



# Actu' Brunet

N°1  
Janvier  
2023

Actu Brunet est le journal du collège Henri Brunet.  
Tous les 3 mois, il vous donnera les résultats sportifs de l'UNSS, des actualités du monde et du collège, des recettes et enfin du BD et des blagues !



## Qui est Henri Brunet ?

Henri Brunet est un résistant caennais né le samedi 12 avril 1902. En 1929 et 1931, il a deux enfants avec sa femme Paulette. Pendant la seconde guerre mondiale, il fait acquisition d'un atelier d'héliogravure (méthode utilisée pour imprimer et reproduire des documents). Les Nazis réquisitionnent l'atelier pour imprimer des plans. Henri Brunet les copie pour la résistance. Le 11 mai 1943, il est condamné à mort par le tribunal militaire allemand du Commandant du Grand Paris.

## UNSS

Nous allons vous présenter l'Association Sportive, ou l'UNSS, (Union National du Sport Scolaire) : tous les élèves volontaires peuvent s'y inscrire en prenant une licence de 25€. Un sweat de couleur bleu royal sera proposé au prix de 30€ avec votre nom (flocage) à l'arrière du sweat et logo du collège à l'avant.

Vous pourriez participer à plusieurs compétitions : Futsal, Basket-ball est prévu ce mois-ci, cela sera sur certains mercredis. Les entraînements sont encadrés par les professeurs d'EPS.

Voici son calendrier : le futsal est le mardi midi à 12h40 à 13h33, l'athlétisme et le basket-ball sont le mercredi après-midi de 13h30 à 15h, et enfin le jeudi c'est le badminton (mêmes horaires que le futsal). Il faudra bien évidemment l'accord des parents.

Pour plus d'informations, voir les professeurs d'EPS concernés (M.Martin, Mme Gregorieff et M.Royer).

## Le jeudi 24 novembre 2022, une réunion du CVC a eu lieu.

Les participants ont proposé beaucoup de choses :

- Les pulls du collège sont de retour
- Un bal pour les 3èmes et pour les élèves de la section internationale pour financer un voyage en Irlande
- Opération « Les Pères Noël verts »
- Une journée culture : c'est une journée pour découvrir les cultures d'autres pays (ou régions)
- Les éco-délégués :travail autour du self pour faire un compost
- Journée portes ouvertes
- Action spa « le chat et la vie » : action reconduite mais avec la nécessité de rendre les boîtes plus visibles à la fois dans leur répartition géographique dans le collège et en terme de couleur.
- Organisation d'un carnaval

Il y a eu aussi plusieurs propositions des élèves :

- Changer la dénomination des classes
- Organiser une rencontre sportive inter-classes
- Réaménager et investir la salle du foyer des élèves
- Proposer un nouveau logo et faire ensuite un vote pour savoir s'il change ou si nous gardons l'actuel.
- Projet avec l'IEM autour du regard de l'autre sur le handicap.

Une nouvelle réunion aura lieu en février 2023

## Les clubs du collège :

Nous :Quels sont les clubs cette année au collège ?

Mme Demiselle :Le mardi, il y a le club méditation pour les élèves, le jeudi c'est pour les adultes, il y a également un club dessin. Le vendredi, c'est le club journal !

Nous : Cela représente combien d'élèves ?

Mme Demiselle :En tout il y a en tout a peu près 30 élèves dans le collège à faire une activité le midi soit 10% des élèves du collège.

Nous :Comment créer un club ?

Mme Demiselle : Il faut monter un projet à l'écrit, puis venir voir Mr Dubois ou moi. Ensuite si cela nous paraît réalisable, alors nous vous autoriserons à monter le projet !

## Rösti avec du tzatziki (pour 4 personnes)

### Ingrédients pour les röstis :

2 pommes de terre  
2 carottes  
1 petite courgette  
1 oignon rouge  
2 œufs  
2 cuillères à soupe de farine  
Sel, poivre  
Huile



### Ingrédients pour le tzatziki :

1 Yaourt (Grec)  
1 Concombre  
1 Gousse d'ail  
4 Cuillères à soupe d'huile d'olive  
De la menthe fraîche  
Sel, poivre  
1 Cuillère à soupe de vinaigre

### Recette des röstis :

- 1-Pelez et râpez les pommes de terre et les carottes. Lavez et râpez la courgette. Émincez l'oignon finement. Battez les œufs dans un bol.
- 2-Déposez tous les légumes dans un saladier, ajoutez la farine et les œufs battus. Salez, poivrez et mélangez délicatement.
- 3-Faites chauffer un fond d'huile dans une poêle
- 4-Déposez 2 cuillerées à soupe de la préparation aux légumes et aplatissez-la avec le dos de la cuillère pour former une galette.
- 5-Faites cuire les galettes 3 ou 4 minutes de chaque côté
- 6-Égouttez sur du papier absorbant

### Recette du tzatziki :

- 1-Râpez le concombre à l'aide d'une grosse râpe.
- 2-Laissez-le dégorger dans une passoire avec un peu de sel.
- 3-Pressez l'ail, ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre et un peu de sel.
- 4-Ajoutez le yaourt et la menthe.
- 5-Ajoutez le concombre à la préparation.
- 6-Mettre au frais.

