

Année scolaire 2000 - 2001

Le Journal des Juniors

Mai 2001

N° 22 * Prix de vente : 10F * Coopérative scolaire "Les Juniors" Cn2 de J.M. Sellès * Ecole G. Brassens - Ballargues - ISSN 1246-0508

Les inventions

Les recettes

L'aviation

Les pandas

Les hiéroglyphes

Les rebus

Les voitures de course

22



10 F
1,52 €

Site Internet du Journal des Juniors <http://ecbaill.free.fr/>

Les inventions des Juniors



La super baignoire

La super baignoire fonctionne à l'énergie solaire.

Elle est payante : 100 F les 30 minutes.

Elle est réglable.

Ce qui est bien avec cette baignoire c'est que l'on peut regarder la télévision, boire un jus de fruits, tout en se baignant et en se faisant frotter le dos.

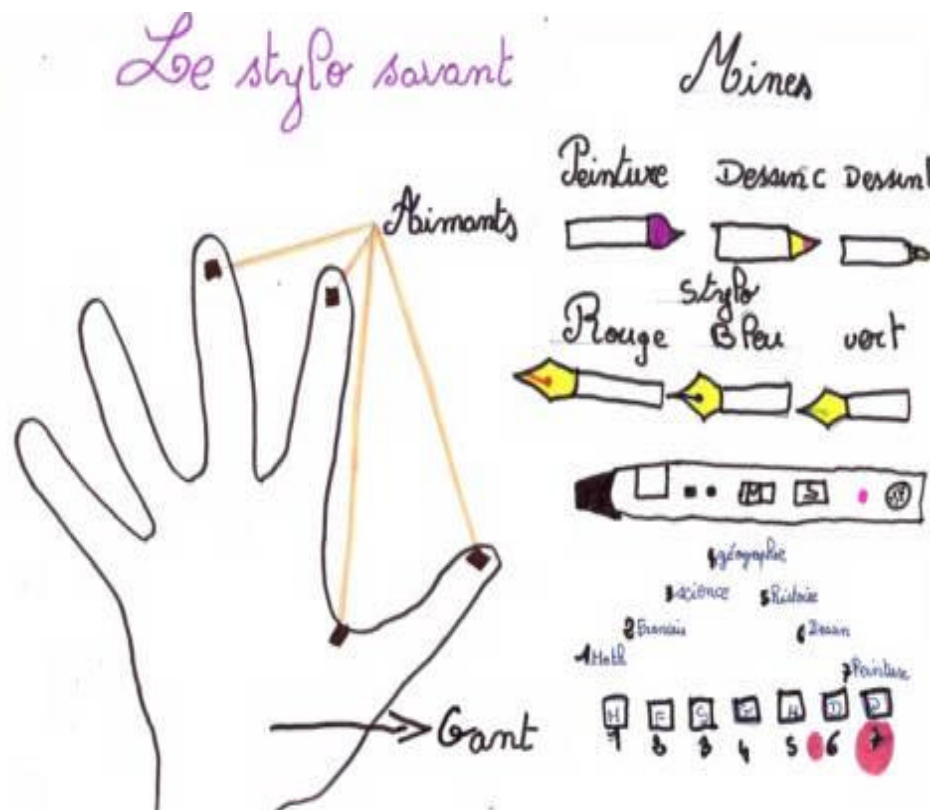
Nicolas

Le stylo savant peut à peu près tout faire à votre place : il est équipé de disquettes et de mines pour plusieurs matières. Exemple : maths, français...

Il y a un bouton marche et un bouton arrêt.

Il faut tout lui dire dans un micro sinon il n'enregistre rien.

