



LUNDI 13 AVRIL 2020, NUMERO 5

LE PETIT VIEUSSEUX ILLUSTRÉ

Spécial
Pâques !

JOURNAL DE CONFINEMENT DE LA MAISON DE QUARTIER DE VIEUSSEUX

- Pour les enfants de 4 à 176 ans et demi -



Lapin, qui es-tu ?

EDITORIAL

Chère lectrice, cher lecteur,

à force de faire des fêtes, on finit par en oublier l'origine.

A l'époque, durant le Carême chrétien, on n'avait pas le droit de manger des matières d'origine animale. On conservait donc les œufs et les cuisant, pour les consommer à Pâques, à la fin de cette période. Ceux qui n'étaient plus bons à manger étaient alors teints avec des pelures d'oignon pour décorer les maisons. Voilà d'où viennent les œufs de Pâques !

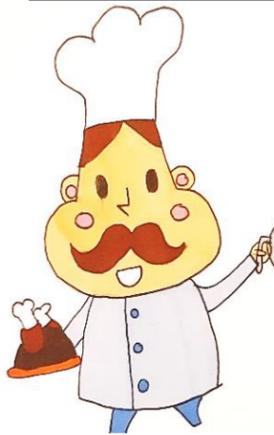
Et le lapin alors ?

Et bien il a été choisi comme symbole de Pâques car à cette période, en début du printemps, on en voyait beaucoup car il se montre facilement (je crois que c'est parce qu'il cherche une amoureuse mais...chut ! c'est un secret !). Et comme il est connu pour faire pleins de bébés partout, il est devenu un symbole de la fertilité et du renouveau !

Bienvenu-e dans ce Petit Vieusseux Illustré spécial Pâques !



Avec nos journalistes :



Alfonso
Rubriques cuisine et sport



Yara
Rubriques jeux et divertissements



Daisy
Rubriques bricos et création



Herman
Rubriques scientifiques

PETITES EXPERIENCES SCIENTIFIQUES

Par Herman

L'œuf qui flotte

Un petit défi amusant à lancer aux confinés qui sont avec toi en cette période de Pâques : comment faire flotter un œuf ? Si tu remplis un saladier avec de l'eau et que tu mets un œuf dedans, il coule, ce qui est normal, car sa densité est plus élevée que celle de l'eau. La solution ? Le sel bien sûr ! Dissous du sel dans l'eau en les mélangeant bien avec une cuillère, et quand tu en auras mis assez, ton œuf flottera comme une bouée!



L'explication :

Si ton œuf coule, c'est parce que sa densité est plus élevée que celle de l'eau. En rajoutant du sel, tu augmentes la densité de l'eau, qui devient plus importante que celle de ton œuf, et lui permet de flotter ! D'ailleurs, c'est pour cela qu'il est plus facile de nager dans l'eau de mer que dans celle d'un lac, car elle est salée.



BRICO DE PAQUES

Par Daisy

Teintures d'œuf naturelles



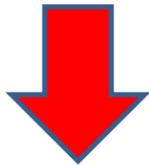
Tu connais sans doute les traditionnelles teintures pour œuf de Pâques que l'on trouve dans les magasins. Mais savais-tu qu'avec des produits naturels, tu peux obtenir de magnifiques couleurs pastel pour tes œufs de Pâques ? Alors...c'est parti, Daisy t'explique tout et même le reste !

La recette est simple : tu dois d'abord préparer la teinture, à partir des produits naturels. Pour cela, regarde les cadres explicatifs pour savoir comment faire selon la couleur.

Quand la teinture sera prête, tu pourras cuire dedans des œufs avec une coquille blanche. Pour chaque liquide, il faudra rajouter une cuillère de vinaigre blanc par demi-litre d'eau, pour que la teinture prenne bien (Herman te donnera l'explication scientifique en page 4 !).

L'idéal est de faire cuire les œufs lentement : plutôt 20 minutes à petit feu que 10 minutes à grand feu. Pour éviter que la coquille se casse, tu peux même les mettre dans la teinture froide avant d'allumer le feu. Si tu veux des œufs uniformes, tu dois les recouvrir totalement de liquide, mais tu peux aussi faire des œufs demi-teintés.

Quand ils sont cuits, laisse-les encore reposer 30 minutes dans l'eau de cuisson.



Et quelques petites astuces :

- Ramasse de jolies feuilles, par exemple des trèfles, et mets ton œuf dans un collant fin, avec la feuille dessus : le dessin s'imprimera sur l'œuf.
- Tu peux faire cuire ton œuf successivement dans plusieurs couleurs, pour les mélanger, comme de la peinture !
- Si tu mets un coquetier dans la casserole, tu peux laisser l'eau d'une couleur sur une seule moitié. Ensuite, retourne l'œuf pour teindre l'autre moitié.

