



REVISTA DE L'EOI MOLLET DEL VALLÈS CURS 2014-2015



Contingut

ENGLISH DEPARTMENT

Article by Aurea Martínez (C1 student)

CULTURAL ACTIVITIES

The language of headlines by Simon Mellulle

Activities by Susen Ahluwalia

Christmas party

Cakes and savouries contest

El Banc d'aliments

Saint George's day

Photo contest

DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS

ACTIVITÉS CULTURELLES

Les danses bretonnes

Jeux de théâtre pour la pratique du français

Fête de Noël

Concours de gâteaux

La Chandeleur

Le Saint-Georges

Les contes de Catherine Favret

La francophonie : Burkina Fasso

English Department



Article by Aurea Martínez (C1 student)

In today's global world, the importance of being able to effectively communicate in other languages is undeniable. English has become the most widely used language in the world and speaking it fluently is a must to compete in a scientific or corporate environment.

Aware of the importance English has gained, parents send their kids to language schools or even abroad to improve this ability. However, in spite of the efforts put forth so that the new generations have a better level of English than their ancestors, its knowledge is still a weakness in our country.

Learning a language properly requires much dedication. In fact, it should be considered a lifelong learning process. Languages are richer than we usually think. We would be amazed of how many words we don't know or simply avoid using in our own mother tongue. Knowing and regularly using every existent word in a language is impossible, but converting it into our target brings us closer to achieve it.

Attending an EOI is a great way to keep on learning a language at an affordable price. Teachers are highly qualified and lessons are well organized. It gives you the opportunity of staying in touch with the language once you are already an adult. This way you can keep on practicing and improving your reading, writing, listening and of course speaking skills. Five hours of class every week make EOI courses intensive enough to learn at a quick pace. And the wide range of activities teachers use will assure boredom won't ever be a problem.

I got my advanced English degree (fifth level) several years ago. By that time the C1 course didn't exist, so at that point, I sadly had to suspend my learning.

My goal is to eventually achieve a level of English proficiency even better than in Spanish. That's why when I received a call from my EOI to offer me the chance to continue my formal training in English, I enthusiastically replied: "*Yes, of course. Count me in. I'll be there!*" I knew it would be a great opportunity for me.

The lessons for the C1 course mainly comprise writing, watching videos and discussing different topics with our classmates. At this level, the teacher doesn't directly teach grammar in the class, but its instruction is implicit in the activities mentioned above.

I feel that in the last few months I have improved my English much more than in the last few years. I have realized I still have a lot to learn, but this course has helped me identify my flaws and has encouraged me to keep on working on my own. It has taught me that reading the adequate books, watching TV and writing stories are all the tricks I'll need in order to continue my lifelong English learning.

I hope that by reading this short essay you have felt the urge to improve your language skills. I strongly encourage you to continue learning no matter how old you are or how well you think you already communicate. There is always room for improvement and perfection has yet to be achieved.

CULTURAL ACTIVITIES

During this course our students have done some cultural activities.

British Newspaper Headlines by Simon Mellulle

Introduction:

This activity deals with unraveling the language and jargon used by (mainly tabloid) British publishers in their newspapers – both online and print versions. Students will get to understand how headlines are formed and will get some idea of cultural, social and political references.

Objectives:

- Students to learn the main ways in which headlines are formed
- Get an insight into the British broadsheet and tabloid press
- Learn about some aspects of British culture, society and politics through main news stories

Outline:

Introductory Presentation:

Students will be shown a short presentation outlining the main aspects of the British press and the nature of headlines.

The main activity:

- The main newspapers in the UK.
- Main differences between tabloids and broadsheets
- An example and explanation of various types of head
- Line formations, with the original headline and photo (if available). Types include: noun strings, mixed verb tenses, doing away with auxiliaries, wordplay, rhymes, exaggerated meanings and noun phrases.

Work Out The Headline

Final stage to engage student participation where they will attempt to give a full version of a headline and the gist of the story/event

The language of headlines

Headlines must be catchy!



Simon is an expert on the British press.



The main British broadsheets & the main British tabloids.



The same news may be presented from different perspectives!





