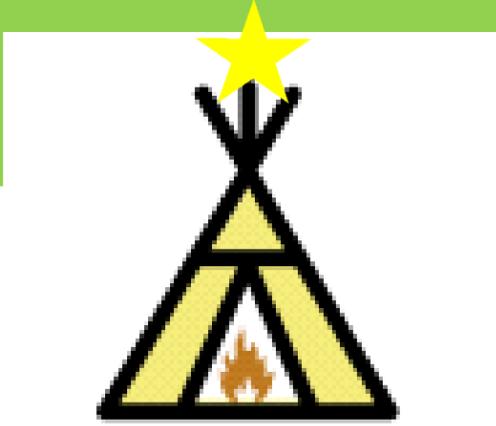


INNU TIPATSHIMU

Pishimuss/Décembre 2019

Selon **Penitenimiss Mckenzie** :
Le mois où les jours sont plus courts.

Selon **Mitshapeu** :
Le petit frère du mois de janvier.
Tshishe-pishim^u (janvier), le grand frère de tous les mois étant donné qu'il est le premier mois de l'année.



L'équipe du Journal Innu Tipatshimu vous souhaite un **Joyeux temps des fêtes!**
Profitez de ce long congé pour vous amuser et pour bien vous reposer.
On se retrouve en **2020!**
Katipatshimu-mashinaitsheshiht « Innu Tipatshimu » tshitatamishkakuauat ume Nipaiamianan!
Kie ume tshe ishpish anuepinanut utinakumku tipaipishimuan tshetshi metueieku mak tshe minu-ashteeskushieku.
Kau tshika uapamitunanu ussi-pipun 2020!

Un grand merci à l'Institut Tshakapesh pour le dictionnaire visuel **Akua-Nutin** donné à chaque élève de l'école! ❤️

Un magnifique cadeau pour la sauvegarde de la langue innue.



Merci de tout cœur Denise Jourdain mak Karine Ashini pour la traduction innue ❤️



Une recette simple et délicieuse à faire en famille

Rédigé par Paushtuk St-Onge

Durant le temps des fêtes, les enfants sont tous heureux parce qu'ils sont en congé de Noël. Ils en profitent bien en faisant plusieurs activités. Ils font de la motoneige, ils jouent dehors, ils glissent ou ils vont patiner à la patinoire. Afin de réchauffer le cœur et les petits orteils de vos enfants, un bon chocolat chaud sera bien apprécié!

Noël, c'est aussi l'occasion de cuisiner en famille! Voici une recette simple et délicieuse de biscuits au pain d'épices (**Ricardo**):

PRÉPARATION

Biscuits

1. Dans un bol, mélanger la farine, le gingembre, le bicarbonate, la cannelle, la muscade et le sel. Réserver.

2. Dans un autre bol, fouetter le beurre avec la cassonade et la mélasse au batteur électrique 2 minutes. Ajouter l'œuf et bien mélanger. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
3. Avec les mains, façonner la pâte en deux disques. Emballer de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.
4. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.
5. Sur un plan de travail légèrement fariné, pétrir un disque de pâte à la fois avec les mains 1 minute. Abaisser la pâte à une épaisseur d'environ 3 mm (1/8 po). Découper des biscuits à l'aide d'un emporte-pièce au choix. Répartir les biscuits de même grosseur sur une même plaque, car le temps de cuisson peut varier.
6. Cuire au four, une plaque à la fois, 8 minutes ou jusqu'à ce que le contour des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement.

INGRÉDIENTS

Biscuits

- 450 g (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
- 15 ml (1 c. à soupe) de gingembre moulu
- 5 ml (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 5 ml (1 c. à thé) de cannelle moulue
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- 210 g (1 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) de mélasse
- 1 œuf

Glace royale

- 1 blanc d'œuf
- 195 g (1 1/2 tasse) de sucre à glacer

Glace royale

Dans un bol, fouetter le blanc d'œuf et le sucre à glacer à basse vitesse au batteur électrique 2 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

À l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie ou d'un couteau, décorer les biscuits.

