

La Savane

lieu de villégiature des Zèbres

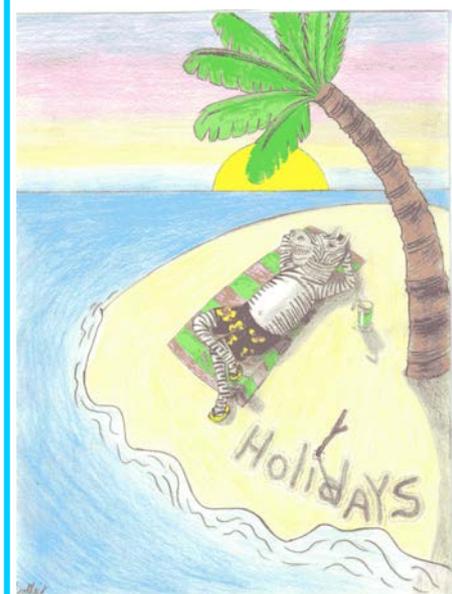
Z'EBRITO

Bonjour à tous ! Revoilà notre Savane. Encore tout grisé par le succès du premier numéro, notre journal se veut plus riche que le précédent ! Ce « spécial vacances » a permis à nos journalistes en herbe de nous faire partager leurs expériences avant de plonger tête baissée dans la nouvelle année scolaire.

Psyène 2013

En juillet 2013, l'équipe de chercheurs, dont Olivier REVOL, du centre Psyène à Lyon (Centre d'Expertise en Développement de Potentiel) a organisé un congrès sur le thème des intelligences multiples et de ses possibilités de développement au cours de la vie :

- **L'imagerie médicale** permet maintenant de montrer clairement les différentes zones activées dans le cerveau en fonction de l'effort intellectuel fourni,
- **Intelligences multiples :**
 - 8 intelligences de la théorie de Gardner + intelligence existentialiste
 - Les différentes intelligences interagissent et se complètent.
 - L'aptitude à la musique favorise la réussite scolaire.
 - La non-stimulation de certaines intelligences conduit facilement à l'échec.
- **L'intelligence peut être développée tout au long de sa vie :**
 - Il faut nourrir ses neurones pour ralentir la mort des cellules.
 - Osons l'intuition ! « L'intuition est quand l'intelligence fait un excès de vitesse ». Ne pas hésiter à « muscler » son système intuitif.
 - « Il faut avoir le talent d'exploiter son talent » ; 5 facteurs indissociables : habilités naturelles, motivation, entraînement, environnement et chance (modèle GAGNE)
- **Importance de retrouver son estime de soi**, apprendre à s'affirmer tout en respectant autrui.



Emilie, 14 ans

SOMMAIRE

Page 1

Zébrito
Psyène 2013
QueZaco ?
Librovore

Page 2

Zèbrorama
Mon Z'avis sur la question

Page 3

SeQtIon +

Page 4

Zèbrecettes
Nos Lauréats
Remerciements

QueZaco ?

Enfant à haut Potentiel

Caractéristiques mentales

Rythme mental rapide
Mode de pensée en arborescence
Immense besoin de comprendre
Esprit critique très aiguisé
Imagination débordante
Sens aigu et précis du langage
Décalage entre la maturation intellectuelle et psychomotrice

Caractéristiques socio-affectives

Hypersensibilité
Estime de soi fragile mais exigeante
Difficultés avec l'autorité
Vie sociale mouvementée

Librovore (Livres de chevet)

Les enfants surdoués ou la précocité embarrassante
Jean-Charles Terrassier, ESF, Ed.2011

Comment accompagner les enfants intellectuellement précoces : enfants surdoués : un nouveau regard
André Giodan, Monique binda, Delagrave, 2006

Même pas grave ! L'échec scolaire ça se soigne.
Olivier Revol, Poche, 2007

L'enfant surdoué
Jeanne Siaud-Facchin, Odile jacob, 2012

Pour plus de choix : <http://les-tribulations-dun-petit-zebre.com/bibliographie/>