Susen Ahluwalia



PRESENTS

INDIAN COOKING SESSION:

IN ENGLISH (Levels 3 and 4)

at

EOI Mollet

Wednesday 26th November 2014

Session 1 - 5pm - 6.15pm

Session 2 - 7.30pm - 8.45pm

Pakorras cooking presentation

Susen is making the students familiar with the Indian cuisine.



Only fresh and natural ingredients are used for pakoras!



Susen is mixing different ingredients to achieve the best combination for pakoras



Pakorras are fried on a deep frying pan



Yummie!!! Why don't you taste them?





Indian Cultural Activity at EOI Mollet

Susen Abluwalia

Presents:



Bollywood

Thursday 27th November 2014

Session 1 at 5.15pm

Session 2 at 7.45pm



CHRISTMAS PARTY

Monday, December 22nd
Tuesday, December 23rd

from 17:30 to 20:00

in the conference hall



There will be a cakes and savouries contest at 18:30

The first three winners will be given prizes

Don't miss it!!!

Fête de Noël (22 Décembre 2014) - Christmas Party (December 22nd 2014)

Xmas cakes and savouries contest

Compétition de gateaux de Noël et de recettes salées



The members of the jury are tasting the cakes to decide on the first three winners

Les membres du jury sont en train de goûter aux gateaux afin de décider les trois premiers prix



We find it hard to choose the best ones. All of them are really delicious!

Nous trouvons difficile de choisir les meilleurs. Tous sont délicieux!

This is the 1st prize: the best flavours of Britain and France

C'est le premier prix: les meilleures saveurs de la Grande Bretagne et de la France



And the winners have finally been chosen!

Et les gagnants ont été finalement choisis!



Joyeux Noël et Bonne Année !!

Merry Christmas and Happy New Year !!

CAKES AND SAVOURIES CONTEST

Our winners and their recipes

MONDAY 22nd

1st prize



TARTA SACHER Judit Monfort, 1A francès

Ingredients (para un molde de 16 cm)

60 gr. de almendra molida	3 huevos
50 gr. de harina	75gr. de chocolate 70%
50 gr. de azúcar glass	5gr. de levadura química
50 gr. de azúcar normal	una pizca de sal
50 gr. de mantequilla (t. ambiente)	1cta. De vainilla azucarada y mermelada

Para la cobertura:

125 gr de chocolate al 70%

125 gr. de nata 35%

25 gr. de mantequilla.

Instructions:

Bizcocho: derretir 75gr de chocolate al micro. Luego mezclamos el azúcar glass y la mantequilla en la batidora. Incorporamos el chocolate derretido y seguimos batiendo. Separar las yemas de las claras (que las reservamos), y añadimos las yemas en la mezcla una a una, y añadir la vainilla y las almendras y volver a mezclar. Montar las claras durante 5min, y cuando estén casi montadas añadir el azúcar normal y seguir montando 2min más. Ahora incorporamos las claras poco a poco con movimientos envolventes (sin batir). Luego se tamiza la levadura, la harina y la sal, y las incorporamos poco a poco. Se unta el molde con mantequilla y se echa la mezcla. Se deja en reposo mientras que precalentamos el horno (150°C). Una vez precalentado, se mete en el horno durante 1h aprox. Una vez frío lo desmoldamos y lo partimos por la mitad y lo rellenamos de la mermelada que más nos guste. Volvemos a cerrar el bizcocho y preparamos la cobertura.

Cobertura: Ponemos la nata a hervir y en el primer hervor la retiramos y añadimos el chocolate troceado. Removemos con una varilla hasta que se haya fundido el chocolate. Añadimos la mantequilla y removemos de nuevo. Ponemos el bizcocho sobre una rejilla y una bandeja debajo para que recoja el chocolate que vaya cayendo. Se vierte despacio sobre la tarta, extendiéndolo por toda.

Cuando ya esté fría la metemos en la nevera (minimo 2h).

Yummy, yummy!

2nd prize



GÂTEAU AU THON Lluis Puig, 1A français

Ingredients

Une laitue. - Trois boîtes de thon. - 400 g de sauce de tomate. - 500 g d'olives dénoyautées. - Une boîte de poivrons rouges du "piquillo". - Deux œufs durs. - 800 g de mayonnaise. - 1 kg de pain de mie.

