

PPJ

PAGES PRODUCTION JEUNESSE

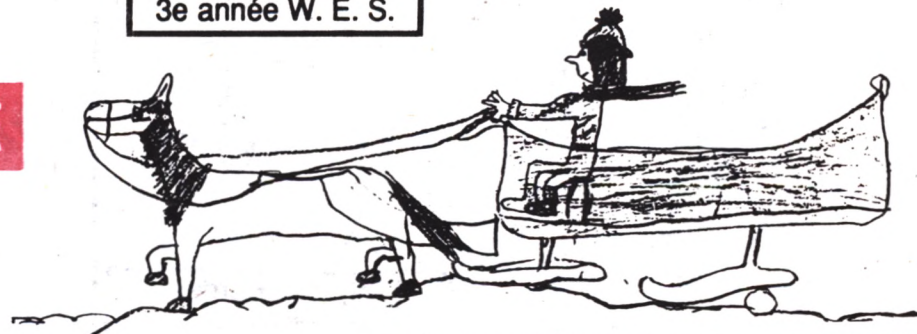
Supplément à l'Aurore boréale
Vol. 2 no 1 Janvier 1991
Whitehorse, Yukon

Thème du mois:
L'hiver

L'hiver



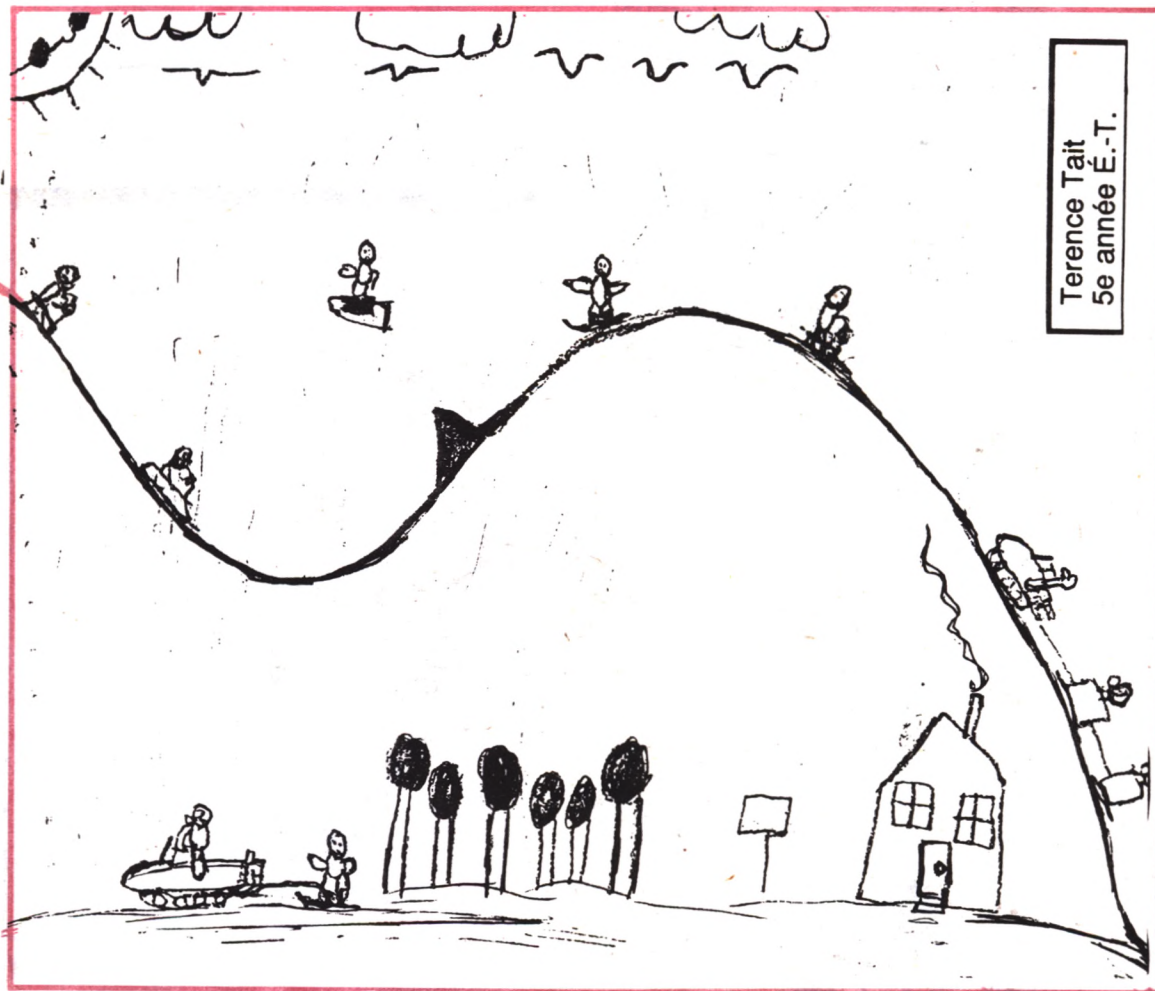
Luisa Macleod
3e année W. E. S.