ZEBRORAMA : Zèbrepériences

L'ÉCOLE AUX USA

Cet été, je suis allée aux USA. La fille de ma famille d'accueil a fait sa rentrée quand j'y étais, et donc moi aussi ! Il faut savoir qu'aux USA, l'école primaire se dit "Elementary School", le collège "middle school" ou "junior high", et le lycée "high school". Les niveaux s'appellent des "grades", et vont de 1st grade (CP) à 12th grade (Terminale), en France, nous avons une année supplémentaire. Et le "college" se traduit par Université.

L'école était située en centre-ville, et pour cette raison n'accueillait pas beaucoup de personnes (environ 3 classes par "grade" ou niveau, avec en moyenne 11 ou 12 élèves par classe !!!).

Comme c'était la première journée d'école, les professeurs se sont présentés, ont annoncé aux élèves ce qu'ils allaient faire pendant l'année, et ont TOUS répété les consignes de sécurité. À la fin de chaque cours, les élèves allaient déposer leurs affaires dans leur casier ou "locker", comme on en voit dans les films américains , et puisque c'était la rentrée, tous les élèves les personnalisait avec des autocollants, magnets, "papiers peints", photos, etc...

Au déjeuner, il y avait une ambiance stressante, car il n'y avait que 25 mn pour manger, et que la nourriture, comme dans beaucoup de cantines, n'était pas extra. De plus, ils devaient reprendre les cours juste après, et n'avaient que très peu de temps pour prendre leurs affaires dans leur casier.

Les cours se terminant très tôt, et les élèves faisant souvent des activités après l'école, j'ai assisté à une répétition de chorale, à laquelle il était apparemment très difficile d'accéder. J'ai trouvé qu'ils chantaient très bien. Évidemment, il n'y avait pas beaucoup de garçons ! L'heure a passé très vite.

L'ambiance pendant les cours quoique studieuse, était plus "fun", on y apprend en s'amusant, je préfère de loin l'école américaine à l'école française.

Juliette, 12 ans

Mon Z'avis sur la question

Pacific Rim est un film de science-fiction qui met en scène des effets spéciaux vraiment spectaculaires.

En revanche, si vous aimez les films avec un bon scénario, je vous le déconseille car Pacific Rim souffre d'un réel manque à ce niveau, c'est son principal défaut.

Julien, 16 ans

STAGE DE GESTION MENTALE

Lors de mes grandes vacances en France, j'ai eu l'occasion de faire pour la première fois de ma vie un stage de gestion mentale de six jours à Châteaudun au sein du lycée agricole de la ville. Ce fut un stage très intéressant où l'on apprend le fonctionnement de son cerveau, des méthodes de travail. Nous étions répartis grâce à des lettres en fonction de notre classe. Le stage était fait de séances de méthodologie et de sport, avec des pauses après celles-ci et les trois repas de la journée. On y a fait différents exercices ludiques afin de comprendre le fonctionnement du cerveau avec notamment les 5 gestes mentaux (l'attention, la mémorisation, la compréhension, la réflexion et l'imagination). Certes il y avait beaucoup de travail (je me levais à 7h30 et me couchais à 22h30) mais cela m'a beaucoup aidé dans mes méthodes et m'a fait comprendre mon potentiel. De plus, on s'y fait rapidement des amis et on décompresse une journée entière en milieu de stage où l'on va se promener à travers Châteaudun.

Ruben, 14 ans

Bonjour,
J'ai créé un blog concernant ma passion l'aviation : <http://horizon-aero.kazeo.com/>
J'aime aussi la photographie et voici quelques photos de mon voyage d'études à Atlanta en mai dernier.