Instructions

Broyer tous les ingrédients, sauf 400 g d'olives dénoyautées et 600 g de mayonnaise, ajouter du sel, et après, dans un moule, mettre une couche de pain de mie et, ensuite, une couche du mélange antérieur, et faire des couches jusqu'à remplir le moule. La dernière couche de pain de mie on la couvre de mayonnaise. Ensuite, couper en quarts ou broyer les olives dénoyautées pour décorer.

3rd prize

RECIPE of coca de recapte

Marta Bautista 3A English

Recipe Coca de recapte

INGREDIENTS:

DOUGH

30 gr of baker's yeast

500gr bread flour

1 glass of cold water

100 gr of extra virgin oil

FILLING

3 roasted peppers

2 roasted aubergine

1 onion

1 tomato

500 gr of sausage

ELABORATION

Mix the ingredients from the dough and let it rest half an hour.

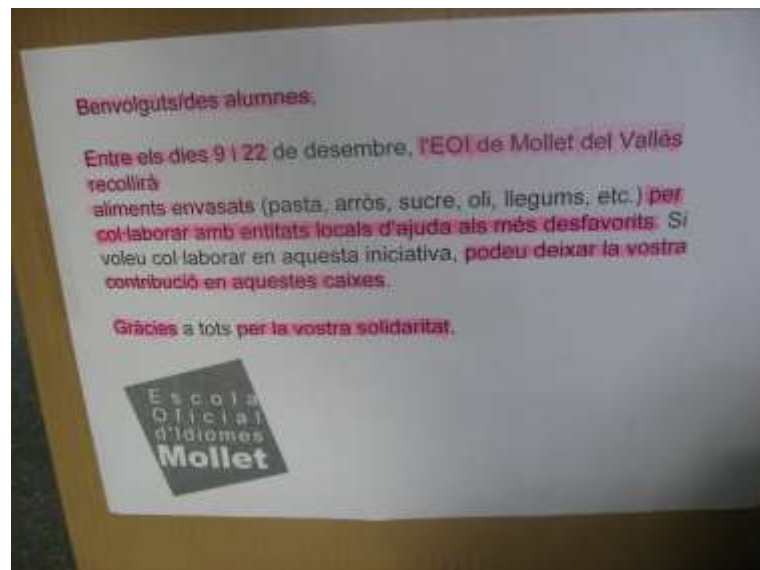
Knead and stretch the dough.

Put up the dough vegetables and sausage and put in the oven at 200 degrees half an hour in the oven.

It can be served cold or hot.

Xmas time, days of solidarity.

EOI de Mollet del Vallès and its students have collaborated with the local Banc d'Aliments to help people who need assistance.



SAINT GEORGE'S DAY

PHOTO CONTEST



THE WINNING PIC



THE 2nd PRIZE



THE WINNERS AND THEIR TEACHER



THE 1st and 2nd PRIZE



*DEPARTEMENT DE
FRANÇAIS*





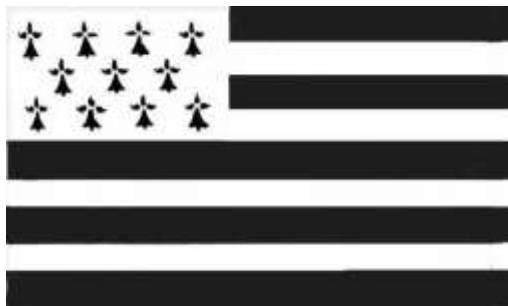
LES DANSES BRETONNES

**Le mercredi 19 novembre, 17h-18h30 / 18h30-20h
Dans la salle de conférences!**

Venez tous et toutes danser les danses bretonnes !!!

**Découvrez la culture et les traditions de cette région
fantastique et *celtique* qu'est la Bretagne.
Tous les étudiants de français y sont invités.**

VEZ NOMBREUX !!!!!!!!!!!!!



Danses bretonnes 2014-2015



Danse en cercle sur une musique celtique



La Bretagne: terre de légendes et de "Fest-Noz" :)



JEUX DE THÉÂTRE POUR LA PRATIQUE DU FRANÇAIS

**JEUDI 20 NOVEMBRE : 17H30 –19.30
NIVEAU 3**

**MARDI 25 NOVEMBRE : 18H30-20H30
NIVEAUX 4 ET 5**

LIEU : SALLE DE CONFÉRENCES

***« Rien de plus futile, de plus faux, de plus vain, rien
de plus nécessaire que le théâtre. »***

Louis Jouvet



Échauffement de théâtre: "Salut! Comment vas-tu?"



