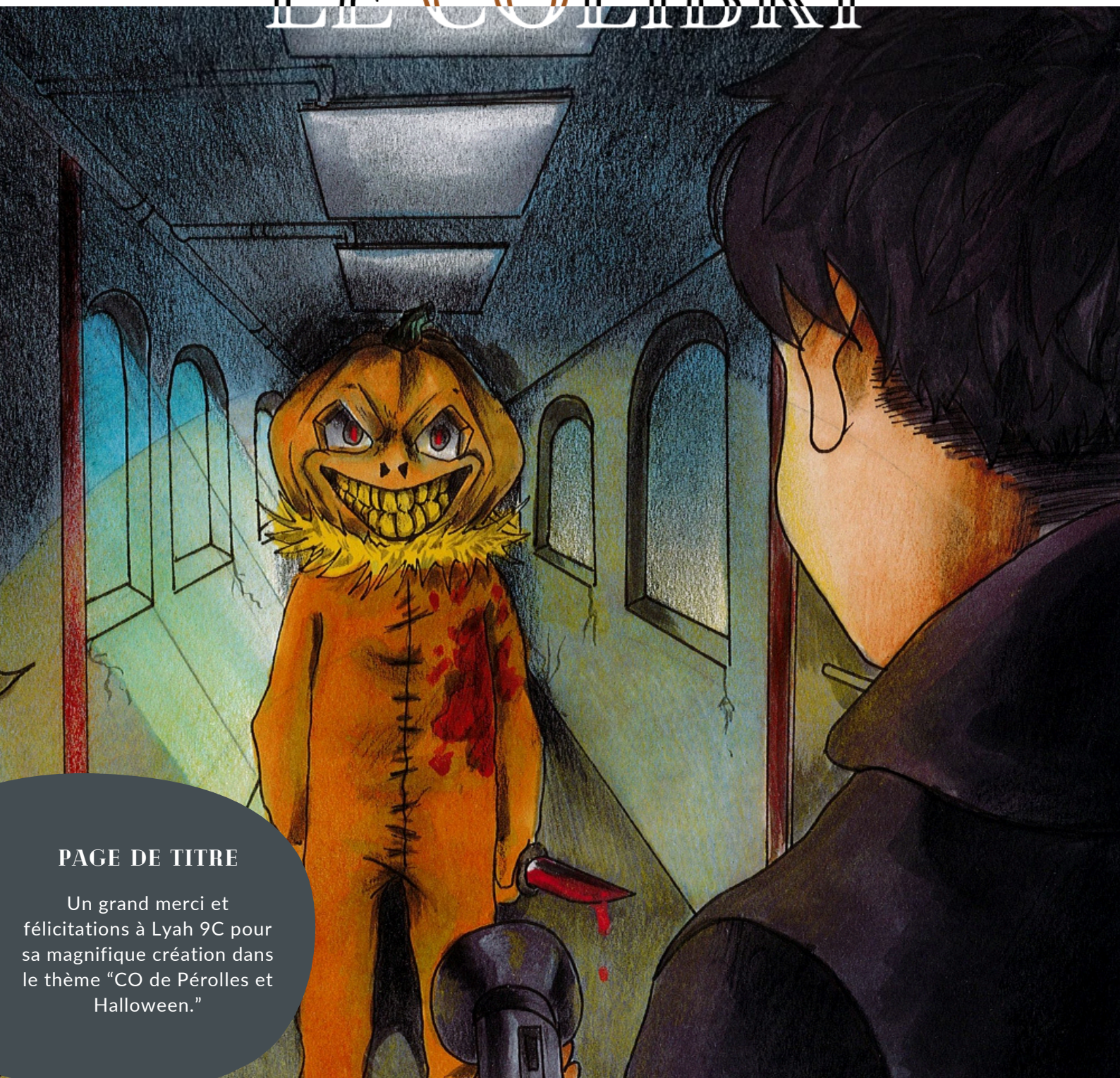




NUMÉRO 07 • AUTOMNE 2024

LE COLIBRI



PAGE DE TITRE

Un grand merci et félicitations à Lyah 9C pour sa magnifique création dans le thème "CO de Pérolles et Halloween."

