

CONCOURS

DÉFI

DIVERTISSEMENT ÉDUCATIF FAIT POUR LES JEUNES ET INTERDIT AUX ADULTES

Odette Morin

Amusez-vous et courez la chance de gagner, tous les mois, une carte-cadeau d'une valeur de 30\$ à la librairie Renaud-Bray en participant au concours DÉFI.

Charade

- équivalent à 1,6 kilomètre.
- **Mon premier** - est la partie de la cuisinière où l'on fait cuire les biscuits.
 - **Mon deuxième** - est une mesure de distance qui aux États-Unis
 - **Mon troisième** - est le jour avant aujourd'hui.
 - **Mon tout** - désigne le nid de petits insectes vivant en société.

À la recherche du mot perdu

Placez dans la case appropriée, la première lettre de la réponse de chaque énigme, vous obtiendrez ainsi le mot recherché.



- 1 - Siège de cuir que l'on place sur le dos d'un cheval.
- 2 - Certains s'y rendront pour prendre

- l'avion cet été.
- 3 - Une personne qui ne mange pas de viande.
- 4 - La mésange, le colibri, le merle en sont.
- 5 - Période entre le coucher et le lever du Soleil.

Mot recherché - Essentiel pour un bon lavage de main.

Qui suis-je?

Voici les trois indices qui désignent le même mot.

- 1 - Je suis un État (pays) d'Amérique du Sud, sur le Pacifique.
- 2 - Le cacao, le café et la banane sont mes plus importantes cultures commerciales.
- 3 - Ma population est composée de 80% de métis et d'amérindiens et ma capitale est Quito.

COUPON-REPONSE

CONCOURS DÉFI Juin 2020

Charade

À la recherche du mot perdu

Qui suis-je?

Nom _____
 Ville _____
 Âge _____ Tél. _____

Vous avez jusqu'au 8 du mois suivant la parution du journal pour envoyer vos réponses. Le concours DÉFI continue comme d'habitude, mais la bibliothèque étant fermée, vous devez envoyer vos trois réponses avec votre nom, votre âge, votre ville de résidence de même que votre numéro de téléphone par courriel à defi@journaldescitoyens.ca. Vous pouvez aussi envoyer votre coupon de participation ou simplement vos trois réponses par la poste à l'adresse suivante : Les Éditions prévostaises, case postale 603, Prévost, Québec, J0R 1T0

Le gagnant sera choisi au hasard parmi tous ceux qui auront eu les bonnes réponses et verra son nom et sa photo publiés dans le journal suivant. Toutes les réponses y seront aussi publiées. Le concours est ouvert à tous les jeunes (18 ans et moins) des municipalités desservies par le Journal, c'est-à-dire : Prévost, Piedmont et Sainte-Anne-des-Lacs. Nous acceptons un coupon-réponse par personne, et les facsimilés sont acceptés.

Le gagnant du DÉFI de mai est Christophe Malette, 14 ans de Prévost.



RÉPONSES DE MAI 2020

CHARADE :

Mat - Thé - Rio = Matériaux

MOT RECHERCHÉ : 1 2 3 4 5
 S O U P E

- 1 - Sports
- 2 - Oreille
- 3 - Université
- 4 - Piment
- 5 - Été

Qui suis-je? Ukraine

À la recherche du mot perdu

1 2 3 4 5 6
 R A C I N E

- 1 - Roux
- 2 - Algue
- 3 - Crocus
- 4 - Iceberg
- 5 - Neiges
- 6 - Écailles

1 2 3 4 5 6
 M A N O I R

- 1 - Manioc
- 2 - Ancre
- 3 - Noyau
- 4 - Ogre
- 5 - Inox
- 6 - Résidence

Mots croisés - Odette Morin



Mots et MŒURS

Gleason Thérberge

motsetmoeurs@journaldescitoyens.ca

Lundi, jour de solitude

Il n'est pas surprenant que le Soleil et la Lune aient conduit en français, comme en anglais, à évoquer la solitude, puisque dans le ciel, contrairement aux étoiles, les deux astres apparaissent les seuls de leur catégorie.

Le son *mêm*, évoquant la Lune dans le vieux langage européen a ainsi produit à la fois le *mens* latin et les *moun* et *monos* grecs. Du premier a dérivé le mot français *mois*, puisque la Lune crée la séquence la plus observable des jours; et le deuxième a donné naissance au mot anglais *moon* et au nom du premier jour de la semaine *Monday*.

Cette même source grecque est aussi utilisée dans de nombreux mots des deux langues par le biais de la sonorité *mono*, présente, par exemple, dans *monarque* (*monarch*, en anglais). Ce *mono*, on le retrouve qui signifie *unique*, dans *monotone* (son ou tonalité unique); *exclusif*, dans *monopole* (seul vendeur ou

possesseur d'un produit ou d'un droit); ou *solitaire*, dans *moine* (religieux vivant isolé; en anglais, *monk*) et son dérivé *monastère*.

Et c'est dans cet isolement ou cette solitude, apparentée, de nos jours, au confinement, qu'on peut aussi voir le *solus* ou le *sol* latin, d'où vient notre *soleil*. Peut-être notre philosophe Marc Favreau s'est-il d'ailleurs habillé de ce *Sol* pour faire penser à la lumière de ses propos, à la singularité de son personnage et à son humilité terrestre... En passant par l'italien moderne, le français a commencé à utiliser son dérivé le *solo* pour les pièces musicales, au moment où c'est de l'Italie que provenait la codification de la musique, avec des mots comme *piano* (lentement), *concerto* (ensemble) ou dans la catégorisation du registre des voix et des instruments en *alto*, *ténor*, *soprano*... Car c'est par ce genre d'emprunt linguistique qu'on peut retracer la succession des dominances cultu-

relles des peuples entre eux. Tout comme la structure des pièces du théâtre classique a d'abord été créée en Espagne au moment de son apogée permise par l'or de l'Amérique du Sud.