"Tu as du feu?"

"Non, mais vous avez vu celui-là par terre!?"



Vite vite, n'arrêtez pas! Le spectacle va commencer!!!



Allez, mais bois un coup si tu es soif!



Stop! Personne ne bouge!!



JOYEUX NOËL !!!

Vous êtes tous et toutes invités à la fête de Noël les prochains

**LUNDI 22 DE 17H30 À 20H00
et
MARDI 23 DE 17H30 À 20H00**

À la Salle de conférences!

Il y aura un concours de recettes sucrées et salées avec des PRIX!!!

VENEZ NOMBREUX!!!!!!



Concours du meilleur gâteau de Noël

Fête de Noël (23 Décembre 2014) - Christmas Party (December 23rd 2014)

Xmas cakes and savouries contest

Compétition de gateaux de Noël et de recettes salées



The members of the jury are tasting the cakes to decide on the first three winners

Les membres du jury sont en train de goûter aux gateaux afin de décider les trois premiers prix



We find it hard to choose the best ones. All of them are really delicious!

Nous trouvons difficile de choisir les meilleurs. Tous sont délicieux!

This is the 1st prize: the best flavours of Britain and France

C'est le premier prix: les meilleures saveurs de la Grande Bretagne et de la France



And the winners have finally been chosen!

Et les gagnants ont été finalement choisis!



Joyeux Noël et Bonne Année !!

Merry Christmas and Happy New Year !!

TUESDAY 23rd

1st prize

RECETTE DE

Montse Alejo 1A English

You need:

- Pastry dough (you can buy dough , but it must be fresh)
- A variety of fresh fruit (tangerine, strawberry, kiwi ...)
- Cream
- Jelly
- 1 egg

Directions

- Stretch the pastry dough with a rolling pin
- Cut a strip (1'5cm. more o less) on the four sides
- Paint it with beaten egg and fold inwards
- Make holes (with a fork) in all the centre of the pastry dough. So it doesn't rise
- Paint all the centre with beaten egg and cook in the oven until brown (the oven must be pre- heated)



For the cream you need:

- 1/2 litre of milk
- 100 grams of powdered sugar
- 3 yolks
- 1 teaspoon of butter
- 20 grams of corn flour (maicena)

Boil the half of the milk with a bit of cinnamon then add the skin of half a lemon, for 2 or 3 minutes and wait until it cools

Mix the rest of the milk with powdered sugar and the corn flour and add the yolks

Put it in the cold boiled milk (cold) and filter

Boil slowly, continually stirring until the cream become dense

Wait until cold cover with film paper and keep it in the fridge

Put the cream on the pastry

Cover it to keep the taste and to colour use the fresh fruit, thinly cut on the cream

Paint it with a little jelly and keep it in the fridge and **enjoy your meal!!!!!!**

2nd prize



RECETTE DE GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE COCO

Marta Bautista 4A Français

Ingredients

Pâte brisée " La Cuisinier"

400 gr. chocolat noir

Lait de coco

80 gr. Noix de coco râpée

Elaboration

Préchauffer à 180° le four.

Déposer la pâte brisée dans le moule graissé en veillant à ce que les bords de la pâte recouvrent les bords du moule.

Mettre au four pendant dix minutes et laisser refroidir.

Faire bouillir le lait de coco avec le chocolat noir.

Remplir le moule avec le mélange et laisser refroidir le gâteau au réfrigérateur deux heures.

Avant de servir verser sur le gâteau la noix de coco râpée.

BON APPÉTIT! ☺

.

3rd prix



RECETTE DE GÂTEAU AU CHOCOLAT NOIR

Araceli Córdoba 3A Français

Ingrédients

(1 mesure=1 verre de yaourt)

- 1 yaourt nature
- 1 verre d'huile
- 1 verre de jus d'orange
- 2 verres du sucre
- 3 verres de la farine (de pâtisserie)
- 3 œufs
- râpure de 2 oranges
- 1 enveloppe de la levure en poudre
- un peu du sel
- 1 tablette du chocolat noir (sans lait)

Elaboration

Séparer les blancs et les jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œuf.

Dans un grand bol (bol 1) mélanger le yaourt, la râpure des oranges, le verre d'huile et le verre de jus d'orange. Réserver.