EXPÉDITION SPÉCIALE HALLOWEEN

Tu te demandes ce qu'il y a dans la cave de la Villa Felix ?
Va à la p.3 !

CONCOURS POUR LA PAGE DE TITRE

Merci aux participant-e du concours ! Retrouvez certaines créations p. 4

CURCUBITACÉES

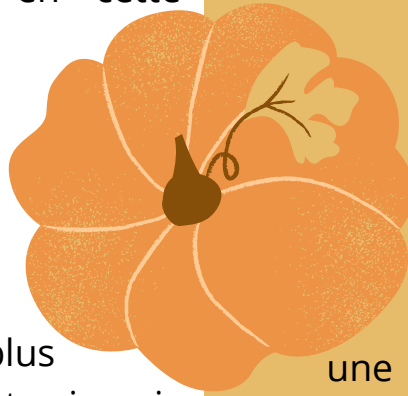
Le thème du journal de ce mois-ci est...les citrouilles !
Découvre pleins d'infos hallucinantes sur celles-ci !

Les citrouilles

C'est déjà la fin de l'année... Mais on oublie trop souvent que **décembre fait aussi partie de l'automne** ! Avec ce numéro du journal, on te permet de rester un peu plus longtemps en cette saison avec ce **numéro spécial automne sur les citrouilles** !

Dans ce numéro, tu pourras découvrir une recette de tarte à la courge, le record de la plus grosse courge ayant jamais poussé, et les très inquiétants sous-sols du CO de Pérolles que nous avons eu la chance de visiter. Bonne lecture !

630



C'est le nombre d'espèces de courges cultivables dans le canton de Fribourg. À Schiffenen, les cultivateurs en ont fait des œuvres d'art.

Un spectacle, à seulement une demie heure en bus du CO. Une super option pour les jours de soleil, et pas juste en automne. Au printemps, tu peux y cueillir des fleurs et des fruits, et en Juin, on te conseille d'aller y acheter des fraises. Ce n'est pas très cher, et tu peux grignoter sur place.



Infos CO

Expédition spéciale Halloween

La cave du CO de Pérolles, en dessous de la Villa Félix, est-elle hantée ? On dirait un ancien appartement habité, il y a des toilettes, des vélos et des buts de foot abandonnés, ainsi qu'une baignoire remplie de toiles d'araignées et de catelles cassées. Peut-être qu'un certain Felix habitait ici, car cela s'appelle la Villa Felix. Mais c'était notre petite idée... Tu t'es déjà demandé pourquoi elle était là ? Après plus de recherches, nous avons découvert qu'en fait, elle existait bien avant que tu sois né-e... Et cet endroit, c'était quoi selon toi ? C'est quand même hallucinant qu'un endroit aussi terrifiant se cache sous nos pieds, non ? Cela ferait une bonne salle d'échappement ou de cache-cache ;-)

Dis ce que tu penses sur la raison d'être de cette cave et l'auteur de l'hypothèse la plus folle recevra une petite récompense ! Écris au colibriducope@outlook.com jusqu'au 20 décembre.



Merci de votre enthousiasme!

Nous remercions tous les participants et plus particulièrement la classe Alpha dont vous pouvez découvrir les projets ci-dessous.



Ahmad Ahmad



Les curcubitacées et leurs actus...



Le Juckerhof, un parc de citrouilles à Zurich, propose une diversité incroyable de constructions en citrouilles : Frida Kahlo, décor de Jurassic Park et de la famille Pierreafeu, ou la petite sirène. Une petite visite en vaut le coup !

La plus grosse citrouille du monde :

Chaque année, un concours de citrouille se déroule aux États-Unis. Les participants cultivent leurs légumes, les bichonnent et les ramènent à l'aide d'une remorque. Puis arrive la pesée, qui définira l'heureux-se gagnant-e. Le record mondial est tenu par Michael Jordan, la citrouille de Travis Gienger. Michael Jordan pèse approximativement 1,2 tonne. Le propriétaire gagnera ainsi une somme de 30 000 \$!