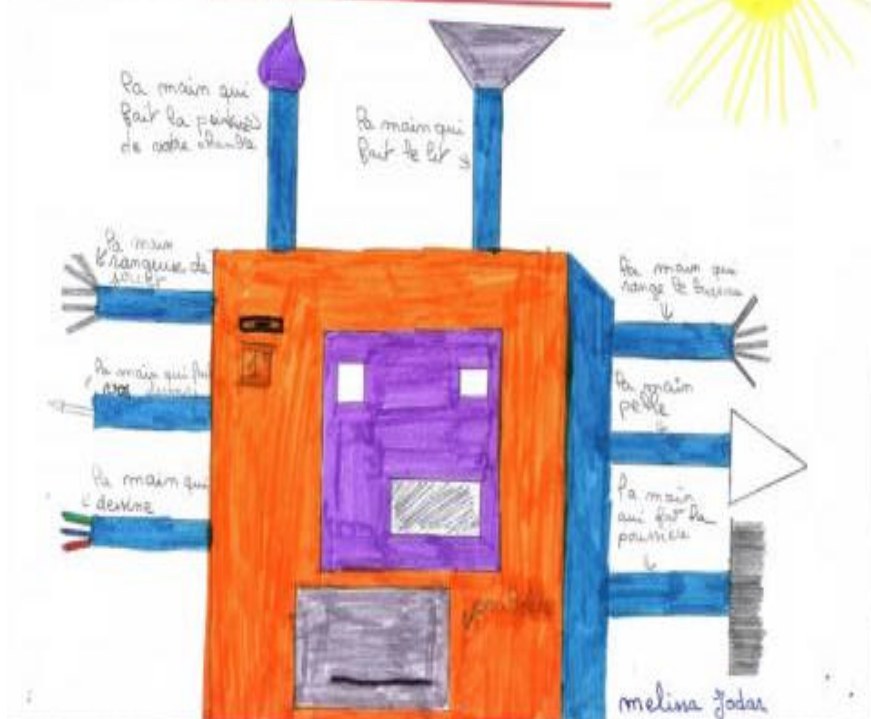
Pauline



Les inventions des Juniors



La machine qui fait tout.



C'est une machine pour ceux qui n'aiment pas trop ranger la chambre. Pour qu'elle marche, il faut 1 franc. Elle a 8 mains, plus une poubelle et en plus elle résiste à la pluie, elle est très solide. Elle a :

- la main qui range les jouets
- La main qui fait vos devoirs
- la main qui dessine
- la main qui fait de la peinture
- la main qui fait le lit
- la main qui range le bureau
- la main pelle
- la main poussière

N'oubliez pas de mettre 1 franc !

Mélissa

La machine anti-gros mots.

Cette machine permet de parler correctement quand on utilise trop de gros mots.

Pour commencer, on met 10 F dans la machine, puis on appuie sur le bouton noir, ensuite on met le casque sur la tête.

Tous les vilains mots vont dans la machine, pour devenir de bons mots, et ils retournent dans le cerveau et l'on parle correctement.

Thierry



Les inventions des Juniors



- 1) Appuyer sur ON (marche). Insérer un tissu blanc d'une texture choisie (soie, coton, laine etc...) à l'emplacement prévu sur la machine. Ensuite taper sur « Entrée ».
- 2) Sélectionner, à l'aide du programmeur, le style de tissu et de vêtement désiré : (pantalon, jupe, chemise, manteau...) puis taper sur « Entrée ».
- 3) Sélectionner la couleur avec ou sans motifs (unie, à fleurs, à carreaux...) ainsi que les mensurations désirées (tour de taille, entre-jambe...) puis taper « Entrée ».
- 4) Contrôler sur l'écran vidéo, le modèle que vous avez programmé. Taper sur « Valider ».
- 5) Récupérer le produit fini dans la corbeille en plastique à la sortie de la machine. Arrêter le programmeur en appuyant sur OFF (arrêt).

