



“Il ne faut pas mettre tous ses oeufs dans le même panier!”

Vu par MacKenzie: Ne pas se fier à un seul avis .

Sommaire

- Le diction
- Des Bubble dans ta vie
- Dossier :Le journalisme
- Le coin des lecteurs
- Le GaMalaxeur de goût
- Info ciné
- illustration de Lily

Première partie de notre dossier sur le journalisme : **RISQUES**



<https://www.lanouvellerepublique.fr/la-une/journaliste-un-metier-qui-n-est-pas-sans-risques>

Nous allons explorer ce métier avec des interviews de plusieurs journalistes , pour vous en dévoiler un peu plus !

Les risques du métier de journaliste

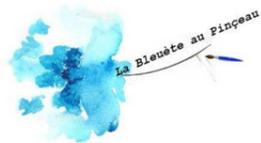
Le nombre de travailleurs des médias tués en 2022



Le nombre de travailleurs des médias emprisonnés en 2022



C'est compliqué car quand tu pars pour faire un reportage de guerre ou que tu diffuses une information qui dérange les personnes de pouvoir, tu risques ta vie.



INFO CINÉ

Aujourd'hui je vais vous parler d'un film qui est sorti dans les salles de cinéma récemment... Je parle bien sûr du film...

« Les Tirailleurs » !!!

Bakary Diallo débarque dans l'armée française pour rejoindre Thierno, son fils âgé de 17 ans, qui a été recruté de force. Envoyés sur le front, le père et l'adolescent vont devoir affronter la guerre ensemble. Galvanisé par la fougue de son officier qui veut le conduire au cœur de la bataille, Thierno va s'affranchir et apprendre à devenir un homme, tandis que Bakary va tout faire pour l'arracher aux combats et le ramener sain et sauf.

Je vous conseille d'y aller car ce film permet de comprendre une période de la Grande guerre de 1914-1918...en plus de l'histoire d'un père et son fils.

Mayano

Des bubble...dans ta vie !

Les bubble tea ont été créés dans les années 80 dans une maison de thé à Taiwan. Plus précisément à Taichung. Maintenant je vais vous donner ma recette pour faire un bubble tea.

recette du bubble tea:
 •1c. à café de thé noir
 •200 ml d'eau



•30 ml du sirop de votre choix
 •40 g de perles de tapioca

Mon avis sur les bubble tea : **c'est trop bon**

surtout celui à la **mangue et litchi**



https://www.google.com/search?q=bubble+tea&as_sitemap=sitemap&as_strictfp=1&as_sitemap=1&as_strictfp=1&as_sitemap=1

roxy



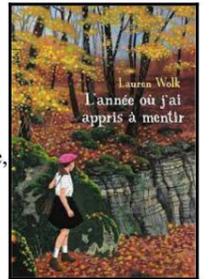
Les secrets de Lily

Le Coin des Lecteurs

Salut à tous !

Aujourd'hui, je vais vous parler du roman **L'année où j'ai appris à mentir**, de Lauren Wolk.

Il raconte l'histoire d'une fille en Amérique d'après-guerre. Aujourd'hui, sur le chemin qu'elle emprunte chaque matin pour aller à l'école, une fille se dresse devant elle, trouvant sa victime pour les mois à venir.



Trdelnik

Le trdelnik est un gâteau originaire de la ville Skalica, en Slovaquie mais consommé dans d'autres pays, comme la République Tchèque ou la Pologne. C'est de la pâte roulée en cône ou en cylindre et saupoudrée de sucre qu'on peut remplir de crème glacée ou parsemer de cannelle.

Recette :

Ingrédients :

- 500g de farine tamisée
- 200ml de lait
- 50g de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure de boulanger
- Sucre
- Sel
- Cannelle



Préparation :

- Mélangez 2 cuillères à soupe de sucre avec le lait et la levure. Faites bien incorporer la levure et laissez reposer 10 minutes.
- Fouettez les jaunes d'œufs avec le beurre, ajoutez la farine et délayez avec le mélange de lait et de levure en ajoutant une pincée de sel.
- Ramassez la pâte et laissez-la monter à couvert dans un endroit chaud pendant 1 heure.
- Réalisez des broches avec ce que vous trouvez, ce peut être un gros rouleau d'aluminium.
- Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte jusqu'à obtenir une épaisseur d'environ 3 mm. Coupez de longues bandes dans la pâte.
- Graissez les bandes puis enroulez-les autour des broches. Badigeonnez-les de blanc d'œuf et roulez-les dans un mélange de sucre et cannelle.
- Enfournez-les pendant 20 minutes à 190 °C en veillant à ce que la pâte soit surélevée et qu'elle ne touche pas le fond du four. Démoulez les trdelnik et servez!



N.D.R :

Vous trouverez au CDI, dans le dernier « Monde des Ados », un dossier à lire : **La Mécanique du Rejet**
 Comment se forment les préjugés ?

À ne pas manquer !!!

Journal du collège Henri Gamala N°26

Directeur de publication : Magali Samain

Mise en page et maquette : Lizzie Diet et Catherine Isaac

Illustrations et dessins : Lily Fabreguettes

Comité de rédaction : Anceline L.P et Madenn Ferronnière

Bonnes Vacances d'hiver à tous !