

# Jean Paul II News

N° 3 du 12 avril 2013 - 3ème DP6 - Distribution gratuite interne à l'Institut



## Les cloches de Pâques

« Les cloches de mon village natal sont revenues de Rome et leurs sons musicaux s'envolent dans l'air matinal léger autour du clocher, puis ils s'éloignent vers la campagne comme s'ils accompagnaient le vol des carillons joyeux. »

*Lucas Pradeilles*

**La classe de 4<sup>ème</sup> est heureuse de vous annoncer l'arrivée d'un nouvel élève : Hugo Ribeyre à qui nous souhaitons la bienvenue. Nous lui souhaitons également de réussir une bonne fin d'année scolaire à l'Institut Jean Paul II. Nous comptons sur tous les élèves pour l'aider à s'intégrer.**

*L'équipe de rédaction*

Le Directeur de la Publication est, de droit, notre Directrice Émmanuelle Chapel.

Le rédacteur en chef est le professeur de Français (ou de langue pour les articles en Anglais et Espagnol) - Le responsable de la publication est le professeur de P.S.E. - Le responsable technique est le professeur de technologie.

Disponible sur : <http://www.egioan.fr/downloads/journal3.pdf>

Le comité de rédaction est composé des élèves de 3ème : Longi Luca, Malterre Axel, Andrieu Henry, Virlouvét Ludovic et Voinchet Bryan (sous contrôle de leur professeur) - Le responsable des photographies : Malterre Axel. Le responsable de la mise en page : Andrieu Henry. La liaison avec les autres classes pour la recherche des articles est assurée par Virlouvét Ludovic

Dans le cadre de leur orientation future, les élèves de Troisième sont allés visiter le Lycée de la Salle.

Ils nous donneront leurs impressions dans le prochain numéro.

La recette de la tarte aux pommes ...  
à lire en page 2.

Le Rotweiller, un bouc émissaire... à lire en pages 3/4

le courrier des lecteurs est une rubrique ouverte à tous ceux qui souhaitent s'exprimer ici. En réponse à l'article sur le Carême... à lire page 2

Réflexions d'un élève sur la naissance de l'univers... En page 2

Histoires de Pâques par la classe de primaire ...  
en page 3

# TARTE AUX POMMES, PATE SUCRÉE

Nombre de personnes : 8

*Pour faire la pâte il faut :*

- farine : 0,250 kg
- une pincée de sel
- sucre glace : 0,125 kg
- beurre : 0,125 kg
- 1 œuf
- eau : 0,05 L

*Pour la compote de pommes :*

- pommes : 0,400 kg
- sucre : 0,120 kg
- jus de citron : 1/2 citron

*Pommes pour garniture :*

- pommes : 0,500 kg
- jus de citron : 1/2 citron

## TECHNIQUE DE RÉALISATION

POUR LA PÂTE SUCRÉE

Peser, mesurer les denrées.

Tamiser la farine la déposer en fontaine avec le sucre glace, au centre ajouter le sel et l'eau dissoudre du bout des doigts.

Ajouter l'œuf et le mélanger.

Ramollir le beurre si nécessaire le découper en parcelles et ajouter dans le centre de la fontaine.

Rabattre un peu de farine de l'intérieur de la fontaine et mélanger aux autres éléments.

Ecraser rapidement le mélange avec les mains, la pâte doit se décoller des doigts.

Dès que celle-ci ne colle plus au plan de travail cesser de la travailler.

Former une boule, filer et mettre à +3°C.

POUR LA COMPOTE

Eplucher les pommes et tailler les en gros dès. Placer dans une russe, verser un fond d'eau et sucrer légèrement.

Ajouter une gousse de vanille fendue. Cuire lentement et à couvert une dizaine de minutes.

Oter le couvercle et remuer la compote sur le feu pour évacuer l'excédent d'eau, passer la compote au mixer, refroidir.

POUR FONCER LES TARTES

Piquer les fonds, chiqueter les bords

GARNIR LES TARTES

Eplucher évider et citronner les pommes masquer le fond avec une couche de compote

Escaloper les pommes en lamelles régulières et les disposer avec soin sur la compote.

CUIRE LES TARTES

Au four à 200° pendant 30 mn et 180°/15mn

Terminer la tarte, Déposer la tarte sur un plat

*Bastien Vallon 5<sup>ème</sup>*

## Réflexion d'un élève

Des savants nous ont expliqué que notre système solaire a été créé il y a très longtemps par une explosion : le « big-bang ». Il y a quelques mois, ils disaient que cette explosion est le fruit de la collision de plusieurs comètes qui se seraient agglomérées pour donner le noyau de l'univers.