Johanna

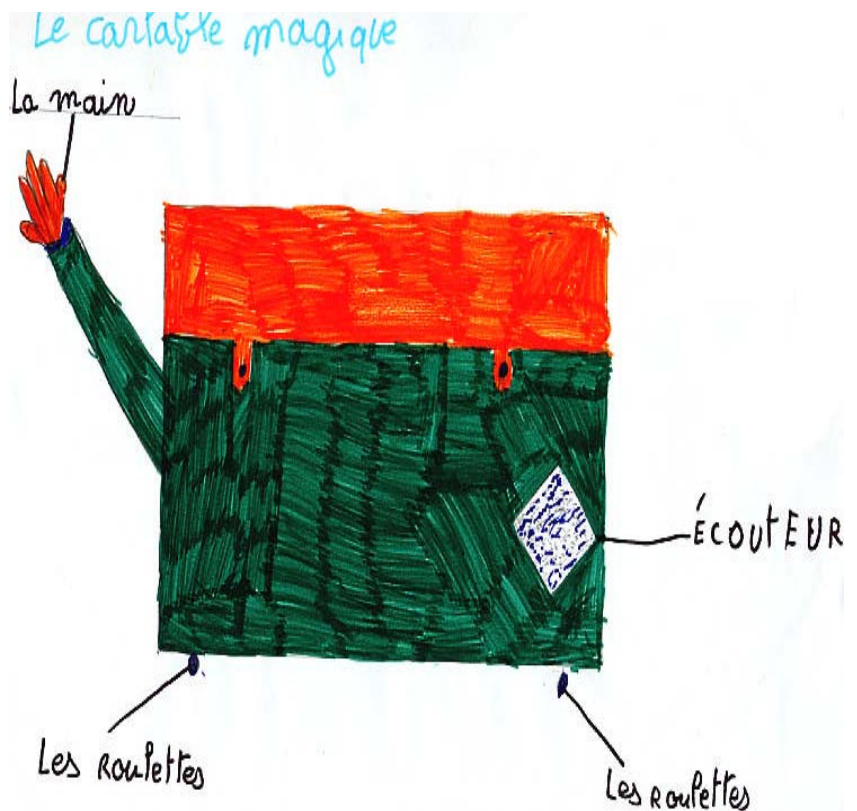
Le cartable magique

Le cartable magique est composé d'une main, d'un écouteur et de roulettes.

Voici des exemples d'utilisations :

- tu vas jeter un papier à la poubelle mais au même moment le maître te dit de sortir le livre à la page 175, et bien pendant qu'on va jeter le papier à la poubelle, il prend ton livre et tourne les pages jusqu'à la page 175, quand tu reviens tu n'as plus qu'à suivre le maître
- Quand le maître pose une question, tu appuies sur le bouton et il te donne la réponse.

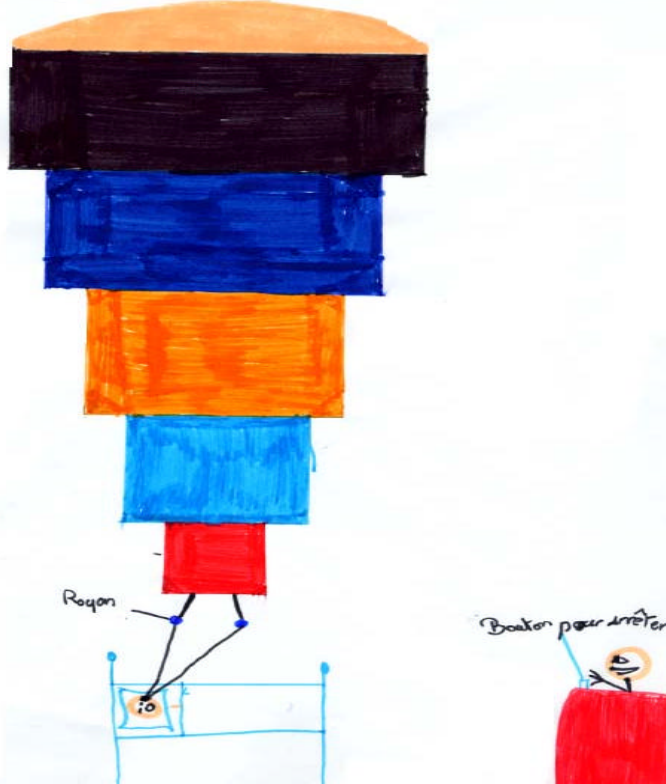
Grégory



Les inventions des Juniors



La machine à rêver



La machine à rêver

C'est une machine qui marche grâce à la lumière de la Lune. Elle sert à faire rêver les personnes qui n'arrivent pas à rêver. Elle est très difficile à construire.

