



aefe
Agence pour
l'enseignement français
à l'étranger

LA GAZETTE

N°17
du Lycée

Semana 2 al 6 de noviembre 2020 - Colegio Franco Mexicano de Guadalajara ● JOURNAL DE CLASES VIRTUALES

SUMARIO

- Día de Muertos

Estelle BOUSQUET
Directora 1er Grado
(preescolar y primaria)

P.2

Fotos altares

P.3,4,5 y 6

- Estudiantes de 5ème escriben claveritas y celebran el Día de Muertos.

Mónica GUZMÁN
Profesora de Español

P.7

- Altar de Muertos en honor a las víctimas de feminicidio en México.

Patricia NÚÑEZ
Profesora de Español

P.9

- Día de Muertos en la región DACH:

Frau STENGEL
Profesora de Alemán

P.10

- CHEF GAZETTINeee...Xo-co-lat

Sanú GUERRERO

P.11



El escritor francés Gilbert Cesbron, en su obra *El hombre solo*, hace decir a uno de sus personajes: "la Muerte cierra los ojos de los muertos, pero abre los de los sobrevivientes". Es un poco el significado que se le da a este número especial de la Gazette dedicado al Día de Muertos.

Si hay algo que aprender de la Parca, son las lecciones que se nos da a los que quedamos de este lado del Estigia. La ternura perdida de las caricias de un ser desaparecido, nos

recuerda nuestro papel de transmisores de la emoción. Parte de esta pasajera naturaleza humana es el deber de los vivos el dar lo que han recibido.

Cuando recordamos a un ser desaparecido, nos viene el recuerdo de una historia a veces anecdótica, otras veces épica. Cada ser es un relato en el espíritu del Otro. Este relato sobrevive, se transforma y nos transforma. Una vida actúa, más aún cuando se evoca durante los velatorios.

Se convierte en una historia que enciende fuegos para iluminar nuestro camino en esta vida. Sin ceder a los aromas de la nostalgia, y por lo tanto sin responder a ella, festejar a los muertos, rendirles homenaje, cuestiona a los seres vivientes sobre el sentido de su vida, los reubica en lo esencial y en la sal de su existencia.

De esta manera, esta semana rendimos homenaje a Samuel Paty, un maestro francés asesinado por haber impartido un curso sobre la libertad de expresión.

Los alumnos electos ante el consejo de vida de la preparatoria quisieron rendirle un homenaje a través de un video:

<https://youtu.be/uDM2Kxqo7GE>

Ejemplo perfecto de las palabras de Cesbron.



Maxime PRIETO
Director General



Día de los Muertos

Esta semana La Gazette nos permite festejar juntos el Día de Muertos.

Este año esta fecha particular resuena tal vez con más fuerza entre nosotros, porque a otros seres queridos que hemos perdido, a las víctimas de la violencia tanto en México como en Francia, se añaden también todos los muertos, conocidos o desconocidos, que la pandemia se ha llevado.

¡Así que me gusta imaginar que el año próximo, sea la foto de la Sra. COVID-19 la que tenga su lugar en el altar! Que esté bien muerta y enterrada, esta enfermedad que vino a trastocar nuestras vidas...

De cualquier forma, no la olvidaremos, y si regresa para vernos el 02 de noviembre de 2021, ¡espero que sea solo para una visita de cortesía!



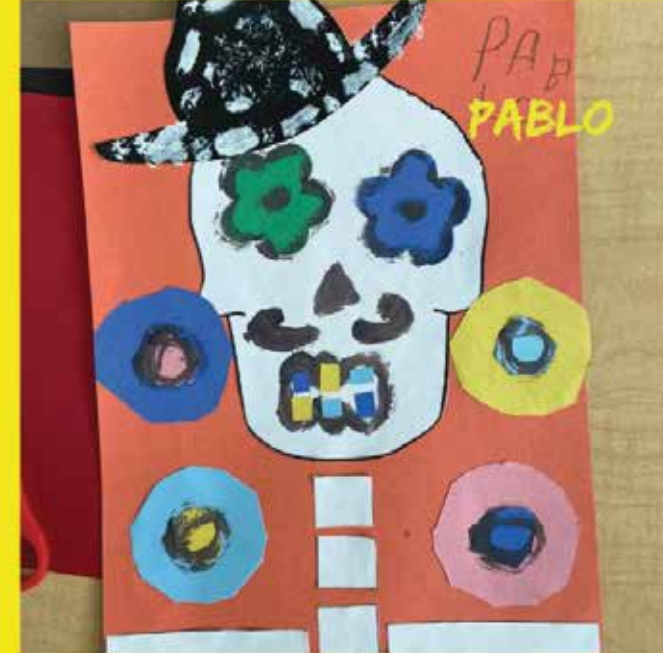
Estelle BOUSQUET
Directora 1er Grado (preescolar y primaria)