Beige :



Ce sont les pelures d'oignons qui donnent cette belle couleur : c'est la recette la plus traditionnelle. Dans l'idéal, utilise pour moitié des oignons jaunes et pour moitié des oignons rouges, pour une couleur intense. Fais tremper beaucoup de pelures d'oignons dans un peu d'eau pendant une nuit. Ensuite, fais bouillir quelques minutes, puis filtre l'eau pour obtenir le liquide colorant.

Jaune :



Merci le curcuma ! Grâce à cette racine qui procure une épice bien connue, tu obtiens le jaune. Il te suffit de mélanger une cuillère à soupe de curcuma par demi-litre d'eau, et la teinture est prête ! Cela fonctionne aussi avec le curry !

Bleu clair :



La nature nous réserve de nombreuses surprises ! Pour obtenir un magnifique bleu clair, il te faut...du chou rouge ! Coupe un chou rouge, très fin. Il doit remplir la casserole. Puis verse un demi-litre d'eau, et deux cuillères de vinaigre. Laisse tremper au moins 4 heures, et fais bouillir 15 minutes. Filtre l'eau, et c'est prêt !

Rose :



Il te faut de la betterave. Coupe assez fin, puis mets peu d'eau. Laisse reposer trois heures, et fais bouillir 15 minutes. Filtre pour récupérer le liquide, c'est prêt !

Vert :



Pour le vert, il faut des épinards ! Et comme je suis sûre que tu les adores, tu dois en avoir plein à la maison ! Il faut 500g d'épinards pour un litre d'eau, coupe fin, laisse tremper une heure et fais bouillir 30 minutes pour obtenir la teinture.

Violet :



Ecrase, ratatine et écrabouille des myrtilles. Attention ça tâche ! Laisse tremper dans un volume identique d'eau durant 2 heures, et voilà ta teinture violette !

Brun foncé :



Vive le café ! Mélange du marc de café à de l'eau, et tu obtiens directement la teinture ! Plus tu en mets, plus ton brun sera sombre.



Tu auras besoin de :

- 5 ŒUFS
- 50 GRAMMES DE FARINE
- 60 GRAMMES DE SUCRE
- 40 GRAMMES DE BEURRE
- 70 GRAMMES DE CHOCOLAT NOIR
- UN PEU DE CACAO BRUT



PETITE RECETTE DE PAQUES

Par Alfonso

Muffin au chocolat dans une coquille d'œuf



Pour ce numéro spécial Pâques, Alfonso a eu une idée originale : pourquoi ne pas déguster de succulents muffins au chocolat dans de véritables œufs ?

Voilà les étapes pour réaliser cette recette originale, et qui fera un très bon effet sur la table ! Ingrédients pour faire 5 œufs.



- 1) Tout d'abord, il faut laver et sécher les œufs. Puis ouvre-les délicatement sur le sommet, comme on ouvre des œufs à la coque, avec une pointe de couteau, pour créer une petite ouverture. Récupère le contenu d'un des œufs dans un bol ; les 4 autres ne serviront pas, tu peux en faire une omelette ! Lave bien l'intérieur de la coquille à l'eau claire, et fais sécher. Variante : tu peux aussi manger des œufs à la coque et récupérer la coquille, ils sont bien plus faciles à laver. Mais du coup, il te faut un autre œuf frais pour la recette.
- 2) Mélange bien le jaune et le blanc de l'œuf que tu as mis dans le bol.
- 3) Fais fondre le chocolat au bain-marie, et fais aussi fondre le beurre à part. Pendant ce temps, verse le sucre dans un saladier, ajoute l'œuf et mélange bien avec un fouet.
- 4) Quand le chocolat et le beurre sont fondus, ajoute d'abord le beurre au mélange œuf-sucre, puis le chocolat. Mélange bien le tout pour obtenir une pâte homogène. Puis ajoute la farine et trois cuillères à café de cacao en tamisant. Mélange encore !
- 5) Verse un peu d'huile dans les coquilles, et fais-les tourner dans ta main pour répartir l'huile un peu partout.
- 6) Verse la pâte dans les coquilles. Si tu as une poche à douille cela fonctionne très bien, sinon avec une cuillère on s'en sort aussi. Il faut remplir les œufs aux $\frac{3}{4}$. Puis pose les œufs sur un coquetier, un verre (qui peut aller au four), ou un moule à œuf, et pose le tout sur une plaque de cuisson.
- 7) Fais préchauffer le four à 180°. Pendant ce temps, danse, chante une chanson ou récite une poésie.
- 8) Enfourne et laisse cuire 15 minutes. Puis retire la plaque et laisse refroidir.



C'est prêt !

Et si tu veux un effet encore plus spectaculaire, dessine un bonhomme sur les coquilles.

Tu n'as plus qu'à présenter fièrement ta création au dessert à toute la famille : pour avoir le muffin, il faut ouvrir l'œuf comme un œuf dur.

Œuf de Pâques pour virus (c'est quoi ce titre bizarre ?!?)