Cédric, 15 ans



SeQtIon +

Cette année en août, j'ai participé à une colonie de vacances **Mon ami Dauphin** à Nice avec l'organisme **Telligo**, Je me suis vraiment éclatée durant ces 10 jours fabuleux. Je me suis faite plein de copines. L'organisation était parfaite et nous avons fait des sorties très intéressantes. Nous avons même pu toucher des dauphins ! Grâce à ces bons moments, cette colonie restera pour moi inoubliable.

Amandine, 12 ans

Pendant les vacances, je suis parti en colonie de vacances **Telligo (Vidéo Game Academy)** et je n'ai pas été déçu car les animateurs sont sympas, les activités sont diverses et variées et la cantine est dix fois mieux que celle du lycée. Je me suis vraiment bien amusé.

Julien, 16 ans

TREK EN THAILANDE

Au mois de juillet, nous sommes partis en Thaïlande.

Nous avons pris l'avion de Fort-de-France à Paris, puis de Paris à Bangkok.

Après quelques jours, nous nous sommes échappés de la chaleur étouffante de la capitale Thaïlandaise vers la Vieille Ville de Chang Mai. De là, nous sommes partis en trek pendant deux jours.

Nous avons commencé par "La ferme aux Orchidées", s'en est suivi une balade à dos d'éléphant que nous avons beaucoup apprécié sauf pour les jambes de Nouédyn, qui vous conseille de porter un pantalon long si vous ne voulez pas vous faire "déchirer" les cuisses par les longs poils épais de votre monture.

Nous avons ensuite marché pendant trois heures dans une forêt, pour enfin arriver à un village de bambous.

Le lendemain matin, aux aurores le spectacle du paysage englouti par le brouillard, est stupéfiant. A savoir que ce dernier est semblable à celui observable dans le Nord de la Martinique.

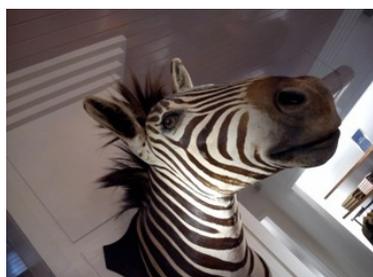
Nous avons repris la marche pendant quatre heures. Sur le chemin nous avons trouvé une cascade encombrée de touristes, puis nous avons descendu une rivière en bateau gonflable avec un barreur inexpérimenté. Grâce à lui nous étions morts, oui, mais morts de rire !

Pour finir le trek nous avons tenté de continuer à descendre la rivière en radeau de bambou qui finalement s'avérait plus être une reconstitution du "Radeau de la Méduse".



Kenza, 12 ans

DROLE DE MOYEN DE TRANSPORT A GLASGOW



LONDON BY SUMMER

Pendant les vacances, je suis allée à Londres en famille. Tous mes a priori et mes préjugés se dissipèrent à la minute où je sortis du train. On m'avait dit : « les anglais sont méchants, ils n'aiment pas les français » ou « il fait toujours mauvais à Londres ». J'ai découvert que c'était faux. Les anglais étaient gentils et nous n'avons pas eu une goutte de pluie, au contraire !

Le premier jour, nous sommes allés admirer la vue depuis le London Eye, la grande roue de Londres. Quel beau spectacle nous attendait ! Nous avons pu voir le London Bridge, Big Ben, the Tower of London... des monuments historiques que nous avons visité pendant notre séjour. Nous avons pu nous rendre à Madame Tussaud pour prendre des photos avec les stars...en cire. Ainsi de jour en jour, nous avons visité des endroits plus intéressants les uns que les autres et mes yeux n'en finissaient pas de s'ouvrir d'émerveillement devant tant de splendeur. J'en ai profité aussi pour pratiquer un peu mon anglais avec les Londoniens et en assistant à la comédie musicale Les Misérables en version anglaise. Un Régala !