Altar Administración



GS2





ANA VALENTINA 4E2 Y
SARA YOALLI CP1



MIA CE13



EMILIA CP1



ALEXA GS4



EMIL GS3 Y CLOÉ CE2-2



SANTIAGO MS4





CAROLINA CP3



ELIAS CP3

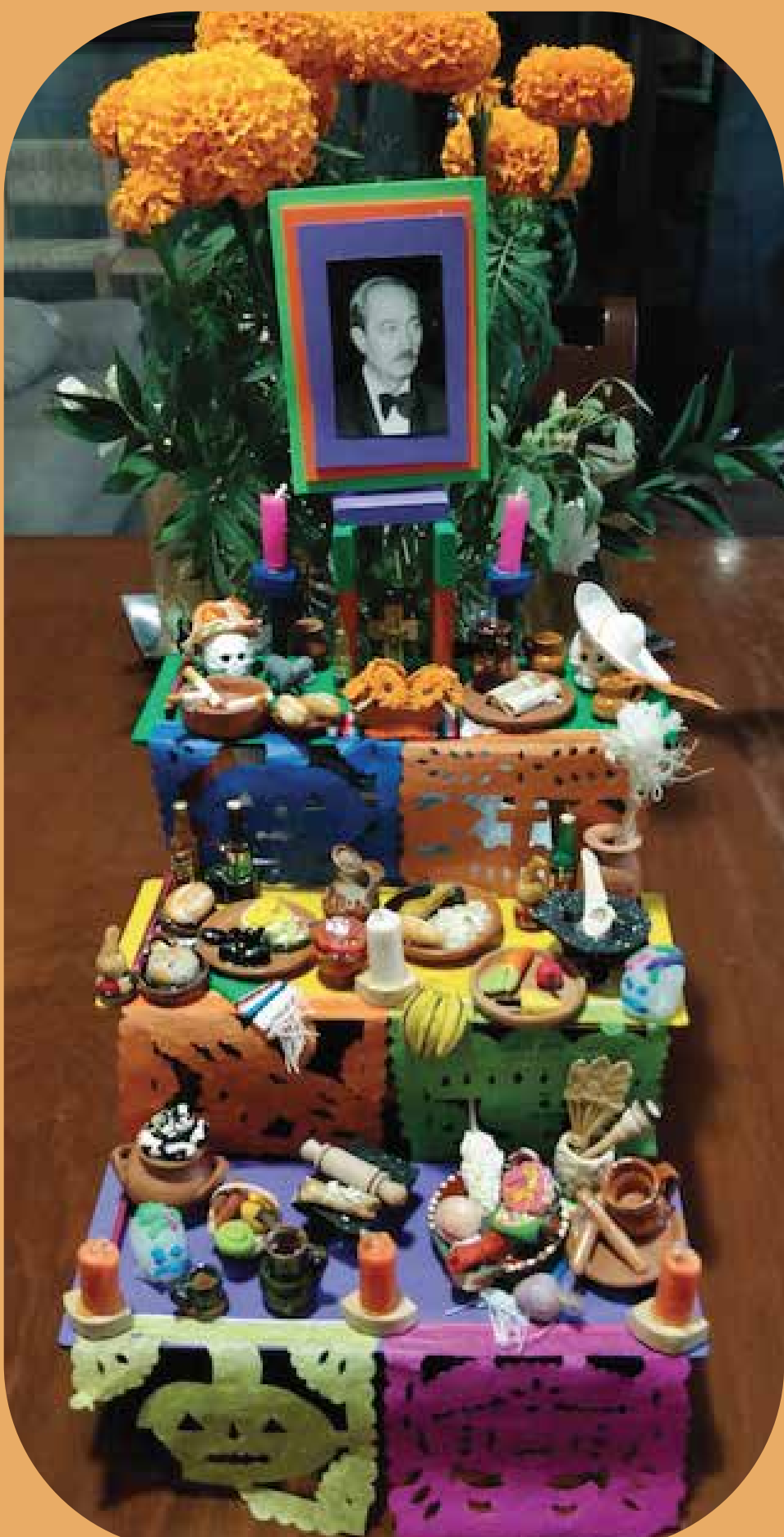
Los que son recordaros y amados,
no se van.



