

## Le guépard

Allo ! Je me nomme Laurence. Aujourd'hui, je vais vous présenter mon animal favori qui est le guépard.

Ce phénomène est très puissant, car ses pattes arrière ont une utilité très particulière. Le guépard a une grande performance physique. Il peut parcourir environ huit mètres en une seule poussée avec ses pattes, en exactement une seconde. Celui-ci est un quadrupède. Les quadrupèdes sont des animaux qui marchent sur quatre pattes. Le guépard est l'animal le plus rapide que l'on connaisse. Il peut atteindre des vitesses de plus de 120 km à l'heure et maintenir cette vitesse sur plus de 500 mètres. Aussi, les pattes du guépard sont plus solides que la plupart des félins. Celles-ci l'aident à prendre des virages plus serrés et à attraper ses proies plus facilement. La queue du guépard mesure de 0,7 à 0,8 mètre. Sa queue l'aide à garder l'équilibre de son corps afin de mieux se diriger. Habituellement, le temps de vie d'un guépard est de douze ans. Certains peuvent vivre plus longtemps, comme d'autres moins. Le cri du guépard est très proche de celui des oiseaux, comme d'autres cris peuvent ressembler à un miaulement de chat. Lorsque le guépard devient en colère, il fait un bruit plus ressemblant à un chat.

J'espère que vous avez appris de nombreuses informations sur cet animal fabuleux.



Par Laurence Marois  
6<sup>e</sup> année  
École Grande-Coudée, Saint-Martin  
CSBE



## LES CHEVAUX

Les chevaux, c'est ma passion... mais je n'en ai pas parce que ça coûte trop cher. Je fais de l'équitation l'été et la jument que je prends s'appelle Maxee. J'adore faire des balades dans le bois avec la propriétaire de Maxee. Je vais dans presque tous les rodéos et j'aime ça parce que tous mes amis sont dans ces rodéos !

Par Danielle Breton  
6<sup>e</sup> année  
École Grande-Coudée, Saint-Martin  
CSBE



## MA RECETTE PRÉFÉRÉE

# Sucre à la crème au sirop d'érable en 4 étapes

Je vous donne ma recette préférée qui vient de ma grand-maman. Vous allez voir que c'est délicieux !

### Ingrédients :

- 2 t. de sirop d'érable
- 1 t. de crème 35% à cuisson (épaisse) ou à fouetter



### Méthode :

1. Mélanger les ingrédients ensemble.
2. Laisser bouillir à feu moyen pour atteindre 240°F sur un thermomètre à bonbon (le sirop doit faire une boule molle dans un verre d'eau froide).
3. Retirer du feu et laisser reposer 15 minutes.
4. Brasser vigoureusement jusqu'à ce que la texture change et devienne plus crémeuse comme du beurre d'érable. Verser le tout dans un moule à pain.



### Régalez-vous!

Par Tristan Chabot  
1<sup>re</sup> année  
École Le Tremplin  
CSCS