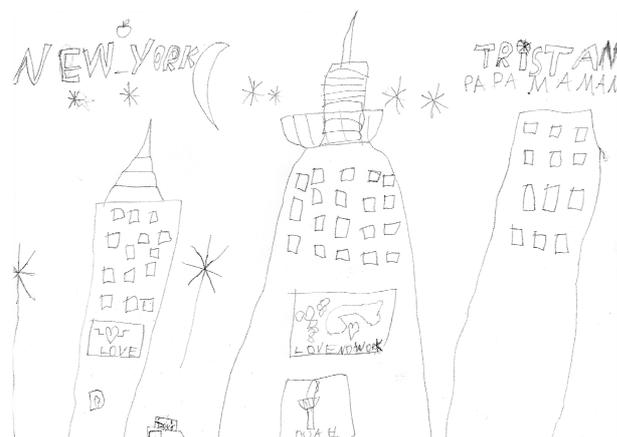
C'est triste et le cœur brisé que j'ai quitté cette belle ville qui m'a procuré tant de joie.

Amandine, 12 ans

NEW-YORK, NEW-YORK

New-New-York, une ville magnifique, aussi magnifique que la statue de la Liberté le soir !

Tristan, 8 ans



Magalie et Sylvain



Zèbreccettes

FLAMENKÛCHE, à vos Souhaits



Château-Salins, grand lieu de villégiature de Lorraine. On peut y découvrir des moutons, des vaches, un superbe magasin de proximité dans lequel il n'y a pas de menthe fraîche ni même de citrons verts et un spacieux lycée agricole. En entrant dans cet « édifice castelsalinois », des lits, armoires et autres surprises dignes d'un internat s'offriront à vous. Enfin, le rêve !!!

Trêve de rigolade, car c'est plutôt ce que j'ai vécu dans ce bâtiment qui est intéressant : j'ai participé à la **colonie Telligo « Oui Chef ! »** pour les jeunes passionnés de cuisine de 13 à 17 ans. Du 4 au 17 août, notre groupe de 24 cuistots en herbe a pu réaliser chaque jour des recettes de l'entrée au dessert. Durant ce séjour génialissime riche en goût, nous avons appris pas mal de trucs et astuces culinaires et, personnellement, je suis revenu **comblé**. En plus, à l'issue du banquet, où quatre équipes s'affrontaient comme dans un « Dîner presque parfait », c'est mon groupe qui a gagné le premier prix !!!

Bien sûr, je n'ai pas oublié le journal et ai donc ramené une recette pour la rubrique, celle de la Flamenküche, testée lors de la journée Alsace.

Pour quatre personnes, il faut compter une heure et demie pour la réalisation et la cuisson de cette espèce de pizza alsacienne.

INGREDIENTS :

Pour la pâte :

15 cl d'eau
250 g de farine (vous pouvez en rajouter autant que vous le souhaitez si la préparation est trop liquide)
5 cl d'huile d'olive (c'est qui Olive ?)
2 cuillères à café de sel fin

Pour la garniture

2 oignons émincés
1 pot de crème fraîche épaisse
1 à 2 boîtes de lardons
De l'huile d'olive (mais qui est Olive enfin ?)
1 boîte de champignons de Paris
Sel, poivre

PREPARATION :

Pour la pâte :

Prenez un saladier type ... saladier. Mettez-y la farine et le sel où vous formerez une fontaine (trou) au centre où vous versez ensuite l'huile d'olive (toujours cette Olive !) et l'eau à température ambiante. Mélangez doucement le tout. Travaillez cette pâte pendant dix minutes. Il faut vous armer de courage et de patience pour la pétrir jusqu'à ce qu'elle se décolle du plan de travail. Donnez-lui des coups, battez-la et illustrez ainsi l'expression « Bas les pattes ». Si au bout du temps imparti vous n'y parvenez pas, n'hésitez pas à rajouter de la farine (cela n'altérera pas son goût).