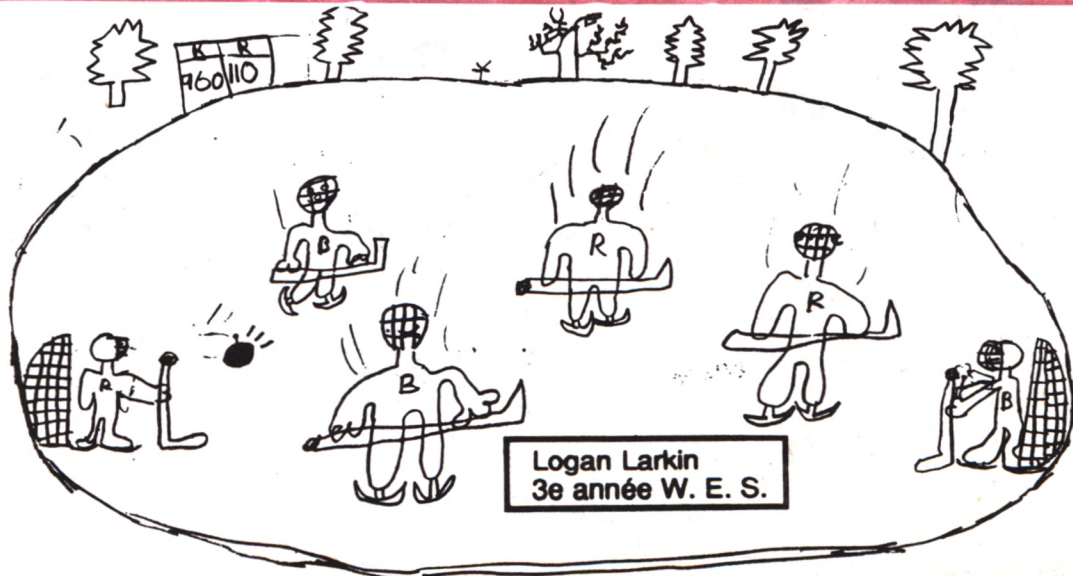
L'hiver c'est quand...

L'hiver c'est quand
tu t'habilles chaudement
tu pelletes les trottoirs.
tu glisses
tu joues au hockey
les animaux hibernent,
la neige tombe
tu te promènes en motoneige
tu fais des bonhommes de neige.
tu joues dans la neige.
bois du chocolat chaud.
les lapins changent de couleur
tu fais du ski alpin.
tu grimpes les montagnes.
tu fais des forts
tu marches dans la neige.
tu portes des mitaines.

1ère année de W. E. S.
Enseignante Lynette Chartier

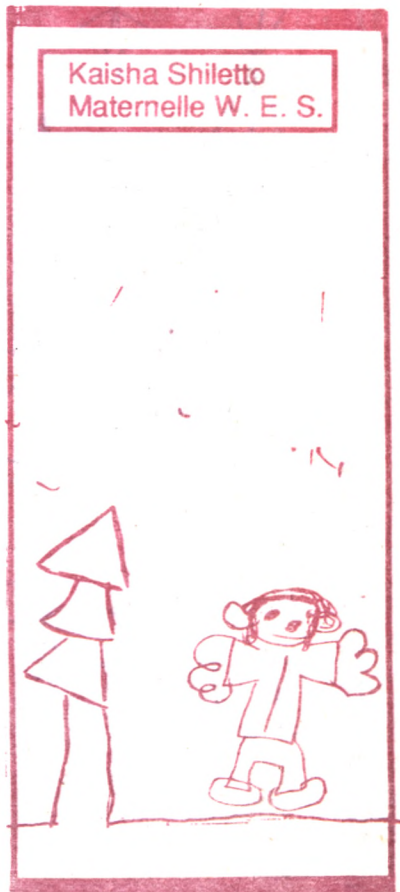


Terence Tait
5e année É.-T.