Recette



Pour commencer, allumez votre four et préchauffez-le à 180 degrés

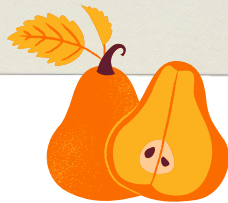
Ingrédients:

- 530g de butternut cuit
- 2 œufs
- 50 à 100g de sucre de canne complet
- Cannelle / muscade
- 200ml de crème de soja
- une pâte feuilletée maison ou du commerce
- de la chantilly

Ensuite, prenez le bol de votre mixeur et mettez le butternut cuit, les œufs, le sucre, la cannelle, la mescalade puis la crème de soja, et mixez le tout.



Déroulez la pâte feuilletée que vous avez faite au préalable ou achetée dans un moule à tarte, et mettez la mixture que vous avez préparée plus tôt.



Après ça, enfournez dans votre four, et attendez que ça cuise pendant 45 minutes.

Une fois que c'est cuit, laissez refroidir complètement. Ensuite, si vous voulez vous pouvez ajouter un peu de chantilly par-dessus pour plus de gourmandise!

La dernière étape est la meilleure, c'est le moment de déguster le tout!



Un Noël 100% citrouilles

Décembre, c'est aussi le mois des calendriers de l'avent, des cadeaux, et des décorations. On te propose de rendre honneur à l'automne à travers ces cadeaux de Noël ultra-faciles et rapides !

Coussin

Durée de fabrication : 15 minutes

Matériel : De la mousse, du tissu tout doux, du fil, 70 cm de cordelette, une paire de ciseaux

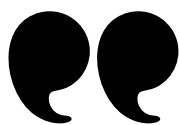
Marche à suivre :

1. Découpe un carré de tissu de 1 mètre sur 1 mètre
2. Coupe un long fil et pique une extrémité au centre du tissu
3. Place de la mousse au centre du tissu
4. Rassemble le tissu autour de la mousse et noue une cordelette autour du surplus de tissu.
5. Enroule la cordelette pour former le pédoncule de la citrouille.
6. Prends le fil et enroule-le plusieurs fois à intervalles réguliers autour de la citrouille pour former les nervures.
7. Enroule le bout du fil autour du pédoncule et fait un noeud.
8. C'est fini !



Envoie-nous ton résultat à
l'adresse
Colibriducupe@outlook.com
et reçois une surprise !





Je connais mes limites.
C'est pourquoi je vais
au-delà.

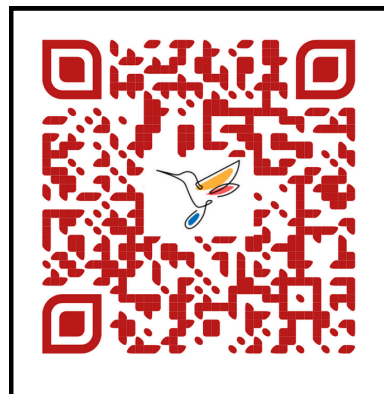
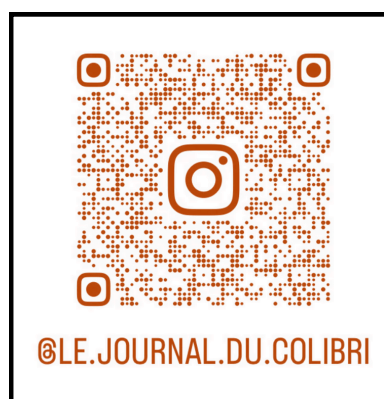


SERGE GAINSBOURG

Pour prendre contact avec le club
des journalistes, vous pouvez écrire
à l'adresse e-mail du journal :
Colibriducope@outlook.com

Voici notre nouvelle page
instagram, n'hésite pas à
jetter un coup d'oeil et nous
suivre !

N'oublie pas ! Le site du colibri
est encore là. Toutes les
informations concernant le
journal y sont.



LE CLUB DES JOURNALISTES DU CO DE PÉROLLES,
BOULEVARD DE PÉROLLES 68,
1700 FRIBOURG