HUGO CP1



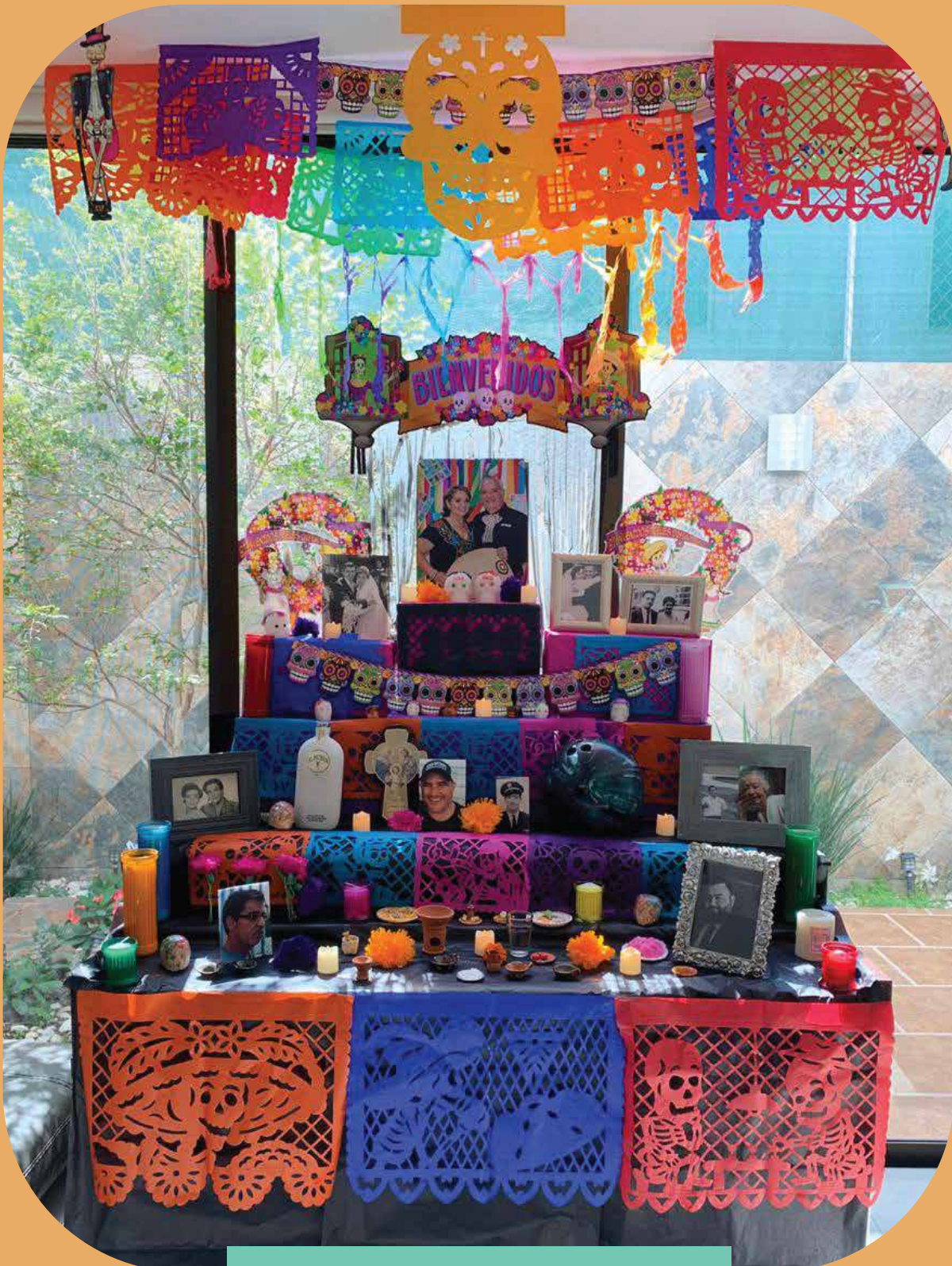
MARIFER GS2



MATEO CE1-2



JULIA CP2



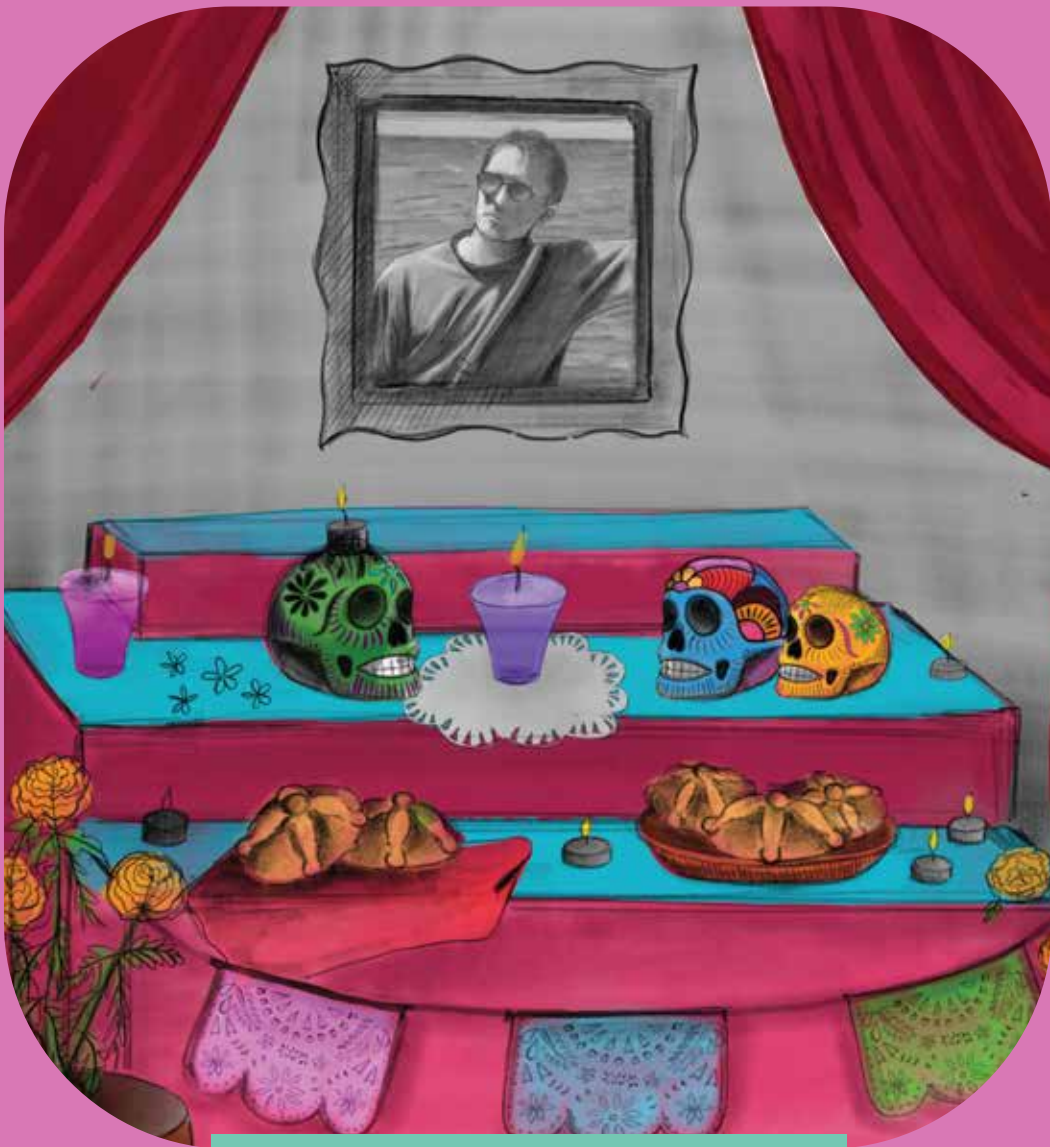
SARA GS1

Día de Muertos





ANDRÒMEDA MS4



CHASKA 2E1



ZAZIL MS4

Altars de Muertos



DOMINICA MS4



BASTIÁN GS3



MEZTLI CM12



ARTURO CM2 y BERNARDO 5E



Mónica GUZMÁN
Profesora de Español

En nuestra última videoconferencia de la clase de español, antes de salir de vacaciones, los alumnos de 5ème2, 5ème3 y 5ème4, tuvimos convivios de Día de Muertos. Nos disfrazamos de catrinas y catrines, leímos las calaveritas literarias que escribimos y compartimos de forma virtual nuestro desayuno de pan de muerto y chocolate caliente, aunque algunos desayunaron más en forma.