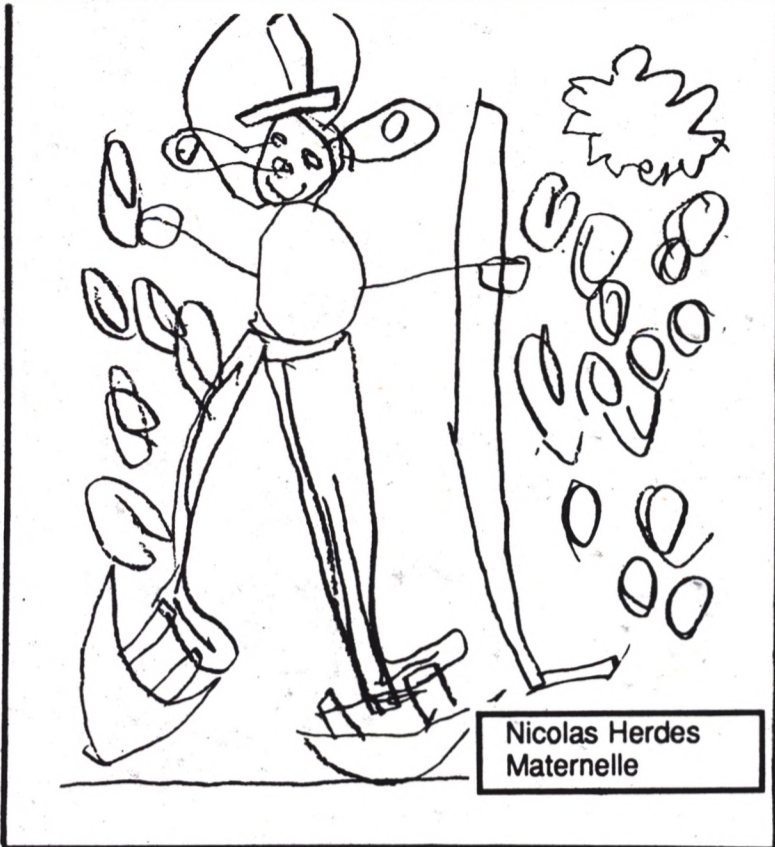


Logan Larkin
3e année W. E. S.