Le français, lui, est ainsi né de la culture grecque ancienne et de l'empire romain, comme le démontre notre *Lune*, mot d'une racine évoquant la lumière, trouvée dans le grec *séléné*, puis le latin *luna*. Le premier a produit les Sélénites, habitants présumés de la Lune, et le prénom Séléna, surtout utilisée en France; le deuxième, lune, qui a fait naître notre *lundi*, par la fusion de l'expression *lunes diae* (jour de la Lune).

Devenu jour de retour au travail après la consécration du dimanche comme jour saint, ce parfois détesté *lundi* marque le vrai début de la semaine; et ne me parlez pas de ce *week-end*, auquel notre *fin de semaine* répond en vrai français.



AVEC ODETTE MORIN

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

À boire!

Aujourd'hui, je vous suggère quelques boissons dont certaines sont à base de fraises pour célébrer l'été et l'amitié! Avec ou sans alcool, elles ne manqueront pas de plaire à vos invités.

Slush maison

Vous pouvez utiliser les fruits de votre choix: framboises, bleuets, pêche, orange, mangue... les ados adorent cette recette, ils vous diront que c'est « full hot ». Pour 2 portions.

Ingrédients

- Glaçons, 8 à 10
- Fraises lavées et équeutées, environ 110 ml (½ tasse)
- Ananas frais en petits cubes, 110 ml (½ tasse)
- Eau glacée, 150 ml (2/3 de tasse)
- Sirop d'érable, miel ou sucre 15 à 30 ml (1 à 2 cuil. à soupe) au goût

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans la jarre du mélangeur et actionnez le bouton pour concasser par à-coups; servez immédiatement.

Cooler aux fraises et au vin blanc

Vous pourriez faire cette recette sans alcool en utilisant de l'eau pétillante ou le soda de votre choix (genre Ginger Ale ou soda au citron) plutôt que du vin.

Ingrédients

- Glaçons, une dizaine
- Fraises du Québec lavées et équeutées, 225 ml (1 tasse)
- Jus de fruits au choix: ananas, fruits des champs, pommes, canneberges, entre 500 et 750 ml
- Vin blanc, 750 ml
- Liqueur au choix: de cassis, de pêches, d'orange (Grand Marnier), 45 ml (3 cuil. à soupe) (facultatif)
- Sucre au goût (facultatif)

Préparation

Écrasez les fraises avec un peu de sucre (au goût), puis déposez-les dans un pichet (ou un bol à punch) avec le reste des ingrédients. Remuez et servez.

Thé vert glacé au gingembre et au citron

En plus d'être rafraichissante, cette boisson au gingembre est anti-nauséuse et elle facilite la digestion. Vous pourriez mettre quelques feuilles de menthe fraîche à infuser avec le thé ou une étoile d'anis (étoilée) à bouillir avec le gingembre. Donne 3 à 4 portions.

Ingrédients

- Thé vert, 1 sachet ou 15 ml (1 cuil. à soupe) de thé vert en vrac (dans une boule à thé)
- Eau, 1 litre (environ 4 tasses)
- Gingembre, 4 à 6 tranches minces (2 mm)
- Jus de 1 citron
- Sirop d'érable, miel ou sucre au goût
- Glaçons pour le service

Préparation

Dans une casserole, amenez à ébullition les tranches de gingembre dans 2 tasses d'eau. Baissez l'intensité du feu et laissez mijoter à petits bouillons une dizaine de minutes. Enlevez la casserole du feu, retirez les tranches de gingembre, puis ajoutez le thé et laissez-le infuser de 3 à 5 minutes. Après avoir retiré le sachet ou la boule à thé, versez la préparation dans un pichet, ajoutez le jus de citron, 2 tasses d'eau glacée. Ajoutez



du sucre au goût. Réfrigérez et servez froid avec ou sans glaçons.

Kir aux fraises

Vous pouvez utiliser des framboises ou les fruits de votre choix. En ajoutant du jus de fruits à cette recette (2 tasses ou 450 ml), vous obtiendrez un « cooler » au vin.

Ingrédients

- Fraises du Québec lavées et équeutées, 1 tasse (225 ml)
- Sirop d'érable ou sucre au goût
- Vin blanc sec froid, 1 bouteille (750 ml)
- Zeste d'orange finement râpé, 5 ml (1 cuil. à thé) (facultatif)

Préparation

Écrasez les fraises avec le sucre à l'aide d'un pilon ou broyez-les dans le mélangeur. Mélangez tous les ingrédients. Servez avec des glaçons et une tranche d'orange (facultative).

Sangria

Comme pour la paëlla, il y a presque autant de versions de cette boisson qu'il y a d'Espagnols. Certains y ajoutent du jus de fruits ou du sucre.

Ingrédients

- Glaçons, une dizaine
- Pomme en dés ou en fines tranches, 1
- Orange en tranches (demi-lunes), 1
- Citron en tranches, 1
- Eau minérale ou Ginger ale, 500 ml
- Vin rouge corsé (à l'origine Sangre de toro), 750 ml

Préparation

Mettez tous les ingrédients dans un pichet ou un bol à punch, remuez le tout et servez.

Bon apéro!