Compartimos algunas de nuestras calaveritas:

En una escuela pequeña,
con disfraz y maquillada,
la muerte era maestra
y a los niños enseñaba.

Aparentando ser mujer
ella trataba de educarlos
pero desobedientes y confiados
la ignoraban los muy vagos.

“¡Silencio, por favor!”
La pobre muerte gritaba
“¡Así será mejor!”
sin voz se quedaba.

Entonces se le ocurrió,
que ser actriz no era tan fácil,
adiós le dijo al disfraz
y se corrió el maquillaje.

Así sus alumnos ruidosos,
al fin la respetarían.
¡Ja ja ja! A esos niños
del susto los mataría.

Como ella lo esperaba,
los niños se horrorizaron
ahora no ponen trabas
y muy estudiosos son.

Isabella ESPINOSA PACHECO 502

Este 2020 la muerte nos sorprendió
con un virus importado
que desde China llegó
y ahora el mundo está endaustrado.

Se llama coronavirus
y una pandemia provocó,
queríamos haber huido,
pero a todos en casita nos dejó.

Ahora para ir al mercado
usamos cubre bocas y guantes
y aunque el mundo esté desesperado,
ya las cosas no son como antes.

Las dases en línea son
no podemos volver al colegio
para evitar el peligro
de caer todos en el panteón.

Este año será un Halloween diferente,
porque no podremos ir pidiendo
los dulces de puerta en puerta,
ni asustando gente.

Pondremos el altar,
para los que ya no están,
pero que en nuestros corazones
por siempre vivirán.

Chocolate, pan de muerto,
cempasúchil y copal
decorado con papel picado,
calaveritas y un tamal.

Cuidense del coronavirus,
no se vayan a contagiar,
porque la muerte anda cerca
y se los puede llevar.

Marely SILLER PRADO 502

En un día muy asoleado
tranquilito en el jardín
estaba mi cuyo comiendo
florecitas de jazmín.

Chocolate se llamaba
y no se había dado cuenta
que detrás de aquella puerta
la flaca ya lo observaba.

La flaca una planta le dio
que mucho veneno tenía
y por el hambre que traía
todita se la comió.

Y así terminó el cuyito
ya lo llevan a enterrar
por ser tan tragoncito
ya no podrá podar.

Dahlia BERNACHE 503

Ahí viene la muerte
a Hades pedirle consejo
por no poder a los dioses llevarse
aunque ya estén medio añejos.

Ay huesudita querida,
eso no te lo sé decir.
ese es trabajo de las Moiras,
quienes deben decidir.

La flaca enojada
lo tachó de bárbaro.
Y Hades al oírla
la lanzó al tártaro.

Ay catrina obstinada,
no lo sigas intentando
que a los dioses del olimpo
no podrás hacerles nada.

Lua Valentina RIVAS GARIBAY 503

A mi abuelita:
Luquitas en la casa te decían,
y de la risa nos matabas cada día
eras la jefa de una gran familia,
cuando te fuiste te quedaste toda fría.

A la hora de cocinar,
tus ideas echabas a andar,
ponías todo en un tazón,
y como siempre tu buena sazón.

La artritis y fibromialgia en tu
cuerpo se paseaban,
pero ni eso, ni la neumonía te
tumbaban.
Cuando joven pasaba y la calle
alumbrabas,
luego ya de vieja con tu sonrisa
apantallabas.

Cada que la muerte se acercaba,
con tu tanque de oxígeno la
chuyentabas;
hasta que te decidiste un día,
y te fuiste con la tía.

Camilo VANDENHAUTE 503

CATRINA
Catrina de azúcar
de chocolate y canela
no me vayas a llevar
aunque no vaya a la escuela.

Hoy voy a dormir
con la calaverita Sofía
aunque no pueda salir
a comer pan con Alegria.

Qué guapa esta la Catrina
con su vestidito blanco
va en su limosina,
con su esposo el manco.

La catrina está cansada
por viajar y viajar.
Con su mano levantada,
pide ya descansar.