Rassure-toi, la rédaction du Petit Vieusseux Illustré n'a pas pété les plombs ! Car, en effet, on utilise souvent les œufs, depuis plus de 50 ans, pour développer des vaccins !

Pour créer un vaccin, il faut d'abord élever des virus...drôle d'occupation ! Et pour faire un vaccin, il faut des virus « propres », qui n'ont pas été en contact avec d'autres virus.

L'œuf est idéal pour cela, car sa coquille est hermétique : c'est donc un milieu stérile, comme un mini-laboratoire ovale ! Alors, à Pâques comme le reste du temps, quand on applaudit sur nos balcons, ayons une pensée pour ces milliers de chercheurs en laboratoire à travers le monde entier, qui se sont lancés dans une course contre la montre pour trouver un vaccin qui nous débarrassera du Covid-19 !



**HUMOUR DE
PAQUES**

Par Yara

Blague de Pâques :

Si tu as trois poussins mais que tu n'en veux que deux, comment fais-tu ?

Tu en pousse un !



Toutes les réponses dans le prochain numéro !



**Devinette de
Pâques :**

Il y a un lapin qui est vert, pourquoi ?

Charade de Pâques :

Mon premier n'est pas froid
Mon second sert à réparer des choses
Mon troisième est une voyelle
Ca ne m'étonnerait pas que tu aimes bien mon tout !



Enigme de Pâques

Où trouve-t-on le plus souvent un œuf ?

L'énigme des plus petits :

Au secours ! Sylvain le lapin se reproduit beaucoup trop vite, il y en a partout !

Aide-nous à tous les retrouver en comptant combien il y a de petits lapins qui gambadent dans ce numéro du Petit Vieusseux Illustré !

**Réponses aux jeux du
numéro 4 :**

L'énigme du jour :

Tu peux mettre seulement une goutte d'eau dans un verre vide...car dès la deuxième goutte, il ne s'agit plus d'un verre vide !

Le rébus :

RE / scie / clé / veau / dés / CH' / haie / C / chouette / POUR / la / planète

→ Recyclez vos déchets c'est chouette pour la planète !

L'énigme des plus petits :

En comptant Ursule et tout le reste de sa famille, il y avait 8 libellules dans les pages du Petit Vieusseux Illustré numéro 4 !

La photo mystère :

Il s'agissait de la langue d'un gros whoufwhouf ! Plein de tendresse et de bave !



**PETITES EXPERIENCES
SCIENTIFIQUES**

Par Herman



Un œuf tout nu qui rebondit !

Herman est vraiment un grand rigolo qui aime bien les expériences saugrenues ! Délire assuré pour tous les âges !

Pour faire ton œuf tout nu qui rebondit, il va falloir dissoudre la coquille, et pour cela, utiliser du vinaigre. En effet, la coquille est faite en calcaire, et le vinaigre dissout le calcaire. Tu peux le constater, par exemple, en mettant une goutte de vinaigre sur une craie blanche, qui est du calcaire presque pur.

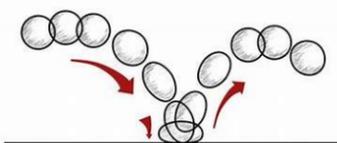
C'est la raison pour laquelle il faut mettre un tout petit peu de vinaigre dans la teinture des œufs pour aider la couleur à pénétrer dans la coquille, comme tu l'as fait avec les bricos de la page 2 !

Prends un grand verre d'eau, mets ton œuf dedans, et remplis le verre de vinaigre blanc. L'œuf doit tremper intégralement. Rapidement, tu vas voir de petites bulles se former à la surface de l'œuf : c'est normal, la réaction chimique a commencé.

Recouvre ton verre avec une soucoupe ou du papier aluminium, et laisse-le 2 ou 3 jours au frigo.

Quand tu le ressortiras, le vinaigre aura entièrement « mangé » la coquille, mais ton œuf a toujours une forme d'œuf grâce à la petite pellicule de peau. Tu sais bien, celle avec laquelle tu te bats quand tu ouvres un œuf dur ! Comme elle n'est pas en calcaire, le vinaigre ne lui a rien fait.

Tu peux alors t'amuser à faire rebondir ton œuf mais attention : la pellicule de peau est fine, et si tu le lance trop fort ou de trop haut, il se cassera et tu seras bien parti pour sortir la serpillière !



IMPRESSUM : Rédaction : équipe de la Maison de Quartier de Vieusseux

Illustrations : Noémie Barroso



Edité dans la jungle, la forêt, les déserts, la banquise, à Vieusseux, dans les océans, les lacs, sur les montagnes et les collines.

Tirage : 248 X 439 $\sin \alpha \pm \sin \beta = 2 \sin \frac{1}{2}(\alpha \pm \beta) \cos \frac{1}{2}(\alpha \mp \beta)$ exemplaires (informations rigoureusement exactes...enfin je crois !)