

# Ma vie au LFS

Par les élèves de l'AES Gazette

Numéro 5  
Janvier 2023

새해  
복합

BONNE ANNÉE DU LAPIN !



Tout sur la  
galette des  
rois

A la  
découverte du  
Japon

Et aussi:  
une BD,  
un jeu

Dessins de Une: Jin (lapin), Jian (hanbok)

# EDITO



Le 18 décembre dernier, la France a perdu la coupe du monde de football face à l'Argentine. Récit...

Pendant la première mi-temps, la France ne joue pas bien du tout. A la 23e minute, après une faute, Messi marque un premier pénalty. Puis à la 36e minute, c'est Di Maria qui marque.

Après la mi-temps, la France joue mieux. A la 80e minute, Mbappé marque enfin, sur pénalty, puis de nouveau une minute plus tard seulement !

109e minute: Messi frappe encore.  
118e minute: Mbappé égalise!

Le match se termine aux tirs au but. Les Argentins ont réussi tous leurs tirs, mais les Français en ont raté deux... C'est comme ça que la France a perdu.

Cette finale a été pleine de suspense et incroyablement riche en émotions: du stress, de la joie, de la déception!

*Baptiste, Ethan et Lucas*

# Sommaire

**3**

**La galette**

**4 - 5**

**Seollal**

**6**

**Le Japon**

**7**

**BD**

**8**

**Jeu**



# Galette

## Pourquoi en mange-t-on en janvier?

Par Baptiste, Ethan et Lucas

### Les rois mages

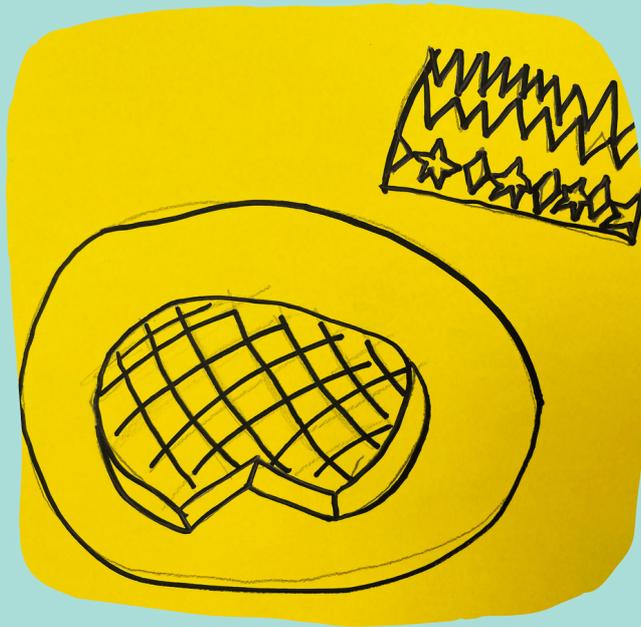
Selon la légende, les trois Rois mages s'appellent Gaspard, Melchior et Balthazar. C'était des astronomes, qui étudiaient les étoiles. Ils seraient venus d'Orient pour apporter des cadeaux à Jésus. Ils ont suivi l'étoile du Berger, qui les a conduits jusqu'à l'étable. On appelle ça l'Epiphanie, c'est une fête chrétienne.

### Ingrédients

2 œufs  
2 pâtes feuilletées  
125 g de poudre d'amande  
80 g de sucre  
60 g de beurre mou  
1 fève

### Les origines

Déjà dans l'antiquité, les Romains cachaient des fèves dans les galettes pour désigner un roi ou une reine d'un jour... parmi les esclaves! Ces fêtes s'appelaient les Saturnales.



Dessin: Jun

## Recette \*

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir la garniture.

Étalez une pâte feuilletée et piquez avec la fourchette.

Répartissez la préparation sur la première pâte feuilletée.

Et n'oubliez pas la fève (sur un bord) !

Recouvrez de la seconde pâte et soudez les deux avec des crans de fourchette tout autour.

Tracez la déco avec la pointe d'un couteau !

Badigeonnez d'un jaune d'œuf et n'oubliez pas de piquer à plusieurs endroits avec la fourchette pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson et pour éviter que la galette ne gonfle !

Mettez la galette au four 30 min à 200 °C.

# Seollal

Seollal est un jour férié coréen pour accueillir la nouvelle année lunaire.

D'habitude, les Coréens se retrouvent en famille, souvent chez leurs grand-parents. Les enfants se prosternent devant leurs grands-parents, cela s'appelle Saebae (세배). Alors, ils reçoivent de l'argent. Parfois jusqu'à 100.000 wons !

Le jour de l'an, la tradition est de porter un hanbok (한복, vêtement traditionnel) spécial appelé Seolbim (설빔).



Dans le calendrier lunaire, chaque année correspond à un animal. Nous venons d'entrer dans l'année du lapin. 2022 était l'année du tigre. Selon ton année de naissance, tu as un animal:



- 2012: dragon**
- 2013: serpent**
- 2014: cheval**
- 2015: chèvre**
- 2016: singe**
- 2017: coq**
- 2018: chien**
- 2019: cochon**





Le jour de l'an, on mange du tteokguk (soupe de gâteaux de riz) pour célébrer le fait que l'on a un an de plus (en âge coréen). On dit que les gâteaux de riz de forme allongée (가래떡) portent bonheur.

Si vous testez cette recette et que vous la faites chez vous, envoyez-nous vos photos !

[bcd@lfseoul.org](mailto:bcd@lfseoul.org)



## Ingrédients 재료

Gâteaux de riz 떡  
Raviolis 만두  
Oeufs 계란  
Bouillon d'os de boeuf 사골육수  
Ail haché 다진 마늘  
Oignon vert 파  
Poivre 후추  
Sauce soja ou pincée de sel  
국간장 / 소금 약간

Hachez l'ail. Préparez les algues et les oeufs. Versez deux tasses et demi d'eau dans du bouillon d'os de boeuf (Sagol Gomtang, 500 mL) dans une casserole et portez à ébullition. Lorsque le bouillon commence à bouillir, ajoutez les gâteaux de riz et les raviolis (mandus) et portez de nouveau à ébullition. Vous pouvez ajouter un peu de sauce soja ou de sel.



# Japan



By Amy

Japan Japan Japan ...

I've been there 7 times already, because my aunt lives in Osaka.

Here is why I like it a lot:

Japan is a place of excitement and technology!  
It's a place where food can come from a vending machine...



Japan is loaded with cute things!  
Did you know that Pokemon was from Japan?



The food there is so delicious and Fresh!

BD



# Pancake cookie, épisode 1



Inspirée du jeu Cookie run: Kingdom...





Relie chaque logo avec son personnage



Hulk



Iron man



Black widow



Deadpool



Captain America



X-men



Spider man