Alienor MOJICA DE GERMAY 504





Andre



Adrien



Lua



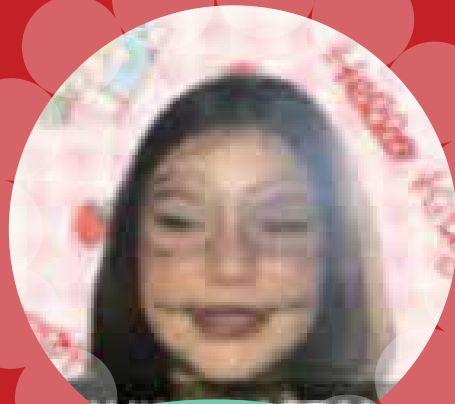
Mariana



Romina



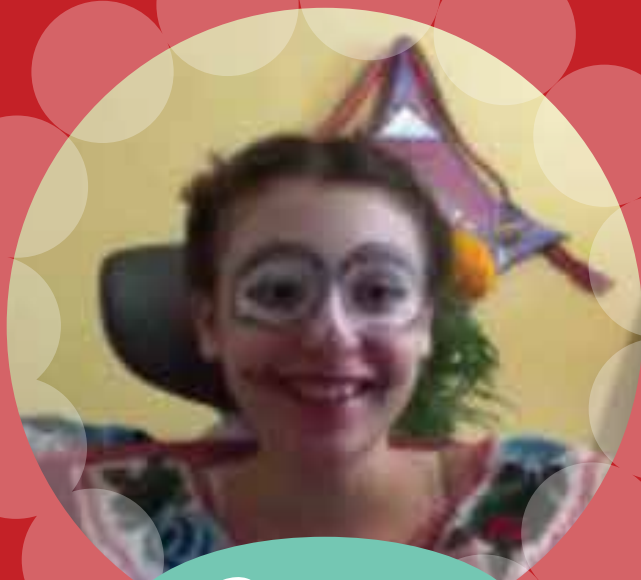
Mónica



Emiliana

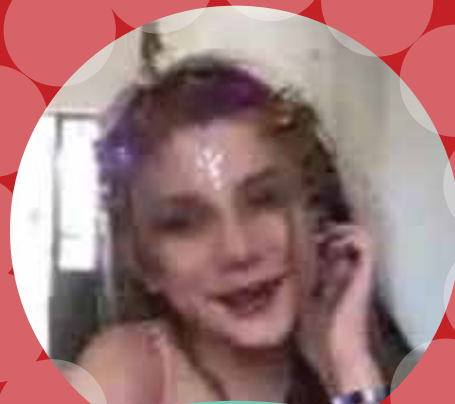


Inés



Dahlia

5^{ème}



Matilde



Lorena



Jorge



Marcelo



Mathieu



Alex



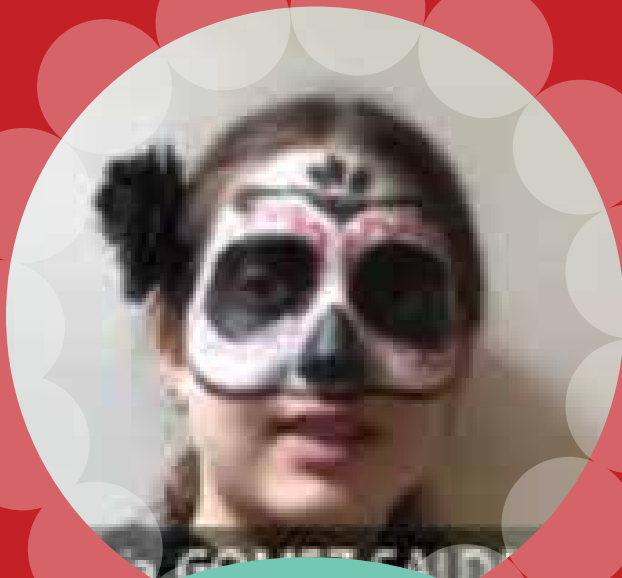
Maximiliano



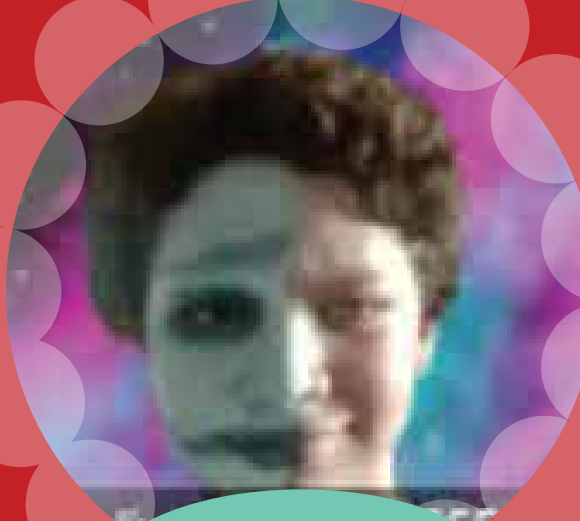
Ivanna



Emma



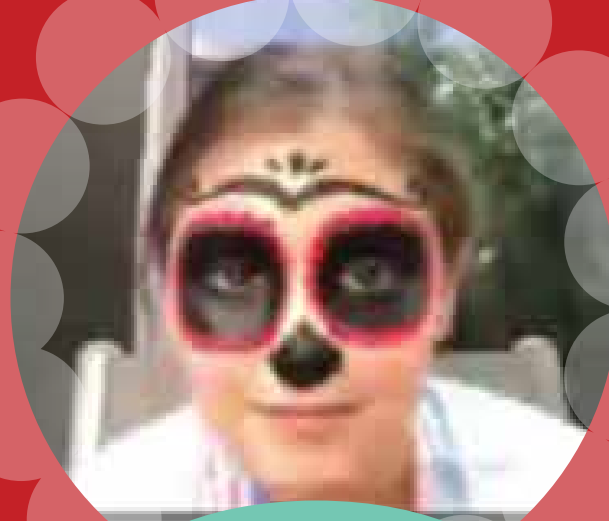
Lucia



Felix



Lucia



Valentina



Julia



Alienor



Altar de muertos en honor a las víctimas de feminicidio en México



Patricia NÚÑEZ
Profesora de español

El pasado 15 de octubre los alumnos de la especialidad: *Literatura y Cultura en Español* (première) se reunieron en el colegio para crear un altar de muertos en honor a las víctimas de feminicidio en México. La actividad se llevó a cabo respetando el protocolo de seguridad sanitaria que existe en este periodo de pandemia.

Resolvimos dedicar el altar de muertos a todas las víctimas de feminicidio en México, pues desde que empezó el año 2020 hasta el mes de junio, han sido asesinadas 309 mujeres (fuente: *El Financiero*). Los estudiantes se mostraron muy sensibles con este tema y el día que hicimos el altar, todos participaron con sus ideas y con el material que se requería.

El altar constó de tres niveles que representan el cielo, la tierra y el inframundo. Como base para decorar el altar, se utilizó un mantel blanco que representa la pureza y además se colocó una cruz de sal que sirve para que el cuerpo del difunto no se corrompa en su viaje de ida y vuelta. La ofrenda también se adornó con las tradicionales flores de cempasúchil, veladoras, calaveritas de azúcar, papel picado y pan de muerto.