## Saucisson au chocolat

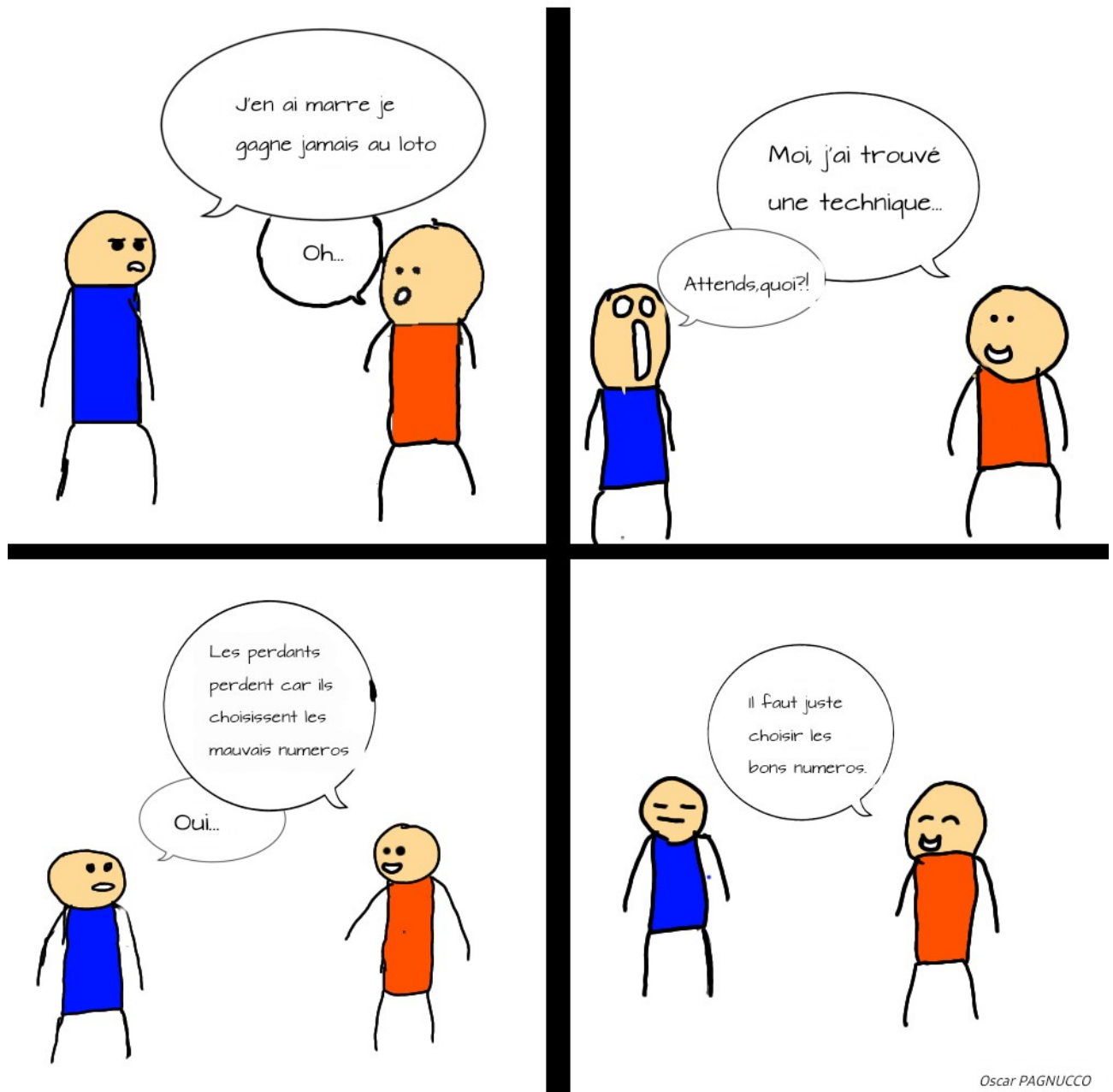
### Ingrédients (pour un saucisson) :

130gr de chocolat noir  
60gr de beurre  
90gr de biscuits secs écrasés (peuvent être remplacés par des cracottes)  
25gr de sucre glace

### Recette :

- 1-Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.
- 2-Casser grossièrement les gâteaux secs et les mélanger avec le chocolat.
- 3-Enrouler le mélange dans du papier cellophane pour former un boudin.
- 4-Mettre au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
- 5-Au moment de servir, saupoudrer le de sucre glace.





Oscar PAGNUCCO

Les contributeurs :

Présentation du journal : Martin, Gaspard

Unss : Félix

Actus du collègue : Ethan et Inès

Interview : Inès et Martin

Recettes : Inès

BD : Oscar

Henri Brunet : Daniel et Martin

Directeur de publication : M. Dubois

Merci à Coralie de nous avoir aidé et à Mme Jouanne de nous avoir prêté la salle informatique