Il y a un bouton ON pour la faire démarrer et un bouton OFF qui sert à arrêter le rêve si on fait un cauchemar.

Dès que la personne rêve, la machine s'arrête automatiquement.

Florian

La machine à faire à manger.

Il faut mettre 5 F pour qu'elle marche.

Après il faut ouvrir le tiroir de gauche pour prendre une grande ou une petite assiette.

On peut aussi prendre du sucre, si on choisit du café.

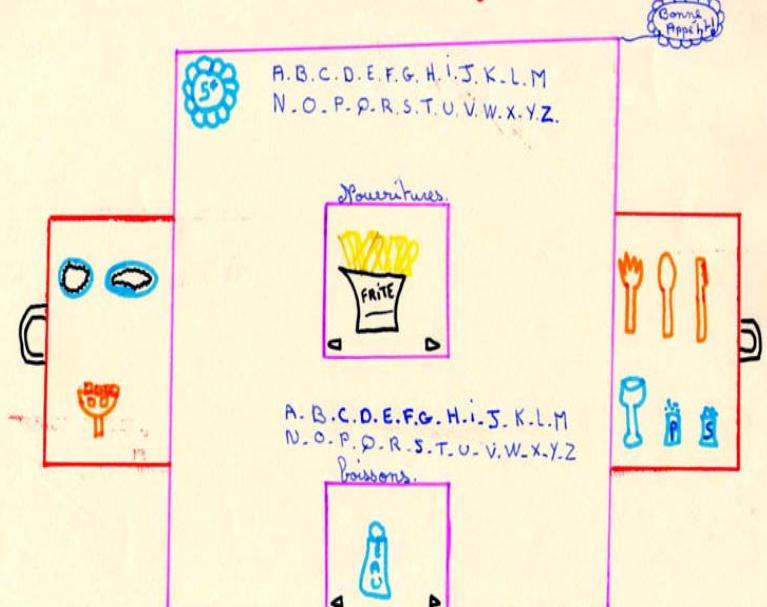
Ensuite, il faut choisir la nourriture et la boisson, soit on la choisit avec les flèches soit avec l'alphabet : il faut appuyer sur la lettre qu'on veut.

Puis on ouvre le tiroir de droite et on prend les couverts, le verre et si on veut le sel et le poivre.

Et quand tout est fini la machine vous souhaite un « bon appétit ».

Clara.

La machine à faire à manger



La pâtisserie des Juniors



Brioche	Gâteau à la banane	Tarte aux pommes
• 250 g de farine • 1 sachet de levure briochin • 3 cuillères à soupe de lait • 2 cuillères à soupe d'eau • 2 œufs de taille moyenne • 1 jaune d'œuf • 100 g de beurre • 2 cuillères à soupe bombées de sucre • 1 cuillère à café rase de sel. • Matériel : 1 moule à cake, 1 pin- ceau, 1 torchon. Préparation : Beurrez votre moule à cake. Dans une terrine, mélangez la fa- rine et la levure Briochin avec une cuillère en bois. Ajoutez l'eau et le lait tièdes et pé- trissez 1 min (Si vous avez un bat- teur à pâte utilisez-le) Incorporez le sucre, le sel, et les œufs et pé- trissez 10 min, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez le beurre en 3 fois en pétrissant jus- qu'à ce qu'il soit bien incorporé (10 min) et que la pâte se détache de la terrine. Recouvrez la terrine d'un torchon, et laissez monter votre pâte 50 min dans un endroit entre 22°et 25°. Pétrissez à nouveau 1 min la pâte et découpez-la en 6 par- ties égales que vous façonnez en boules. Disposer vos 6 boules dans le moule. Recouvrez-le d'un torchon et laissez monter 70 min. Préchauffez votre four à thermostat 6 (180°) pendant 10 min. A l'aide d'un pinceau, recou- vrez d'un jaune d'œuf battu, le des- sus de votre brioche. Enfournez à thermostat 6 (180°) pendant 35 min. Démoulez dès la sortie du four. Clara	Ingrédients : • 175 g de beurre • 1 boîte de lait concentré sucré • 3 oeufs • 1 / 4 de tasse de lait • 3 tasses de farine • 1 sachet de levure chimique • 20 cl. de crème liquide • 1 cuillère à café de bicarbo- nate • le jus d'un demi citron • 3 bananes • 1 cuillère à soupe de vanille • quelques noix. Préparation : Mixez le beurre en pommade, ajoutez la boîte de lait sucré, les oeufs et un peu de lait. Ajoutez la farine avec la le- vure. Chauffez la crème liquide quelques secondes et ajoutez le bicarbonate. Écrasez les bananes avec une fourchette, ajoutez le jus de citron, la crème avec le bicarbonate et les bananes et noix hachées. Chauffez le four à thermos- tat 6, et laissez cuire 40 min. A mi-cuisson, baissez le thermostat à 4. Mathieu 	Ingrédients : • Pâte brisée ou sablée • 3 à 4 belles pommes • 2 petits pots de compote pomme-fraise • sucre vanillé Préparation : Prendre un moule à tartes Beurrer le fond et les côtés Étaler la pâte dans le moule Mettre la compote, l'étaler. Ajouter les pommes coupées en fines tranches. En dernier, saupoudrez les pommes avec le sucre vanillé. Préchauffer le four 10 mn Thermostat 7. Cuisson 20 mn . Audrey
		Madeleines
		Ingrédients : • 150 g de farine • 125 g de beurre • 2 gros œufs • 150 gr de sucre • sel, citron, vanille. Préparation : Travailler les œufs pour obte- nir une pâte blanche. Avec le sucre, ajouter peu à peu la farine et le beurre ra- molli, le citron et la vanille. Verser dans des moules à madeleines beurrés. Cuire à 150° pendant 10 minutes. Sophie

