématiques.

Miss Caroline

Premièrement, ça fait 18 ans que Miss Caroline enseigne. Miss Caroline a déjà été entraîneur de gymnastique. Avant de venir ici, elle est allée à d'autres écoles, mais l'école où elle a enseigné le plus longtemps est au Grand-Voilier de St-

Nicolas. Miss Caroline a voulu venir travailler à l'école de l'Étoile puisqu'elle aime beaucoup la technologie. C'est donc pour cela qu'elle s'implique dans le comité robotique. Dans la prochaine édition, 2 chroniqueurs vous présenterons une rubrique sur le comité robotique. Miss Caroline a déjà enseigné dans tous les degrés sauf la maternelle. Elle a également déjà fait l'anglais intensif en 6e année.

Par : Sélina Leclerc et Aurélie Gingras

RUBRIQUE TOUR DU MONDE DES PIRES NOMS

(Le pire nom d'enfant de 5 pays!!)

Canada=Tyger (pour une fille)
États Unis=Tallon
Mexique=Semaine dernière
France=Bâtard
Belgique=Rivaldo Christ (pour un gars)

30 noms qui ont été interdits par la loi!!

Nous allons maintenant vous présenter 30 noms qui se sont vus être interdit par la loi. De nos jours, les parents ont beaucoup d'imagination lorsqu'il vient le temps de trouver un nom pour leur futur enfant. Il y a par contre certains noms qui sont bannis par les autorités un peu partout dans le monde. En voici quelques exemples...

Rolls Royce
Titeuf
Plutos
Vagina et Clitorine (jumeaux)
Apple
Hitler
BrfxmnlInprxvclmnsqllbb116
Superman
MJ
Aku
Duke
Ovni
Christ

Methadon
4real
Mona Lisa
@
Fish&Chips (jumeaux)
Messiah
Violence
Rambo
Mafia no Fear
A, B, C, D, E...
Mini-Cooper
Querida Pina
Lucifer
GSM
Babord et Tribord (jumeaux)
Nutella
Ikea

Par : Raphaël Chapdelaine et Jean-Simon Perreault

RUBRIQUE EXPLORONS PÂQUES SOUS UN NOUVEL ŒIL

Bonjour cher lecteurs, je veux vous parler de Pâques pour que vous en sachiez plus sur cette fête. Pâques n'est pas juste lié au chocolat. Pâques est souvent fêté en avril.

Voici comment on souhaite joyeuses Pâques en quelques langues :

Anglais= Happy Easter,
Français= joyeuse Pâques,
Espagnol= Feliz Pascua,
Africain= gelukkige paasfees,
Albanais= pasdite e lumtur,
Danois= Glad påske,
Zoulou=i- Easter ejabulisayo,
Xhosa=l- Easter evuya,
Corse= Feelice Pasqua.

Maintenant, je vais vous parler de 8 fêtes que les pays font à Pâques.

1. Aux Bermudes, les habitants font voler les cerfs-volants très haut. Les cerfs-volants sont fabriqués par eux-mêmes et ce petit bricolage leur fait penser au temps.
2. Dans certains pays du monde, Pâques est une fête consacrée au crime et les romans policiers sont à l'honneur. Il faut lire, regarder et écouter des histoires de crime et des thrillers policiers durant les vacances.
3. La chasse aux nids de Pâques : il s'agit que le lapin cache des paniers ou des boîtes remplies de petits cadeaux comme du chocolat ou des jouets.
4. Les batailles d'eau. La Pologne est le pays qui célèbre Pâques avec une bataille d'eau. Les armes sont très variées, il peut avoir des pistolets, des bouteilles de shampoing, etc... Pour la bataille tout le monde peut y participer.
5. La chasse aux œufs. Les œufs sont liés à Pâques comme les cadeaux sont liés à Noël. Dans certains pays, plus de 1000 personnes mangent une omelette de Pâques contenant plus de 400 œufs.
6. Les pots en argile volants. Au Corfou, une île grecque, les habitants jettent des pots en argile par les fenêtres. Cette idée viendrait du 16 siècle, puisque tous les gens lançaient les choses qu'ils n'avaient plus besoin par les fenêtres afin d'accueillir la nouvelle année.
7. La distribution de bretzels. Au Luxembourg, on célèbre Bretzelsonndeg. Cette tradition se fait le 3ème dimanche du Carême. Les bretzels ne sont pas faits comme nous le connaissons. Ils sont faits de pâte feuilletée, sucrée et nappée d'un glaçage aux amandes. Lors de cette fête, les personnes offrent un bretzel à ceux qu'ils aiment. Cette tradition se déroule seulement durant les années bisectilles, en alternance garçon/fille.
8. Halloween au printemps. Le jeudi avant Pâques, les enfants doivent se déguiser, mais uniquement en sorcières. À cette occasion, on fait comme au Canada. Ils font du porte à porte pour ramasser le plus de bonbons.

