

BUCH STAWEN ZOPP



Entreprise Sätzwierk

Datum : 22/03/2024

N°04

Entreprise Sätzwierk

NEI!

Falls dir no engem Ouschter-Kaddo fir är
Léifste sicht, kënt dir elo all eis Bicher-
Rezensiounen op Goodreads fannen.



QR-Code fir de
Goodreadsaccount

Proffesprech:

Wéi kann ee mir vertrauen?

Ech si Franséischproff

-Jerry Eisenbarth

My attention span is a tiktok
video of 7 seconds

-Nora Grosber



Zitat vum

Mount

Unexpressed emotions will never die. They
are buried alive and will come forth later
in uglier ways.

/SIGMUND FREUD

Aus Ulass vum internationalen Dag vun de Fraerechter, deen ëmmer den 8. Mäerz stattfënt, stelle mer iech op dëser Plaz eng bekannte Figur vir, déi sech fir Fraerechter agesat huet.

EMMELINE PANKHURST

Birth name: Emmeline Goulden

Birthday: 14 July 1858

Birthplace: Manchester, England

Best Known For: She was one of the most famous and influential British suffrage leaders. The suffrage movement was part of the



'Votes for Women' campaign that had long fought for the right of women to vote in the UK. Pankhurst visited the United States, Canada, and Russia to encourage the industrial mobilisation of women. When she returned to England, she was chosen as a candidate for a London constituency, but her health failed before she could be elected.

Interesting facts:

- Pankhurst founded a suffrage organization whose slogan was "deeds, not words." The group became infamous for its tactics of smashing windows and assaulting police officers, leading to repeated prison sentences for its members.
- Pankhurst was arrested 13 times within a year.

Quote: "Men make the moral code, and they expect women to accept it. They have decided that it is entirely right and proper for men to fight for their liberties and their rights, but that it is not right and proper for women to fight for theirs."

Death date: 14 June 1928

Source: <https://www.britannica.com/biography/Emmeline-Pankhurst>

Louana Schneider (5C1)



QU'EST-CE QU'IL SE PASSE EN GRÈCE LE 25 MARS?

Le 25 mars commémore le début de la guerre d'indépendance contre l'Empire ottoman en 1821. Elle est à l'origine de célébrations et défilés à travers toute la Grèce. C'est une des deux fêtes nationales.

Pour célébrer la Journée de l'indépendance grecque, les villes et les villages de toute la Grèce organisent un défilé des écoliers, au cours duquel ils défilent en costume grec traditionnel et portent des drapeaux nationaux. Un défilé des forces armées a également lieu à Athènes.

Le 25 mars est aussi le jour de "l'Annonciation", car c'est le jour où l'archange Gabriel est descendu du ciel et a annoncé à Marie qu'elle enfantera le fils de Dieu. La naissance de Jésus ayant eu lieu le 25 décembre, cela s'est donc passé neuf mois plus tôt.

Traditionnellement, l'Ochi est célébré par des défilés, la décoration de drapeaux et le dépôt de couronnes sur divers mémoriaux militaires.



Louana Schneider (5C1)
Lucile Turquin (5C1)
Noémie Turquin (3CD)



PÂQUES EN GRÈCE

Pourquoi Pâques a une date différente en Grèce ?

Les dates différentes sont dues aux modalités de calcul de la date de "Pâques". La formule de calcul n'est pas la même dans les Églises orthodoxes et romaines, de plus les églises romaines prennent en compte pour ce calcul le calendrier grégorien alors que les églises orthodoxes se basent sur le calendrier julien.

Pourquoi Pâques change de date ?

C'est en l'année 325, lors du Concile de Nicée, que la date a été fixée, non pas par rapport au calendrier, mais par rapport au cycle de la lune. Pâques aura donc désormais lieu le dimanche qui suit le 14^e jour de la lune (au moment de la pleine lune). Cette année les Grecs fêtent Pâques le 5 mai.

Comment les Grecs célèbrent-ils Pâques ?

Le symbole de de la fête de Pâques orthodoxe par excellence : les œufs rouges ! L'œuf est symbole de vie et la couleur rouge rappelle le sang du Christ sacrifié. C'est le Jeudi Saint, le jeudi avant Pâques, que l'on teint traditionnellement les œufs. On les consommera juste après les avoir choqués. (Le jour de Pâques, dans bien des régions,



Photo: Vassilis (flickr / 2016)

on "choque" les oeufs : l'oeuf cuit dur est tenu dans le poing fermé, la tête dépassant de moitié. Un autre tient son oeuf dans la main et vient frapper cette tête. Celui dont l'oeuf reste intact a le droit de taper sur la deuxième face, etc. Le gagnant est celui qui a gardé une ou les deux faces intactes.)