La pâtisserie des Juniors



Moelleux au chocolat	Gâteau yaourt aux pommes	Gaufres croustillantes
Ingrédients : • 100 g de chocolat noir • 4 cuillerées à soupe d'eau • 100 g de beurre • 4 œufs • 200 g de sucre en poudre • 100 g de farine • 1 pincée de sel. Préparation : Faire fondre à feu doux (ou micro-ondes) le chocolat en morceaux avec une cuiller à soupe d'eau. Ajouter le beurre, bien l'incorporer en tournant avec une cuiller en bois. Casser les œufs en séparant les jaunes des blancs puis incorporer les jaunes au chocolat. Ajouter le sucre puis la farine, toujours en prenant soin de bien mélanger. Faire préchauffer le four à 160°. Battre les blancs d'œufs en neige très ferme. Les incorporer délicatement au mélange de chocolat et verser l'ensemble dans le moule à manqué bien beurré. Enfourner pendant 45 minutes Si le dessus du gâteau colore trop vite, le recouvrir d'une feuille de papier aluminium. Démouler le gâteau dès la sortie du four. Florian et Anne-Laure	Ingrédients : • 1 yaourt (le pot va servir de mesure) • 3 jaunes d'œufs • 2 mesures de sucre en poudre • 3 mesures de farine • 1 mesure d'huile • 1 paquet de sucre vanillé • ½ paquet de levure chimique • 1 zeste de citron • 3 blancs d'œufs battus • 1 ou 2 pommes Préparation : Mélangez ensemble le yaourt, les 3 jaunes d'œufs et le sucre. Incorporez la farine, le sucre vanillé, ½ paquet de levure et la mesure d'huile. Ajoutez ensuite le zeste de citron et les blancs d'œufs battus en neige. Beurrez un moule à cake, versez-y la pâte et mettre sur le dessus les quartiers de pommes. Cuire au four pendant 35 mn environ. Alexandra et Alexis	Ingrédients : • 2 œufs • 300 g de farine • 40 cl de lait • 1 sachet de levure • ½ cuillère à thé de sel • 2 sachets de sucre vanillé • un bouchon de rhum Préparation : Battre les œufs à la fourchette ou au fouet jusqu'à consistance mousseuse, incorporer les autres ingrédients et battre jusqu'à consistance lisse. Verser la pâte sur la plaque à gaufres préchauffée, fermer le couvercle et retourner l'appareil à l'envers pour permettre à la pâte de bien se répartir. Pour assurer une bonne cuisson laisser cuire dans cette position pendant 2 minutes, puis le remettre à l'endroit et laisser cuire encore 2 minutes. Thierry

L'écriture égyptienne



Jean-François Champollion (1790 - 1832)



Jean-François Champollion se mit à étudier l'écriture égyptienne en 1806. Grâce à l'obélisque de Philaé en 1820, Jean-François Champollion a interprété la correspondance des signes hiéroglyphes.