Merci d'avoir lu cette rubrique, j'espère que vous avez apprécié en découvrir plus sur cette fête.

Par : Jasmine Leclerc

RUBRIQUE DÉPOUILLEMENT DU CONCOURS POUR LE NOM DU JOURNAL

C'est Jasmine Leclerc, Evelyne Desmeules et Mme. Jo-Anne Perreault qui ont fait le décompte de tous les bulletins de vote. Chaque élève a eu l'occasion de voter durant leur diner au service de garde. Sélina et Jasmine Leclerc ont passé avec Mme Nancy dans les groupes afin que tous les élèves participent au processus d'élection du nom du journal.

Voici donc le dépouillement de ce vote.

- 1- journal des petites étoiles : 54
- 2- les étoiles écrivaines : 27
- 3- le journal galactique : 133
- 4- l'étoile filante : 87
- 5- journal de la grande ours : 27
- 6- le cassiopé : 38

Au total, nous avons comptabilisé 366 bulletins de vote. Avec une énorme écart, le journal Galactique est ressorti grand gagnant de ce concours. Nous souhaitons remercier tous les élèves qui ont participé à ce concours afin de trouver les 6 meilleurs noms possibles ainsi que tous les élèves qui ont voté.

RUBRIQUE RECETTE

Menu spécial de l'étoile
Les recettes ont été pris sur le site de Ricardo .
Menu 3 services

Entrée

Brochettes de pain, de cornichon et de saucisson, façon raclette

★ ★ ★ ★ ★

Ingrédients

1. 12 cubes de 2,5 cm (1 po) de pain de miche avec la croûte
2. 2 saucisses italiennes douces ou piquantes, coupées en 12 morceaux d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
3. 12 cubes de poivron rouge (environ 1/2)
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
4. 6 tranches de fromage à raclette (environ 140 g/5 oz)
5. 6 rondelles de cornichon d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
6. 6 tranches de saucisson d'environ 2 mm (1/4 po) d'épaisseur
7. 6 longues brochettes en bois

Préparation

- 1- Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

2- Enfiler en alternance les cubes de pain, les morceaux de saucisses crues et les poivrons sur les brochettes. Déposer sur la plaque de cuisson. À l'aide d'un pinceau, huiler les brochette.

3- Cuire au four environ 12 minutes en retournant les brochettes à mi-cuisson ou jusqu'à ce que la saucisse soit cuite et que le pain soit croustillant. Répartir une tranche de fromage sur chaque brochette. Poursuivre la cuisson environ 1 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

4- Piquer au bout de chaque brochette une tranche de saucisson cru et un morceau de cornichon. Servir avec quelques tranches de cornichons en accompagnement.

Repas principal

Hot chicken au canard

★ ★ ★ ★ ★

Préparation:20 min

Ingrédients

1. 6 c. à soupe de beurre
2. 1/4 tasse de farine tout usage non blanchie
3. 1 c. à thé de paprika
4. 1/2 c. à thé d'assaisonnement au chili
5. 1/4 c. à thé de sel de céleri
6. 2 tasses de bouillon de poulet
7. 2 oignons qui sont émincés
8. 1 gousse d'ail qui est hachée
9. 2 tasses de petits pois surgelés mais qui est décongelé
10. 2 cuisses de canard confites, la chair doit être défaits défaits en morceaux
11. 8 tranches de pain

Préparation

Dans une casserole à feu moyen-élevé, faire fondre 1/4 tasse de beurre. Ajouter la farine et les épices. Cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré en remuant continuellement. Ajouter le bouillon dans le mélange. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson à feu moyen de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer.

Entre-temps, dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, attendrir les oignons et l'ail dans le reste du beurre. Ajouter les petits pois et le canard en

mélangeant jusqu'à ce que tout soit chaud. Saler et poivrer.
Répartir le mélange de canard sur 4 tranches de pain. Napper d'un peu de sauce. Couvrir des tranches de pain restantes, puis napper du reste de la sauce.

Dessert

Poutine dessert

★ ★ ★ ★ ★

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS

Caramel (sauce brune)

60 ml (1/4 tasse) d'eau
375 ml (1 1/2 tasse) de sucre
45 ml (3 c. à soupe) de sirop de maïs
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
180 ml (3/4 tasse) de beurre demi-sel, coupé en cubes

Churros (frites)

430 ml (1 3/4 tasse) de lait
250 ml (1 tasse) de beurre non salé, coupé en morceaux
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
310 ml (1 1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
5 oeufs
Huile végétale pour la friture
125 ml (1/2 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) de cannelle moulue

Simili fromage en grains

Grosses guimauves, déchirées avec les doigts

PRÉPARATION

Caramel (sauce brune)

Dans une casserole, porter l'eau, le sucre et le sirop de maïs à ébullition. Nettoyer les parois de la casserole avec un pinceau mouillé pour enlever toute trace de cristaux de sucre. Cuire sans remuer jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur dorée.