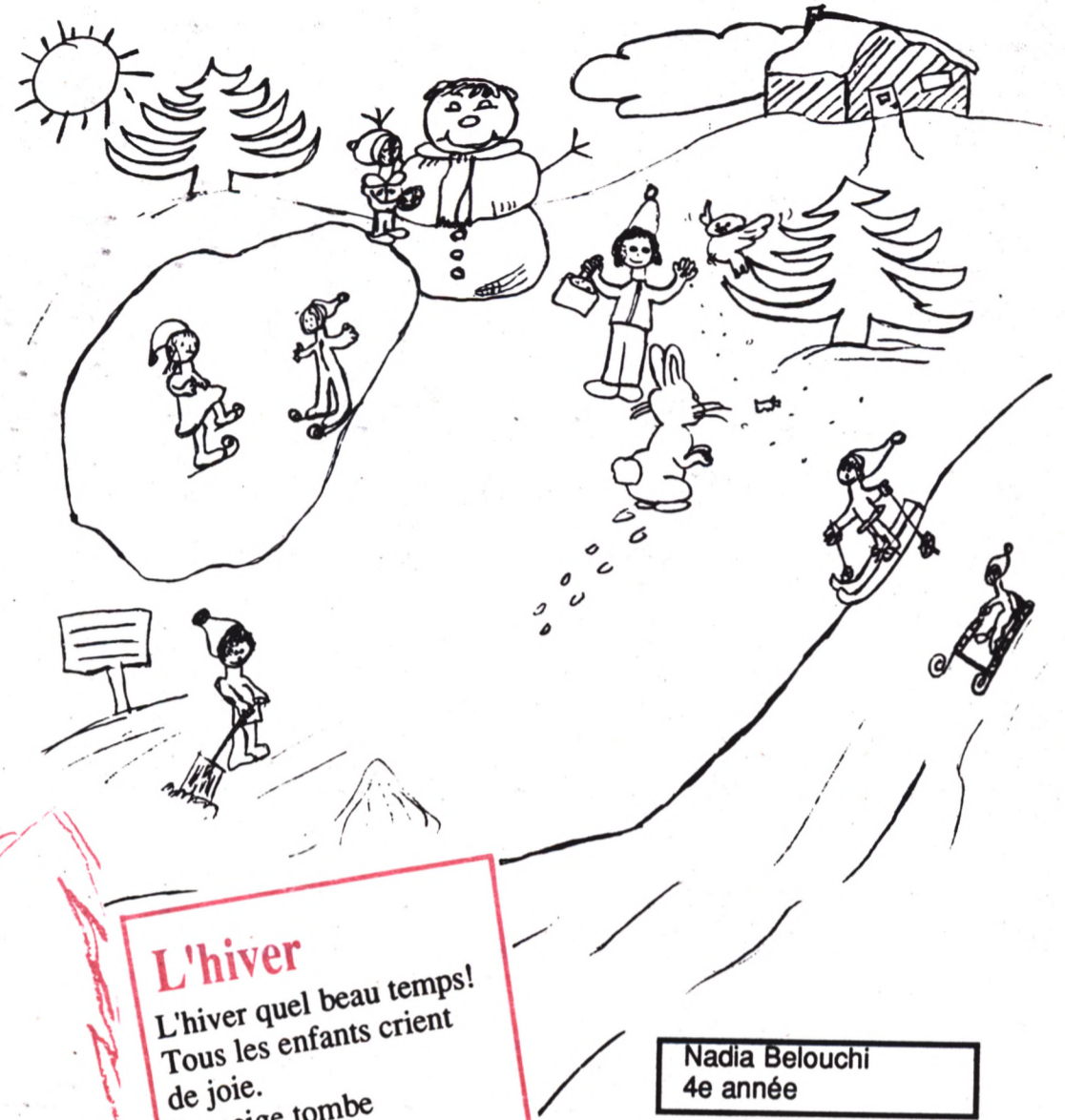
Linda Beyak
2e année W. E. S.



Kaisha Shiletto
Maternelle W. E. S.