Jean-François Champollion mourut en 1832 à l'âge de 42 ans.

Les scribes

Les scribes se servaient d'un système d'écriture cursive, hiéroglyphique. Le scribe disposait de brins de roseaux et d'une palette de peinture. Le papier est fait de tiges de Papyrus qui est coupé en fines lamelles. Les enfants apprenaient d'abord l'écriture hiéroglyphique, parce que ça allait plus vite. Les élèves s'entraînaient sur des fragments de pierres appelés ostraca.

La Pierre de Rosette

C'est en 1799 qu'un archéologue appelé Jean-François Champollion a découvert la *Pierre de Rosette*. Elle avait trois écritures : le grec, le hiéroglyphe et le copte. Jean-François Champollion a réussi à déchiffrer la *Pierre de Rosette* en 1822.



Cette pierre mesure 1 m 74 de haut sur 72 cm de large.

Les hiéroglyphes

L'écriture égyptienne s'appelle le hiéroglyphe. Elle comprend des signes qui se lisent et d'autres non : ils sont là pour préciser la lecture de l'ensemble.

Les hiéroglyphes pouvaient se lire de droite à gauche, de gauche à droite (si les personnages humains regardent vers la droite) et de haut en bas. En égyptien la chouette représente un M, la main représente un D...

Un signe hiéroglyphe peut être utilisé avec 3 valeurs différentes :

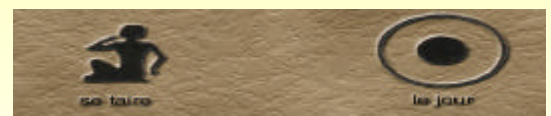
- 1) Le signe exprime ce qu'il représente : soleil, oreille...



- 2) Le signe va représenter un rébus : le mot français « courbette » (mouvement du cheval qui se cabre) s'écrira :



- 3) Le signe exprime une idée voisine de la réalité : le jour = soleil.



De nos jours on n'utilise plus les hiéroglyphes.

Leïa et Alexandra

Les voitures de courses



La compétition automobile a commencé dès le début de la construction des voitures au 19ème siècle. Elles permettaient aux constructeurs de faire la démonstration de leurs qualités techniques ou de révéler une innovation. Les courses suscitent un engouement populaire que les journaux sportifs et les exploits des pilotes entretiennent.

Après trois épreuves et en l'espace de trois ans, on abandonna la voiture à vapeur au bénéfice des moteurs à combustion interne. Ainsi lors de la première compétition historique, la course Paris – Rouen en 1844, bien qu'arrivé le premier, ce n'est pas le véhicule à vapeur de De-Dion et Bouton qui est déclaré vainqueur : pour le jury, l'ordre d'arrivée était un critère de jugement moins important que la maniabilité.

Les courses automobiles sont nées peu après l'invention de la première automobile (la Motor-Wagen de Karl Benz construite en 1885).

Les 24 heures du Mans sont inaugurées en mai 1923.

Le championnat du monde des voitures de sports a été créé en 1953.

Olivier et Mathieu

Grand prix Bugatti Type 35 (1925)

Le grand et le petit panda

Le grand panda.

Taille : A l'aspect d'un ours et une épaisse fourrure avec des marques noires.

Vie : Dans les montagnes de la Chine et de l'Himalaya. Il vit en solitaire.

Nourriture : Il mange des bambous, des racines, des bulbes et des œufs.

Famille : Le panda appartient à la famille des ours, au sein du groupe des mammifères carnivores.



Art Wolfe/ALLSTOCK, INC.

Le petit panda.

Taille : Il a la taille d'un petit chat.