Mais, pour les scientifiques, une réponse engendre souvent d'autres questions : c'est ce qui permet à la recherche de progresser et d'aller toujours plus avant.

A l'heure actuelle, nous pouvons dire qu'il y a encore de nombreux mystères à découvrir, de nouvelles réponses à trouver, ce à quoi l'homme s'emploie sans faiblir. Peut être qu'un jour ... il n'y aura plus d'inconnues !

*Ludovic Virilouvet 3<sup>ème</sup>*

## Courrier d'un Lecteur

Chassez le naturel, il revient au galop... Il nous souvient bien que le photographe officiel accrédité auprès de l'institut, faisait état de son penchant pour le jardinage, sans doute pour l'« ortie-culture » et le désherbage auprès du Frère Didier. Et nous l'entendons aujourd'hui parler de son stage en boulangerie-pâtisserie, et de « pêcher » mignon. Ce genre de faute n'est pas à confesser et ne nécessite pas une indulgence plénière « concédée » par Rome ! Cela étant, vous pouvez sûrement obtenir l'autorisation d'aller arroser ce pêcher par temps sec, pour le plus grand bonheur de l'arboriculteur propriétaire... Permission tout à fait exceptionnelle.

Mais péchés, Carême me font rejoindre Nicolas qui m'a « bousculé une fois », non par les racines sympathiques de son nom, mais par la teneur de sa présentation rapide du Carême. Je tire mon





chapeau à un jeune que j'aimerais rencontrer pour discuter un peu... Il ose partager avec ses camarades, une richesse spirituelle qu'il reçue et qui n'est pas des moindres. Nicolas met le doigt sur la question centrale de notre existence : a-t-elle un sens ? Pâques ne peut qu'évoquer qu'un passage de notre finitude à l'infinitude, de notre égoïsme mesquin, qui nous ferme à l'amour, à l'amour infini de Dieu qui nous est rouvert par la mort et la Résurrection du Christ.

Une petite nuance : le carême ne nous demande pas de manger moins, mais de manger mieux, c'est-à-dire, que si j'aime les frites, au lieu de me jeter sur le plat avant les autres pour assurer les arrières, je vais maîtriser mon appétit et offrir à mes camarades de se servir en premier, même s'il faut bien qu'il y ait un qui commence !...

Bien sur, pour notre dignité de « personnes responsables », nous sommes invités à prendre notre part de mort à nous même, pour donner ce que nous sommes (pas seulement ce que nous avons) à Dieu et aux autres. On se sent tellement plus léger lorsque l'on parvient à se débarrasser de cette chose encombrante qu'on appelle « moi ». Il faut changer de peau... et ça fait toujours mal. Et puis, tout seul, on n'y arrive pas : c'est trop dur. C'est là qu'il faut recourir aux services de secours, à « Inter-Dieux », qu'on appelle la prière : c'est rapide et c'est gratuit !

De toutes façons, c'est dur à comprendre. Benoit XVI ne l'ignorait pas. Dans un de ces derniers enseignements, il nous rappelait le passage des disciples d'Emmaüs, complètement « dégonflés », abattus, dégoûtés, après la mort de celui qui devait les sauver...

ce Pape, bien simplement, nous disait : « c'est en cheminant sans s'en apercevoir, avec le Christ, donc en étant avec lui... en l'écoutant, en le fréquentant, qu'ils se mirent à comprendre et que leurs « yeux » s'ouvrirent. » Ils furent tellement remplis de joie, qu'après avoir marché péniblement une bonne quinzaine de kilomètres, avec les chaussures confortables de l'époque, qu'ils remontèrent la côte qui menait à Jérusalem en courant, tellement ils débordaient de bonheur, pour partager leur joie

Bravo, Nicolas ; tu as raison de ne pas garder ça pour toi tout seul ! Alors, Bonnes Pâques à tous !

*Frère Yves*

## Histoire de Pâques

« Avant sa passion, Jésus entre à Jérusalem, accueilli triomphalement par le peuple comme le Messie qu'il attendait. Mais, il sera le Messie souffrant annoncé par Isaïe. Avant de le suivre jusqu'à sa Croix, accueillons le, nous aussi, dans la joie, dans l'espérance de la résurrection. »

CHANT :

Hosanna au fils de David !  
Béni celui qui vient au nom du Seigneur !  
Hosanna au fils de David !  
Tu es le Roi d'Israël !  
Tu es l'envoyé du seigneur !  
Tu es le sauveur de ton peuple !

*La Classe de Primaire*

## Le Jour de Pâques

Marie Madeleine et les Saintes femmes arrivent au tombeau avec des parfums (quelque chose qui sent bon) pour mettre sur le corps de Notre Seigneur.

