



« DD News » 1^{ère} feuille de chou vert du Développement Durable

Numéro 21

Décembre
2019



*Petit papa Noël
Apporte-nous du zèle
Des projets par milliers
Pour plus de solidarité !*



Sommaire :

A comme ...

Anis bredele

B comme ...

Bredele Challenge

C comme ...

Cartes

D, E comme ...

Eco-délégués

F comme ...



Incorporez ensuite, à l'aide d'une spatule, la farine tamisée. Dressez à la poche munie d'une douille ronde sur une plaque beurrée et farinée ou un tapis de cuisson.

Laissez sécher pendant la nuit. Cuisez le lendemain au four à chaleur moyenne pendant environ 10 minutes. (Four moyen doux 140-170°C).

Ne laissez pas colorer le dessus, les chapeaux doivent rester clairs. Les gâteaux à l'anis doivent se présenter avec un petit socle.

A comme ... Anis bredele

Le chef de cuisine du collège de Benfeld, Monsieur Martin, nous offre cinq recettes de bredele. Ces dernières ont été réalisées pour le « Bredele Challenge Carola 2019 » au profit du Secours Populaire. Le lien ci-dessous vous explique ce « bredele challenge » : https://www.youtube.com/watch?v=pVIGwN_3xQE



Anis Bredele

Ingrédients :

500 g de sucre

6 œufs entiers

500 g de farine

25 g d'anis en graines

Préparation :

Montez le sucre et les œufs jusqu'au ruban, il faut fouetter pendant environ 20 minutes pour l'atteindre. La pâte forme alors une mousse épaisse qui tombe « en ruban » quand on soulève le fouet.

Ajouter l'anis.



B comme ... Bredele Challenge

Mains et cœur au service de la solidarité. Pendant une heure au restaurant scolaire, nous avons confectionné des bredele. C'est ensemble que, concrètement en façonnant la pâte, nous avons fait preuve de créativité et d'investissement. Des bredele en forme d'étoiles, de chats, de bottes, de trèfles ... sont nés sous nos mains puis mis au four par le chef, Monsieur Martin, et son second Mme Weber. La mise en sachet réalisée, ces bredele sont vendus sur les marchés de Noël à Mulhouse, Colmar et Strasbourg au profit du Secours Populaire. C'est avec amusement que nous avons donné de notre temps pour aider les gens dans le besoin. Nous nous sommes sentis concernés et utiles par cette action de solidarité. Nous avons dégusté les bredele, ils sont délicieux. Vous aussi, vous pouvez les apprécier et faire un geste en les achetant.

Matthieu, Antonio, Manon, Camille, Auriane, Paul, Sacha, Laetitia et David 3^{ème}

15 kg de Bredele ont été fabriqués au collège.



Dans la bonne humeur, de 8h à 9h, avec une charlotte, des surchaussures, une blouse et un tablier, comme des cuisiniers, nous avons « pâtissé ». C'était un petit pas pour nous et un grand pas pour le Secours Populaire et les personnes aidées.

Le groupe de religion 5^{ème}1



Butterbredele

Ingrédients :

500 gr de farine
250 gr de beurre
250 gr de sucre
8 jaunes d'œufs
Zeste de citron ou vanille

Préparation :

Travailler la farine avec le sucre et le zeste de citron ou vanille.
Ajouter les jaunes d'œufs
Incorporer le beurre en parcelle

Laisser reposer la pâte au frais 2 h minimum.

Étaler sur 2-3 mm d'épaisseur.

Découper les formes à l'emporte-pièce.

Cuire à 180° pendant 10 à 15 minutes.

Rocher coco

Ingrédients :

3 blancs d'œufs
150gr de coco râpé
100 gr de sucre

Préparation :

Travailler les blancs d'œufs, le sucre et la coco ensemble.

La préparation doit être homogène, au besoin ajouter de la coco.

Former des boules ou des pyramides à l'aide des doigts et disposer sur plaque.

Cuire 20 minutes à 150°.

Le Schwowebredele

Ingrédients :

250 g de beurre mou
250 g de sucre
2 œufs entiers
20 g de cannelle
120 g d'amandes moulues
120 g de noix moulues
500 g de farine
zeste de citron + un peu de jus
40 g d'écorce d'orange confite hachée
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel et deux cuillères à soupe de kirch.

Préparation :

Mélanger farine et levure chimique.

Pétrir ensemble le beurre et le mélange farine-levure, puis ajouter les œufs entiers, les amandes, la cannelle, le citron et le sucre.

Faire une pâte très homogène et laisser la reposer une nuit entière.

Étalez-la, le lendemain, en une couche de 0,5 cm d'épaisseur.

Découper en forme.

Avec un pinceau, dorer à l'œuf battu (jaune+lait).

Mettre sur une plaque beurrée et farinée ou garnie de papier cuisson et cuire à 180° pendant 10 à 15 minutes.



Spirale ou damier marbré

Ingrédients :

150 g de beurre mou
100 g de sucre
250 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à café de levure chimique
30 g de cacao amer
1 pincée de sel

Préparation :

Dans un récipient, mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le sucre vanillé et une cuillère à soupe d'eau.

Mélanger puis ajouter le beurre mou coupé en morceaux. Mélanger le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Si vous faites des spirales, prélever 1/3 de la pâte et ajouter le cacao amer.

Si vous faites des damiers, prélever la moitié de la pâte et y ajouter le cacao amer. Mélanger.

Pour faire des spirales : étaler la pâte blanche sur un plan de travail fariné. Étaler ensuite la pâte chocolatée et la placer sur la pâte blanche. Une fois les pâtes superposées, rouler le tout et placer le rouleau dans du film alimentaire puis placer au frais.