Vie : Il vit en groupe dans les forêts de Chine ou de l'Himalaya. Il est solitaire.

Nourriture : Il se nourrit de bambous.

Famille : c'est un mammifère.

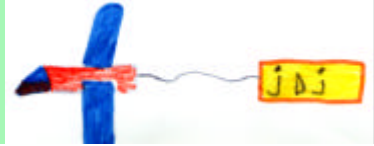
Il est en voie de disparition.

Clara et Mélissa



Kenneth W. Fink/Bruce Coleman, Inc.

L'aviation



L'aviation est la technique de la construction des engins plus lourds que l'air : avions, planeurs, hélicoptères, avions convertibles...

L'aviation se divise en trois grandes catégories : l'aviation militaire, l'aviation commerciale et l'aviation générale.

L'aviation militaire comprend toutes les formes d'engins utilisés par les forces armées.

L'aviation commerciale recouvre principalement l'exploitation des lignes aériennes régulières et des vols charters.

L'aviation générale désigne toutes les autres formes de vols : vol d'instruction, vol scientifique, aviation d'affaire et aviation agricole. (Pulvérisations aériennes d'insecticides sur les récoltes).

Origine de l'aviation

La première forme

connue d'appareil volant fut le cerf-volant, inventé en Asie.

Au début du XVI^{ème} siècle, Léonard de Vinci rassembla des données sur

le vol des oiseaux, qui l'amènèrent à imaginer l'hélice et le parachute.

Les premières tentatives de vol au XIX^{ème} siècle

C'est seulement au XIX^{ème} siècle que l'étude des engins volants donna lieu à des applications pratiques.

En 1871, l'inventeur français Alphonse Penaud fut le premier à construire un engin propulsé

par un élastique. Au XIX^{ème} siècle, les moteurs n'avaient pas encore la puissance nécessaire pour faire voler des machines.

C'est pourquoi, on expérimenta également à cette époque de nombreux engins qui tentaient d'imiter le vol des oiseaux.

Les appareils étaient pour la plupart équipés de palettes ou de volets, animés par la force musculaire d'un homme.

Les premiers vols motorisés (fin du XIX^{ème} siècle, début du XX^{ème} siècle)

Grâce aux perfectionnements des moteurs à vapeur, les expériences effectuées sur des aéroplanes motorisés se multiplièrent dans le dernier tiers du XIX^{ème} siècle.

Le 9 octobre 1890, l'ingénieur français Clément Ader décolla du sol sur une distance de quelques dizaines de mètres à bord de l'*Eole*.

Ce n'est qu'après sa mort que ses travaux furent reconnus à leur juste valeur et qu'Ader fut surnommé « Le père de l'aviation ».

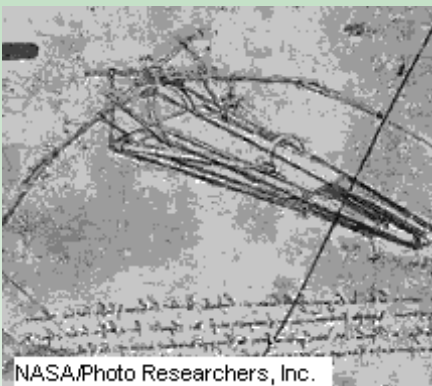
Le 17 décembre 1903, les frères Wright réussirent le premier vol motorisé à bord d'un avion à deux hélices.

A Paris, le premier vol authentifié par des témoins fut réalisé par le pilote brésilien Alberto Santos-Dumont, le 12 novembre 1906.

Ce jour-là, l'aviateur couvrit sur la pelouse une distance d'environ 220 mètres.

Orville Wright accomplit en

septembre 1908 le premier vol de plus d'une heure, ainsi que le premier vol accompagné d'un

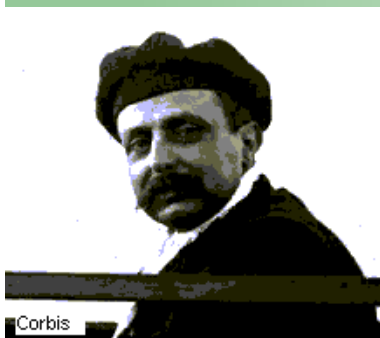


L'aviation



passager.