Dans un autre bol mélanger bien la farine, le sucre, un peu du sel et la levure. Réserver.

Puis battre les blancs en neige et mélangez-les doucement avec les jaunes d'œufs. Puis, versez les œufs battus dans le bol avec le yaourt. Versez maintenant le contenu du deuxième bol et mélanger lentement tous les ingrédients dans le même récipient.

Recouvrir un moule avec papier du four, versez la mélange sûr le moule (or aussi on peut beurrer le moule et étaler de la farine).

Mettre le moule au four 15 minutes à 190° (feu fort) et après 25 minutes à 170° (feu douce). Après 40 minutes laissez-le refroidir quelques minutes et mettre-le dans un plat.

Faire chauffer le chocolat au bain-marie.

Versez le chocolat sûr le gâteau, laissez refroidir quelques minutes autrefois, et voilà ! Nous avons un délicieux gâteau d'orange au chocolat !

Mardi 3 et mercredi 4 février 2015,
de 17h00 à 20h30

on fête la Chandeleur !!!

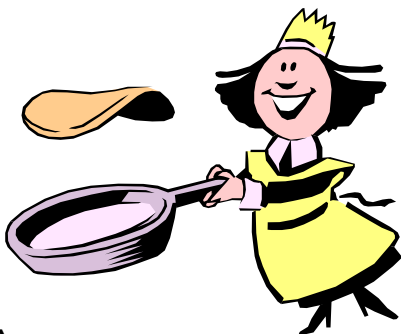
En signe de prospérité,

et pour oublier le froid et l'hiver,

ON VA FAIRE DES CRÊPES ,

**alors venez nombreux
en salle des conférences
(rez-de-chaussée)**

faire et déguster ces petits délices !!!



À la chandeleur, comme chaque année on fait des crêpes!

Sons, intonations et chansons

Cécilia Debergh

Des activités ludiques, rythmiques et musicales pour vous accompagner dans la découverte des sons et des intonations de la langue française ...

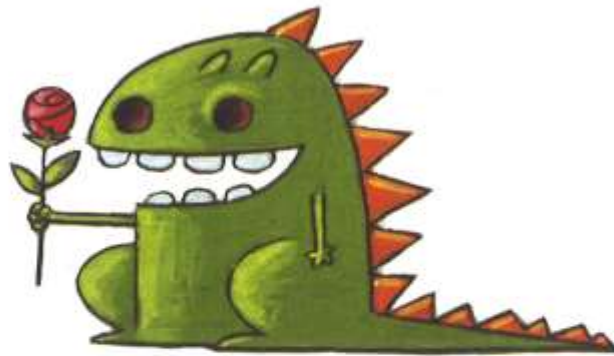


Atelier de phonétique

Pour les élèves de Niveau 1 et Niveau 2

Mardi 17 et mercredi 18 février,
de 17h15 à 18h30 et de 18h30 à 19h45

Dans la salle de conférences



La Saint Jordi 2015

Participez au concours de photos ayant pour thème *Impressions de voyage*.

Des prix seront remis aux gagnants le 23 avril.

Voici les instructions:

1. Prenez des photos
2. Choisissez la meilleure
3. Collez-la sur une feuille (A4) et écrivez une légende en français
4. Écrivez votre nom sur l'envers de la feuille
Faites attention! Personne ne devrait voir votre nom car c'est un concours complètement anonyme
5. Mettez-la dans une enveloppe bien fermée
6. Donnez-la à José Luis (secrétariat ou réception) à partir du 23 mars jusqu'au 10 avril

Il y aura une exposition de photos et les étudiants devront voter du 13 au 21 avril.



CONCOURS DE PHOTOS

L'EXPOSITION



LA PHOTO GAGNANTE



LE DEUXIÈME PRX



Les contes de Catherine Favret



le lundi 27 avril

17h15-18h15 (niveaux 1 et 2)

18h45-19h45 (niveaux 1 et 2)

le mardi 28 avril

17h15-18h15 (niveaux 1 et 3)

18h45-19h45 (niveaux 3, 4 et 5)

dans la salle de conférences

**Venez vous plonger dans le monde de rêves
de Catherine Favret !**

déesse



soleil



rivière



La francophonie: Burkina Fasso