Pour faire des damiers : faire deux rouleaux de pâte chocolatée et deux rouleaux de pâte blanche. Ils doivent être de même longueur et de même épaisseur. Les superposer deux à deux en alternant pâte blanche et pâte chocolatée. Mettre dans du film alimentaire et placer au frais. Préchauffer le four à 180°C (th.6). Une fois la pâte bien durcie, couper des rondelles de 2 à 3 minutes. Les placer sur une plaque munie de papier sulfurisé et enfourner durant 8 minutes environ.

C comme ... cartes



Le journal *Mon quotidien* a proposé une action solidaire : réaliser une carte de Noël, qui est glissée dans un sac à dos, offert à une personne SDF au moment des fêtes de fin d'année. Faire une carte, c'est créer un sourire. Des élèves ont réalisé de belles cartes.

Alice 6^{ème}

D, E comme ... Eco-délégués

Eco-délégués, la nouvelle qui fait chaud au cœur ! En effet, cette année 24 éco-délégués ont été élus au collège Robert Schuman pour rendre l'établissement encore plus concerné par le développement durable ! Au programme bredele solidaires, projet pour stopper le gaspillage alimentaire, produits locaux, jardin, et pleins d'autres actes solidaires et durables... Les éco-délégués sont aussi là pour guider les élèves

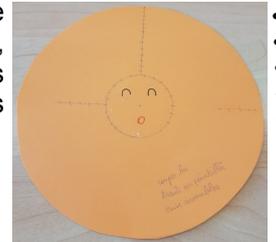
dans ces actions et pour que ces gestes deviennent quotidiens dans la vie du collège. Lucie 5^{ème}

F comme ... Faire des décorations de Noël

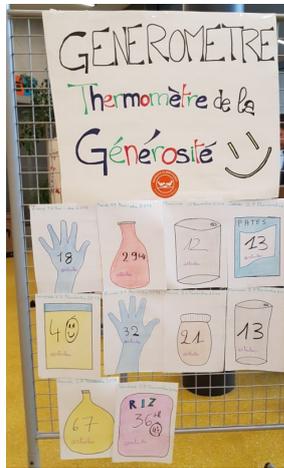
Voulez-vous partager un bon moment tout en bricolant ? Pour Noël, l'équipe « Z au CDI » organise un bricolage les jeudis 12 et 19 décembre en S1. Vous pouvez faire un Ange et un Sapin avec d'anciens livres et du matériel de décoration que vous pouvez rapporter. Vos créations pourront être ramenées chez vous. Mélinda et Marion 4^{ème}



Autre proposition de Mme Bagalciague, couper les traits selon les pointillés puis assembler.



G comme ... Généromètre



“Ensemble, aidons l'Homme à se restaurer !” est le slogan de la Banque Alimentaire. Cette année, la collecte pour la banque alimentaire est revenue au collège. Nous avons collecté près de 300 articles. Une chaîne de solidarité unique, la collecte alimente plus de 100 associations partenaires comme Emmaüs, médecins du Monde, Croix rouge, Armée du Salut, Équipes Saint-Vincent ... dans tout le Bas-Rhin. Merci à vous tous.

Aloïse 3^{ème}

Affiche réalisée en cours d'anglais avec Madame Meyer F.



H, I, J, K, L, M comme ... Moteur de recherche Ecosia

Ecosia le moteur qui voit la vie en vert ! Plantez des arbres en surfant sur le web !

Ecosia est un moteur de recherche allemand, créé le 7 décembre 2009, il y a un peu plus de 10 ans. Pour l'instant, il y a près de 10 millions d'utilisateurs. A chaque recherche effectuée, un arbre est planté au Burkina Faso, au Pérou, en Tanzanie, à Madagascar, et dans 12 autres pays, ce qui fait qu'il est plus écologique que Google. Plus de 75 millions d'arbres ont été plantés depuis la création d'Ecosia.

Marie, Lucie et Sarah 4^{ème}

N, O, P, Q, R, S comme ... Stop au gaspillage

Au restaurant scolaire, c'est la chasse au gaspillage ! Les éco-délégués ont des missions : le boulanger distribue le pain, les assiettes seront adaptées à la faim, des inspecteurs seront en action...

Bastien 6^{ème}

T comme ... Téléthon



Bravo ! En 2019, grâce à vous, nous avons récolté plus de 4000 euros pour les enfants malades. Le V de la victoire qui suit les coureurs depuis quelques années était toujours encore présent ! Après l'arrivée des coureurs, accompagnés de personnes de l'association et de professeurs du collège, les danseuses de la Zumba ont continué la bonne action, toujours sous le signe de la bonne humeur.

Lucie 4^{ème}



T comme ... Tri

Le coin éco-citoyen permet la collecte du matériel d'écriture : stylos et feutres usagés, de bouchons et de cartouches d'imprimante. Les piles sont collectées à la vie scolaire.

U, V comme ... Vache qui rit / « riz »

Des affiches annonçant la collecte pour la banque alimentaire réalisées en cours d'arts plastiques avec Mme Reggame.



W, X, Y, Z comme ... Z'Joyeux Noël et Bonne Année 2020



Directrice de publication : Mme MARCILLE
 Rédactrice en chef : Mme SCHNEIDER
 Comité de rédaction : Le club EDD et les signataires des différents articles
 Maquettistes : Des membres des clubs EDD
 Adresse :
 Collège R. Schuman
 6, rue du Luxembourg
 B.P. 37
 67230 Benfeld

C'est par nos gestes quotidiens que nous réduisons notre impact sur l'environnement. Le déchet le moins polluant est celui qui n'est pas produit. N'imprimez ce document que si c'est nécessaire. Merci

« Cliparts de Microsoft Office »
 Photos prises par les rédacteurs