Eva Gonçalves (5G3)



THE BATTLE ROYAL EXPERIENCE

Gagner un tournoi de football a toujours été un rêve d'enfant et chaque année le Lycée Ermesinde offre cette possibilité à ses élèves d'accomplir ce rêve au sein d'un cadre moins sérieux qu'en club. Ce tournoi permet donc à toutes les classes d'âges (1ere à 7eme) et de niveaux (amateurs ou licenciés) de s'affronter sur le terrain.

Les demi-finales et la finale de ce tournoi ont lieu en public le 15/12/23 pendant la pause de midi. 4 équipes étaient présentes pour ce dernier carré : 1ere, 2eme, 3eme et 5eG2. Les affiches faisaient rêver. En match d'ouverture, il y avait un classique 1ere contre 2eme et en guise de deuxième match entre les 3eme et les 5eG2.

D'un point de vue sportif on s'attendait naturellement à une victoire à la fin des 2ème, les champions en titre, mais ceux-ci avaient passé les quarts de finale de manière peu convaincante en gagnant 2-0 contre la 5eC5. Donc l'espoir était permis pour les 1ere, qui sortaient d'un quart de finale largement dominant (8-1) face au 7eP5/ACCU/CLIJA. Cet espoir s'est rapidement éteint lorsqu'en fin de première mi-temps les 2eme ouvrent le score avec un tir lointain. Mais les 1ere s'accrochent car ils savent qu'il suffit d'une erreur pour pouvoir égaliser. Ce qui arrive en milieu de deuxième mi-temps où une récupération de balle se transforme en contre-attaque, puis en but, ravivant l'espoir au sein des joueurs de première. Lorsque le sifflet final arrive le public est silencieux et les officiels surpris, personne ne s'attendait à une égalité. Forçant les deux équipes à aller au tir au but se terminant sur un score de 5-4 en faveur des 2emes.

Entre les deux demi-finales eut lieu le traditionnel concours de tir au penalty entre les membres du personnel de l'école. Ce concours fut haletant pour les spectateurs qui avaient tous un favori. C'est Monsieur Eisenbarth qui gagne ce concours contre Monsieur Audernaerde en finale.

Du côté de la deuxième demi-finale, on s'attendait aussi à une victoire des 3èmes face aux cinquièmes. Ceux-ci avaient difficilement passé les quarts avec une victoire 2-1 face aux 5eC1 à contrario des 3èmes qui avaient facilement disposé des 4eC3 en les battant 2-0. Le match entre les 3ème et les 5e était moins à suspense, mais tout de fois intéressant. Les deux équipes étaient de niveau équivalent. Chaque équipe tentait des choses, mais chaque fois cela butait contre la défense adverse. Finalement ce sont les 3ème qui ouvrent le score sur une petite cacophonie en surface de réparation. Cela met en rogne les 5ème qui tente tout pour revenir au score, mais la défense des 3èmes tient bon et le match se termine sur le score de 1-0. Les 3èmes rejoignent donc les 2ème en finale.



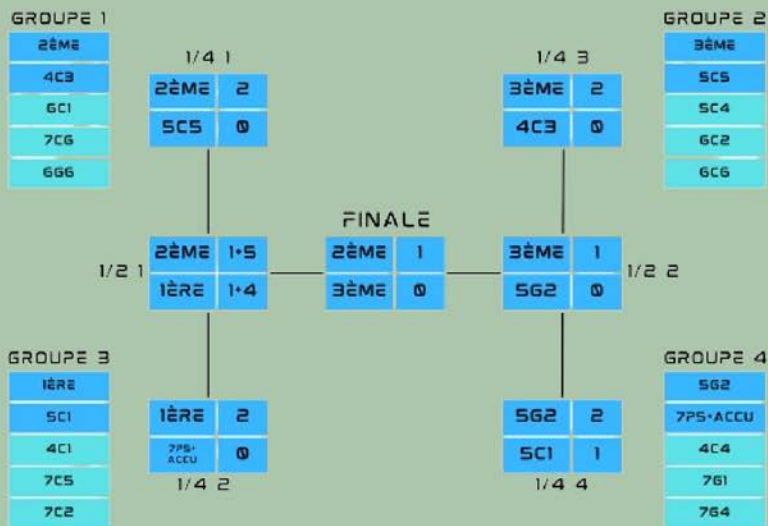
Crédits Photo : Chelsea Studio

La finale était donc annoncée. Elle se jouera donc entre les 3ème et les 2ème. Mais afin de donner un petit peu de repos aux équipes finalistes, un petit half-time show a été assuré par l'entreprise Circles, donnant ainsi un aperçu des capacités de leurs élèves. Malgré une petite frayeur engendrée par la chute d'une des artistes (les risques du métier), le show s'est plutôt bien passé. Maintenant il est temps de passer à l'évènement principal de ce tournoi : la finale.