Retirer la casserole du feu et ajouter la crème graduellement en remuant. Poursuivre la cuisson doucement en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Incorporer le beurre en fouettant jusqu'à ce que la sauce soit lisse et homogène. Laisser tiédir.

Churros (frites)

Chauffer l'huile de la friteuse à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de papier absorbant ou y déposer une grille.

Dans une grande casserole, porter à ébullition le lait avec le beurre et le sel. Retirer du feu. Ajouter la farine d'un seul coup et brasser vigoureusement à la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse. Remettre la casserole sur un feu doux et cuire en remuant la pâte pendant environ 2 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Retirer du feu et laisser tiédir quelques minutes. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant énergiquement à

la cuillère de bois ou au batteur électrique entre chaque addition, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée d'environ 1/2 cm (1/4 po) de diamètre, façonner des bâtonnets d'environ 15 cm (6 po) de long en les laissant tomber, un à la fois, dans la friteuse. Frire environ 8 beignets à la fois environ 3 minutes en les retournant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Égoutter sur la plaque.

Dans un cul-de-poule (bol en acier inoxydable), mélanger le sucre et la cannelle.

Plonger les beignets encore chauds dans le mélange de sucre et secouer le bol pour bien les enrober et retirer l'excédent. Réserver sur une plaque au four préchauffé à 100 °C (212 °F).

Répéter l'opération avec le reste de la pâte.

Montage

Répartir les beignets dans 8 bols, napper de sauce et de morceaux de guimauves. Servir tiède.

C'est évident que ce menu 3 services n'est pas pour les personnes au régime. Mais promis, à la prochaine édition du journal, il y aura des recettes santés...

Par : Léanne Lafontaine, Émilie Anderson, Elie-Anne St-Cyr et Catherine Jacques

RUBRIQUE INTIMIDATION

Il peut y avoir de l'intimidation dans les écoles.

Moi, j'étais dans cette situation, ce qui m'a causé du stress, de l'angoisse et une perte de ma joie de vivre...

C'est important d'en parler pour que ça arrête et que les jeunes se sentent mieux...

Les causes de l'intimidation

Selon moi, les intimidateurs sont souvent parmi les plus « cools » de l'école et sont moins bons à l'école. Ils intimident les meilleurs pour remonter leur estime personnel et bien passer auprès de l'autre sexe.

Les effets

Les effets de l'intimidation changent la vie d'une personne.

Les effets peuvent être divers allant de l'angoisse au suicide dans les cas extrêmes. On a vu des cas relatés à la télévision.

Mais, à tous les cas, les victimes vivent avec un sentiment d'être un moins que rien.

Mon conseil :

N'intimidez pas...

les dommages sur les autres peuvent être graves !

On ne fait pas aux autres ce qu'on ne veut pas qu'on nous fasse...

Par : Raphaël Bonneau

RUBRIQUE GALAXY JAR

Voici quelques idées de diys à faire entre amis ou en famille!
Des diys sont des petites inventions utiles et simples que tu fais par toi-même!

Le premier diy est parfait pour l'été. En fait, c'est un petit pot Masson représentant un flamant rose chaleureux sur sa petite île. Bref, un diy à couper le souffle!

1er étape: Choisir ou acheter le pot Masson pour votre création.

2ème étape: Ensuite, choisir les petites figurines que vous voulez placer dans le pot Masson recommandé.

3ème étape: Coller le fond du couvercle et le pourtour (assemblage pour tenir le fond du couvercle).

4ème étape: Coller les figurines sur le fond du couvercle.

5ème étape: Remplir presque tout le pot Masson d'eau et ajouter des brillants bleus (paillettes) et un peu de glycérine pour que les brillants flottent.

6ème étape: Fermer le couvercle en faisant attention que l'eau ne déborde pas .

Vous avez maintenant fini ce DIY!!

Vous voulez avoir un espace galactique, j'ai le diy parfait pour cela ! Je vais vous proposer mon deuxième diy venant d'une autre galaxie parfaite pour embellir la vôtre !

1er étape: Choisir de la ouate, un pot Masson, des paillettes et deux teintes de peinture à l'eau qui font "galaxie".

2ème étape: Mettre un petit peu d'eau dans un bol et ajouter de la peinture.

3ème étape: Mettre de la ouate dans le fond du pot Masson, mettre un de vos mélanges colorés et quelques paillettes puis, répétez en alternant de couleur jusqu'à ce que le pot soit rempli.

Dernière étape: Fermer le pot Masson et admirer votre création!



Par Naomi Tremblay, Allison Mooney et Ariane Leclerc

Si j'amais vous avez des idées de sujet que nous pourrions parler dans le journal ou que vous avez des questions à propos d'un article quelconque, n'hésitez pas à communiquer avec un de nos journalistes.