Mais que voient elles ? Le tombeau est ouvert ! La pierre est retirée... et Jésus n'est plus là. Où est il donc ?

Les saintes femmes sont désolées. Elles sont bien tristes (de ne plus voir Jésus)

*Yanis Brunel – Primaire*

## LE ROTTWEILER

FICHE D'IDENTITÉ :  
NATIONALITÉ : Allemand



ORIGINE : Le Rottweiler descend probablement du « dogue italien » qui était utilisé au moyen âge comme gardien de troupeaux. La race a été créée à Rottweil dans le Bade-Wurtemberg.

DESCRIPTION :

Le Rottweiler a un grand corps massif et vigoureux. La taille du mâle varie entre 60 et 68 centimètres pour 50 kilogrammes. La femelle est légèrement plus petite. Ce chien a une tête ronde, son crâne est large, son museau est bien proportionné, ses yeux sont sombres avec une expression de fidélité et de douceur. Ses oreilles sont triangulaires et pointées vers l'avant. Sa queue est souvent trop longue. Son poil est court, dur et dense. Sa robe est noire avec des tâches feu aux joues, pattes et museau.

PERSONNALITÉ :

Le Rottweiler est un chien doux et équilibré, obéissant et courageux. Il est simple à dresser. Il ne devient dangereux que lorsqu'il sent son maître menacé. Ou qu'il a été dressé pour l'être.

#### APTITUDES :

Il est souvent utilisé comme chien policier. C'est un très bon chien de garde et de défense. C'est un compagnon agréable qui adore jouer avec les enfants.

*Extrait du livre*

« *Le Rottweiler* » de F. Catanéo

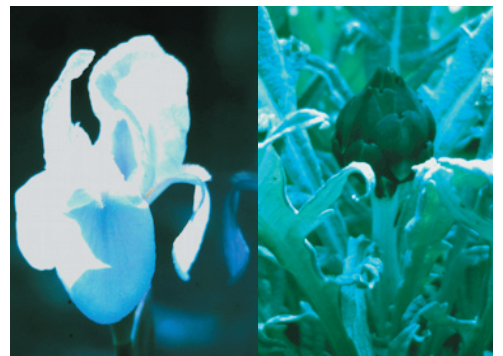
#### COMMENTAIRE :

C'est un chien magnifique qui est en train de payer, malheureusement, le prix fort de la bêtise humaine ! Tout simplement parce que des maîtres inconscients s'en servent comme d'une arme. Ils prennent de tels chiens pour la « frime », leur font subir des violences inacceptables, les font combattre, jusqu'à ce que ces pauvres chiens poussés à bout ne se contrôlent plus et s'en prennent à des enfants à qui ils font du mal. Mais c'est eux qui risquent d'être tués pour la stupidité de leurs maîtres. Le Rottweiler est un chien formidable pour peu qu'il ait un maître digne de lui ! Il faudrait que les propriétaires de ces chiens soient plus responsables.

*Maxence Pudia 5<sup>ème</sup>*



*Photos fournies par Maxence Pudia*



## Visite du jardin médiéval d'Uzès.

La visite du jardin se découpe en plusieurs étapes :

La première étape est le jardin des « simples » qui contient les principales plantes utilisées comme médicaments ou qui servent à faire des médicaments. On y trouve Camomille, Sauge, ... ces plantes ont pendant longtemps été cultivées dans les monastères ou les abbayes.

Ensuite, on a les plantes cultivées pour la cuisine, vieux légumes ou fruits, on y trouve des céréales comme le sarrasin, l'artichaut (chardon marie) le poireau, l'oseille, la fève (photo) ...

On a appris que certaines plantes ont plusieurs utilisations, comme l'ortie, que l'on craint, peuvent être utilisées en cuisine et pour soigner les coupures. ainsi que certaines euphorbes qui sont dangereuses, mais dont on peut utiliser la sève pour soigner les verrues, mais aussi, toujours à partir de la sève, on peut en extraire des biocarburants

On trouve aussi des plantes ornementales comme les églantiers, rosiers, les iris (dont la fleur a été utilisé pour styliser la « fleur de lys » emblème de la royauté française,

On a visité les salles qui servent pour les expositions, en particulier deux cellules qui rappellent l'utilisation du château comme ancienne prison.

Les explications sont écrites pour les touristes, en français et en anglais, que nous avons essayé de lire, avec difficulté !

*La classe de 6<sup>ème</sup>*

Nous vous rappelons que les actions de collecte de cartouches vides, de vieux portables et de vieilles paires de lunettes sont toujours d'actualité !

Nous sommes preneurs de tout ce que vous pouvez faire parvenir.