Nicolas Herdes
Maternelle



Nadia Belouchi
4e année

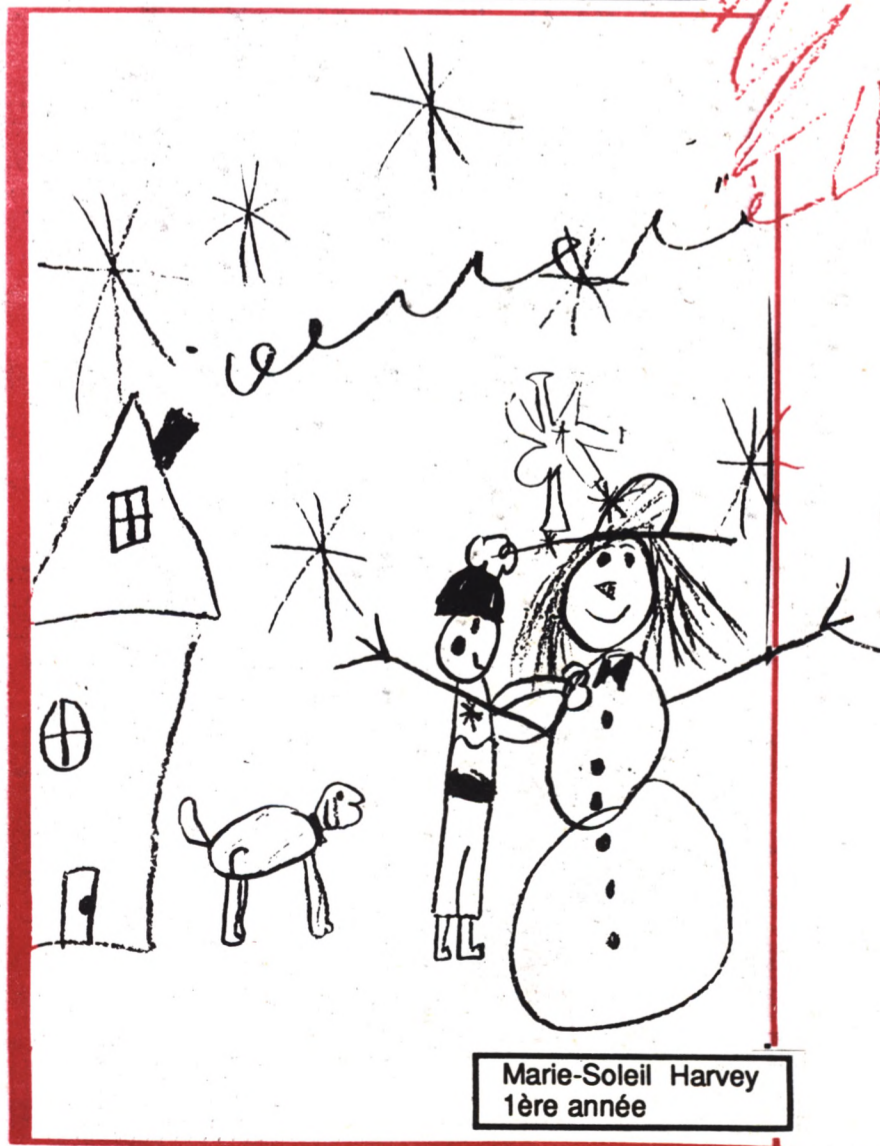
L'hiver

Les flocons de neige tombent sur mon nez.
 Mes mains gèlent tranquillement.
 Mes orteils se frottent les uns contre les autres
 pour se garder au chaud.
 Je couvre mon nez et mes joues avec mon foulard.
 Les oiseaux ne chantent plus.
 Le soleil ne se montre plus.
 Je vais glisser et patiner avec mes amis.
 Je creuse des tunnels
 et construis des bonhommes de neige.
 L'hiver c'est l'fun!

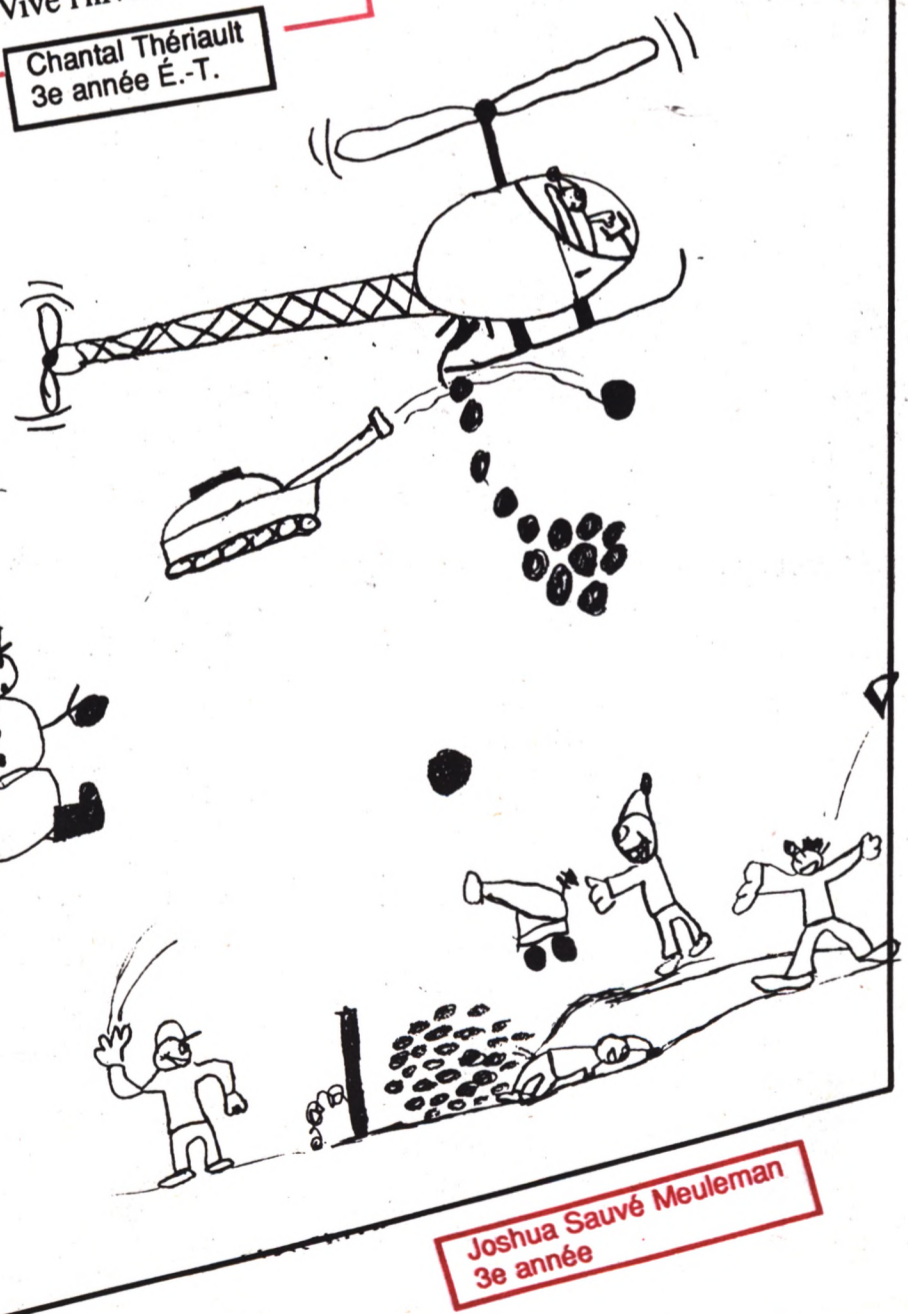
Gitane Ouellet
4e année É.-T.