Cette finale fut tendue, entre deux équipes ayant battu chaque adversaire qu'elles ont rencontré. Ce match commence et les deux équipes sont plutôt bien équilibrées entre elles. Des attaques et des contre-attaques fusent des deux côtés. Cela dure pendant quelques minutes, mais souvent il suffit d'un moment d'inattention d'une des défenses pour que le score change. Suite à une récupération de balle de la part des 2eme, ils marquent. Le score ne changera pas durant toute la rencontre, malgré les efforts des 3eme et une occasion très chaude de leur part, où le ballon frôle les poteaux mais ne rentre pas. Finalement, il n'en reste qu'un pour le trophée et ce sont les 2eme qui remporte pour la deuxième année consécutive ce trophée.

Après le tournoi, j'ai eu la chance de discuter avec les élèves organisateurs, qui n'en en partie déjà organiser des éditions précédentes, pour discuter de leur point de vue. Ils m'ont notamment dit, qu'ils s'étaient fortement inspirés de la Champions League pour le tirage au sort des poules. De plus, selon eux la collaboration avec Chelsea s'est bien passée, qui eux se sont surtout occupée de tout le volet événementiel, notamment lors des phases finales, d'ailleurs la préparation du tournoi leur a pris un petit peu moins de 2 mois. Ceux-ci étaient plutôt contents du déroulement, malgré quelques coups de stress lors des phases finales les poussant à revouloir organiser ce tournoi l'année prochaine avec quelques modifications mineures.

Pierre Turquin (1eD)





KACHREZEPT

Quarkbällchen



Zutaten

2	Eier (Größe M.)
250g	Quark (20% Fett)
2 EL	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker
300 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Backpulver (gestrichen)
½ TL	Natron
1 Prise	Salz
Etwas Mehl zum Arbeiten	

Zum Wälzen

2 EL	Butter
2 EL	Zucker
2 Pck.	Vanillezucker



Für die Quarkbällchen Eier mit Quark, Zucker und Vanillezucker mehrere Minuten cremig schlagen. Das Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen. Die Mehlmischung zur Eiermischung geben und verrühren, bis alles eine gleichmäßige Masse geworden ist. Hinweis: Es ist völlig in Ordnung, wenn der Teig etwas klebrig ist. Das soll so sein!



Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Mit einem Teelöffel kleine Teigstücke vom Teig abstechen. Die Hände mit Mehl bestäuben, dann den Teig zu kleinen Kugeln (etwa Walnussgröße) rollen. Die Kugeln mit etwas Abstand auf dem Blech platzieren.



Sobald der Teig beginnt, wieder an den Fingern zu kleben, die Hände wieder mit Mehl bestäuben, bis der Teig vollständig verarbeitet ist. Die Quarkbällchen im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene (oder beide Bleche bei Umluft auf oberer und unterer Schiene) ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.



Währenddessen zum Wälzen die Butter in einem Topf langsam schmelzen, dann in eine Schüssel füllen. Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Die Quarkbällchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Diese leckeren Quarkbällchen bleiben ca. 2-3 Tage schön fluffig und frisch. Du kannst sie dazu einfach in einer luftdichten Dose aufbewahren. Falls du sie länger aufbewahren möchtest, kannst du sie auch ganz einfach einfrieren.

Emma Streveler (7C2)

BUCHKRITIK

La ville sans vent

Dans ce livre, il y a deux personnages principaux : Lastyanax et Arka. Lastyanax vient de passer son examen pour devenir mage lorsque son maître va être assassiné. Il va donc prendre sa place au plus haut niveau d'Hyperborée. Arka, elle, recherche son père avec comme seule information qu'il est mage à Hyperborée.

Quand leurs chemins vont se croiser, ils vont devenir maître et disciple. Ensemble, ils doivent essayer de déjouer les complots qui menacent la ville sans vent. Nous avons aussi des informations sur le contexte historique et l'univers est bien construit et décrit.



Ce qui m'a le plus plu dans le livre n'est pas l'histoire mais aussi les personnages. Malgré leurs différentes personnalités, ils vont devoir s'entendre et se connaître correctement pour mieux s'entraider. Comme on voit les différents points de vue, cela nous permet de mieux les connaître et de mieux comprendre l'histoire.

Une aventure épique en 2 tomes.

Lucile Turquin (5C1)



Fannt dëst Buch och an ärem CDI! Cote: FS.DEV.v



LEMME WRITE

Schreifconcours



Am Kader vun de **Journées du livre et du droit d'auteur**, déi vum 22. bis de 26. Abrëll stattfannen, organiséert Sätzwierk säi **Schreifconcours** "Lemme Write".

D'Thema vun dësem Joer ass "Fair Mateneen Ëmgoen".

Schreift dozou en Text a gitt e bis de 27. Mee 2024 an der Bibliothék of.

D'Form vum Text kënt dir fräi wielen (Gedicht, Kuerzgeschicht, Songtext, etc). D'Sprooche si Lëtzebuergesch, Däitsch, Franséisch an Englesch.

Déi bescht Texter gi mat engem Präis belount!