Le premier hydravion fut fabriqué en France par Henri Fabre, qui le pilota avec succès le 28 mars 1910.



Corbis

Le record le plus marquant de cette époque fut celui établi par Louis Blériot, le 25 juillet 1909, qui traversa la Manche à bord d'un monoplan en 37 minutes, reliant Calais à Douvres.

En quelques années, l'aviation motorisée connue en Europe comme aux Etats-Unis une telle évolution qu'on envisagea d'exploiter ce nouveau mode de transport.

Le premier transport de courrier par avion fut le 18 février 1911 par le français Henri Pequest.

La première guerre mondiale

Au début on n'utilisa les avions que pour la reconnaissance du terrain. A la fin de la guerre, des milliers d'avions de différents types furent construits : bombardiers, avions de chasse, avions de reconnaissance...

Le développement de l'aviation après 1918

L'exploitation qui marqua les esprits fut celui de Charles Lindberg, qui effectua le 20 et 21 mai 1927, la première traversée de l'Atlantique sans escale et en solitaire.

Il relia New-York à Paris en 33h30 min, après avoir parcouru une distance de 5809 km, à bord d'un *Spirit of Saint Louis*.

L'après guerre

L'aviation américaine devint alors la première au monde grâce à Boeing.

Apparurent des avions tels que le *Boeing 707* et la *Caravelle*.

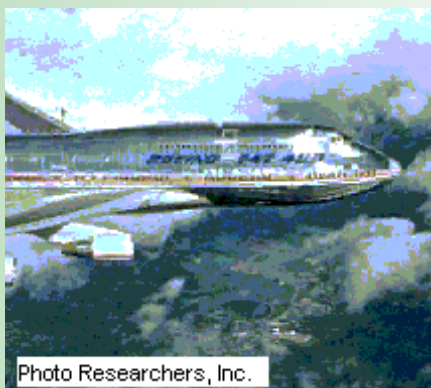


Photo Researchers, Inc.

Dans les années 1970 apparurent les premiers avions gros porteur comme le *Douglas (DC-10)* ou le *Boeing 747*.

En Europe, à la suite de l'échec de la commercialisation du *Concorde*, on construisit des *Airbus*.

Aux Etats-Unis, on construisit la *Navette spatiale*.



Anthony Mercieca/Photo Researchers, Inc.

Conclusion

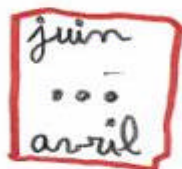
A la veille du XX^{ème} siècle, l'aviation est devenue, grâce notamment au développement des vols charters, un mode de déplacement plus courant, même si les déplacements pour affaires constituent une part importante du trafic aérien civil.

Thibaud et Abdellah



Le rébus de Thierry

RÉBUS



Thierry Serre

Le rébus de Grégory



Grégory

Le Journal des Juniors N°22

Date de parution:

mai 2001

Notre adresse ✉:

Coopérative Scolaire
"Les Juniors"

École Publique Georges Brassens
Rue Jules Ferry

34670 Baillargues

Mél : ec-baill@ac-montpellier.fr

Directeur de la publication :

Jean-Michel Sellès

Équipe de rédaction :

Alcaïde Lucas

Almazan Mathieu

Bandiera Barbara

Bayle Florian

Betin Nicolas

Bouzid Hakim

Castex Anne-Laure

Causse Olivier

Dubois Warren

Fassart Audrey

Favard Chloé

Hellard Laetitia

Jean Caroline

Jodar Mélissa

Latour Grégory

Lopez Benjamin

Loubert Alexis

Nolin Thibaud

Noussair Mustapha

Olombel Johanna

Ould Khettab Abdellah

Paulou Sophie

Pendino Leïa

Princival Pauline

Serre Thierry

Vallé Alexandra

Viala Yoann

Vinquant Clara

Dépôt légal : mai 2001

Tirage : 200 exemplaires

Issn 1246-0508

Depuis 5 ans vous pouvez consulter le JDJ sur notre site Internet : <http://ecbaill.free.fr/>