L'hiver
 L'hiver quel beau temps!
 Tous les enfants crient
 de joie.
 La neige tombe
 si rapidement..
 Quelle belle vue!
 Vive l'hiver!

Chantal Thériault
3e année É.-T.



Marie-Soleil Harvey
1ère année



Joshua Sauvé Meuleman
3e année



Amy McLeod
3e année W. E.S.

LA NEIGE

Quand tu marches dans la neige,
elle fait des bruits.
La neige ne goûte rien
Elle sent bon
La neige est froide

Emily Krangle-Long
3e année W. E. S.

hiver
neige
Janvier
froid
botte
tuque
arbre
feu

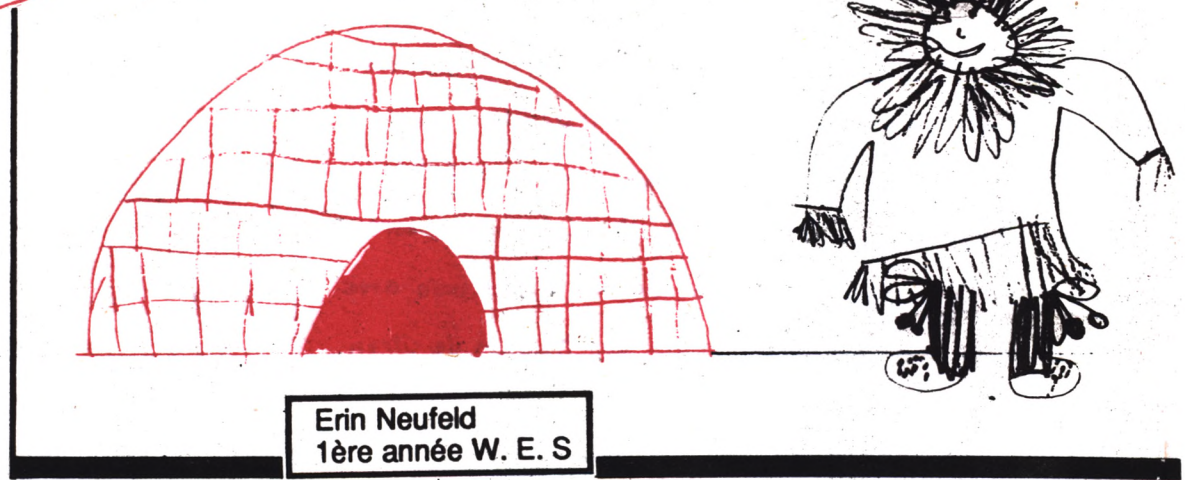
| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| W | f | f | y | x | z | e | a | g | h | o | n |
| x | e | r | o | w | u | t | r | j | i | p | m |
| y | u | o | f | r | s | t | b | f | v | q | l |
| n | e | i | g | e | t | o | r | g | e | r | k |
| v | d | w | a | b | e | h | r | s | j | | |
| z | u | u | x | z | c | b | f | i | g | t | i |
| E | t | a | y | w | d | e | u | j | f | u | h |
| R | t | s | u | j | a | n | v | i | e | r | f |
| M | e | r | c | e | s | x | k | l | d | e | |
| L | f | x | e | p | s | f | a | b | c | b | g |

MOTS CACHÉS

Megan Osmond-Jones
3e année W. E. S.