Assimeu:
Elle tresse une raquette



Illustration : Jean St-Onge

Uapineu :
Une perdrix blanche



Pipunitapan :
Une motoneige



Akunishkueun:
Un chapeau, bonnet

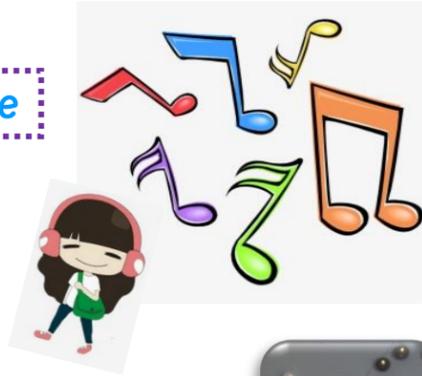


Chronique musique avec Davyanne

« Un, deux, trois Soleil »

Rédigé par Davyanne Rock

Ce mois-ci je vais vous parler d'une jeune artiste française de 19 ans que j'aime beaucoup. Ornella Tempasta s'est fait connaître grâce à sa chaîne YouTube. Elle attire son public par ses chansons touchantes auxquelles les jeunes peuvent s'identifier. La chanson 1, 2, 3 Soleil est une de mes préférées. La chanteuse parle d'une belle amitié qui me rappelle mon amitié avec une personne que j'aime beaucoup. La chanson me rend heureuse.



Ornella Tempasta
Chanteuse,
YouTubeuse



Chronique informatique avec Paushtukuss

Le petit coin informatique

Rédigé par Paushtukuss Vollant

Agar.io est un jeu multijoueurs, où le but est de devenir la plus grosse boule en mangeant les avatars des autres joueurs. L'équipement pour jouer à ce jeu est soit un cellulaire ou un ordinateur avec une souris et un tapis de souris. C'est un jeu amusant !



Une journée honorifique

Rédigé par Shapatu Vollant

La journée du 20 novembre, a eu lieu à l'Agora de l'école Tshishteshinu les « baptêmes » des toutous Puamun et Ka nikantet. Puamun est l'ambassadrice des droits des enfants autochtones. Les enfants de l'école n'étaient pas au courant qu'ils avaient des droits, donc ce fût une journée très importante et très enrichissante pour eux. Un grand merci à Mme Noëlla Mckenzie et Mme Caroline Vollant pour leur conférence.



Le mot de

Mme Josiane
Enseignante de la classe
CAA (Premier cycle)



« Profitez du congé de Noël pour passer du bon temps en famille et entre amis. Ce n'est pas ce que l'on reçoit qui importe, mais bien les moments de bonheur et de rire. »

« Tshima ume tshe anuepananuti
Nipaiamianan minuatikushieku mamu
tshikanishuauat mak
tshuitsheukanuauat, namaieu e
apatak atamishkakuieku, anu apatan
tekuaki minuatikushun mak e
papinanut. »

Babillard

- 6 décembre :
Pédagogique
- 9 décembre :
Après-midi de concertation (pas de cours pour le 2^e, 3^e, cycle, CAA de Mme Myra-Maude)
- 13 décembre :
Tournée des dignitaires des écoles (journée porte-ouverte dans les trois écoles de Uashat mak Mani-Utenam)
- 18 décembre :
Spectacle de Florent Vollant à la Salle Jean-Marc-Dion pour les élèves
- 19 décembre :
Fête de Noël à l'école (Thème : CHALET)
- 20 décembre :
Congé

BONNES VACANCES À TOUS !
JOYEUX TEMPS DES FÊTES !

Journalistes



Davyanne Rock,
5^e année

Shapatu
Vollant,
6^e année



Paushtuk
St-Onge,
3^e année



Paushtukuss
Vollant,
3^e année



Mme Myra-Maude,
Enseignante