Après avoir réussi dignement cette épreuve difficile jonchée d'obstacles et de fatigue, vous pouvez enfin étaler très finement votre préparation sur une plaque de four en attendant que la garniture soit prête. Donnez-lui la forme que vous voulez avec votre couteau : le cœur est la forme que j'ai choisie pendant la colo car il y avait un défi présentation et que le jury était essentiellement composé de filles. Voilà, la pâte est prête.

Pour la garniture :

Disposez la crème dans un cul de poule (autre nom poétique pour désigner un saladier !) et assaisonnez-la. Faites revenir les lardons et les champignons de Paris dans une poêle et couper les oignons en petits dés. Mettez le tout sur vos pâtes et arrosez d'huile d'olive (Olive, Olive, n'est-ce pas ...). Enfin enfouissez les Flamenküchen à 200°C pendant 10 minutes.

C'est prêt !

Ah enfin je sais qui est Olive : c'est la fiancée de Popeye mais malheureusement cette recette n'est pas aussi légère que les épinards !!!!



ARTHUR, 13 ans



Vacances Telligo à Chabons dans l'Isère

« Tous à table ! »

Passionnée par la cuisine, aimant faire plaisir et je l'avoue volontiers un petit peu gourmande, j'ai choisi le thème de la cuisine. J'ai passé deux semaines exceptionnelles. Nous avons une cuisine de professionnels pour nous toutes seules. Enfin pas tout à fait, nous étions quand même encadrées par les animatrices et un pro de la cuisine. Nous cuisinions tous les jours pour la colo c'est à dire 45 personnes. J'ai appris de nouveaux mets faciles à réaliser. Pas le temps de s'ennuyer, tout était prévu : accro branche, baignade au lac, boom, jeux, sorties shopping et veillées. Bref vacances trop courtes...

Pour vous faire partager mon aventure de chef cuistot, voici une petite recette facile que j'ai apprise.

SOLENE, 12 ans



Nos Lauréats

DNB 2013

Emilie (mention TB)
Arthur (mention TB)
Cédric (mention B)
Nicolas (mention B)
Ruben (mention TB)

Baccalauréat 2013

Soledad (Bac S mention B)

Bravo également à tous ceux qui ont eu leurs diplômes mais pour lesquels nous n'avons pas eu l'information à temps.

SAMOUSAS POULET-FETA & TOMATES CERISES D'AMOUR

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personnes

INGREDIENTS :

10 feuilles de bricks
300 g de blanc de poulet
150 g de feta marinée à l'huile d'olive
1 échalote
15 cl de crème liquide
30 cl de bouillon de légumes
sel, poivre

Pour la déco :

tomates cerises

PREPARATION :

Dans une casserole, faire bouillir le bouillon de légume, y ajouter le poulet coupé en petites aiguillettes. Laisser cuire à petit bouillon pendant 5 minutes. Egoutter.

Dans une poêle, faire revenir l'échalote émincée dans l'huile d'olive. Quand elle devient transparente, y ajouter le poulet coupé en tout morceaux. Cuire 5 minutes.

Ajouter la crème liquide, du sel et du poivre et mélanger le tout. Emietter la feta dans un grand bol, y ajouter le poulet et mélanger.

Préparer les samoussas : garnir les feuilles de bricks d'un peu de préparation et plier.

Faire chauffer de l'huile d'olive dans une poêle, y faire revenir les samoussas 2 minutes de chaque côté.

Servir bien chaud avec une salade verte. Et voilà le résultat

Bon appétit !

Pour le titre du journal :

Nouédyn, 15 ans.

Pour les illustrations :

Emilie et **Tristan**

Pour les titres des différentes rubriques :

Géraldine, Isabelle, Marie-B, Murielle, Valérie, Vanessa, Bruno, Frédéric et Laurent

Pour les articles :

Amandine, **Juliette**, **Kenza**, **Solène**, **Arthur**, **Cédric**, **Julien**, **Ruben**, **Tristan**

Pour les photos : **Cédric**, Magalie et Sylvain, Marie-Josée