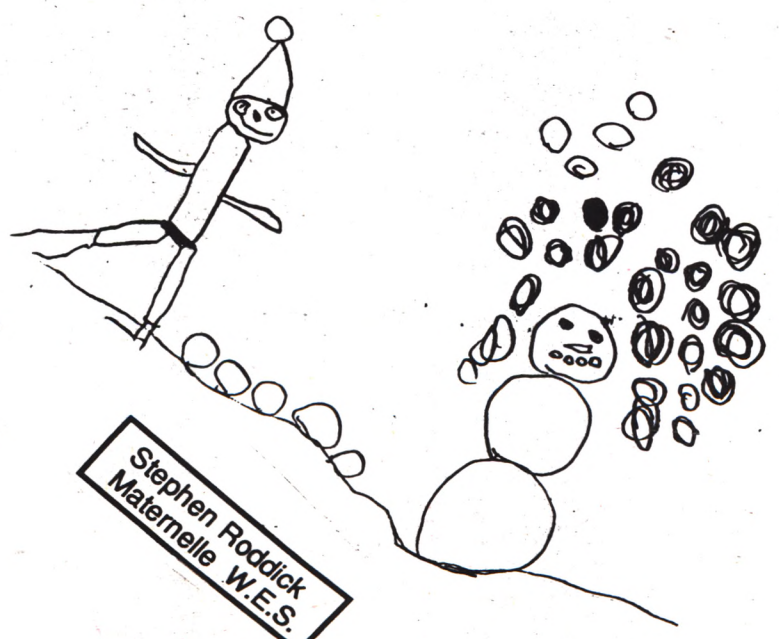
Lisa Corcoran
3e année W. E. S.



Erin Neufeld
1ère année W. E. S.



Gwen McCormick
Maternelle W. E. S.



Stephen Roddick
Maternelle W.E.S.



Saumon spécial



Préparer le saumon (10 à 12 livres) en levant avec du sel, rincer. Plonger dans un court-bouillon au vin blanc et faire réduire pendant une heure. Il doit y baigner complètement. Porter à ébullition, puis ne pas laisser bouillir, mais frissonner. Servir le saumon avec une sauce hollandaise; décorer avec des tranches de citron et du persil.

Court-bouillon au vin blanc

- | | |
|-----------------------|---------|
| 2 L. d'eau | Thym |
| 1 L. de vin blanc sec | Laurier |
| 50 g. de carottes | Persil |
| 50 g. de oignons | Sel |
| Sauce hollandaise | Poivre |

Dans une casserole au bain-marie, mettre 3 jaunes d'œufs, 1 cuillerée à soupe d'eau froide et un peu de sel. Tourner rapidement pour faire un bon mélange. Ajouter le beurre en petits morceaux. Quand tout le beurre est incorporé, remettre le bain-marie sur le feu et faire épaissir la sauce. Mettre le jus de citron tiède.

James S. Jeckell

Servir aussitôt,
Bon appétit!

Truffes Chocolatées



- 2 oz. de beurre (60g)
- 2 oz. de guimauve (60g)
- 3 1/2 oz de chocolat à croquer (100g)
- Sucre à glacer, cacao en poudre

Faites fondre le beurre et la guimauve au bain-marie bouillant. Ajoutez le chocolat à croquer et faites-le fondre en tournant jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse parfaitement homogène.

Retirez la casserole du bain-marie, laissez refroidir la crème, puis mettez la casserole au réfrigérateur pendant une heure.

Lorsque la masse est ferme, prélevez-en des portions, de la valeur d'une cuillerée à thé. Façonnez-les en boules de la grosseur d'une petite noix et roulez-les dans le sucre à glacer ou du cacao.

Disposez les truffes telles quelles sur un plat.

Paul Hayes, Jeckell