Para representar a las víctimas, las alumnas decidieron imprimir rostros anónimos para colocarlos en la parte frontal del altar, también decoraron la pared con los nombres de algunas mujeres que fueron asesinadas recientemente. Sin ser parte del tema de los feminicidios, dos de nuestras alumnas de *première* homenajearon a sus madres fallecidas y colocaron una hermosa fotografía en el primer piso de la ofrenda.

Gracias a todos los alumnos de la especialidad por haberse sumado a este pequeño proyecto. Un reconocimiento especial a la alumna **Vlada Kuligina** por ser la fotógrafa oficial del evento.



CALAVERAS LITERARIAS

Las calaveras son composiciones literarias que están escritas en verso y constituyen una tradición durante la celebración del *Día de Muertos* en México. Esta práctica tuvo sus orígenes en la época colonial, cuando la población se inspiraba de los epitafios ostentosos que aparecían en algunas tumbas, para burlarse de los personajes importantes.

En 1840 se publicaron por primera vez -en un periódico de la capital- una serie de calaveritas (Fuente: *Revista México Desconocido*) y poco a poco la costumbre de escribir versos burlescos se afianzó. Durante la mayor parte del siglo XIX, las calaveritas se utilizaron para criticar a la clase política.

Hoy en día las calaveras literarias representan un ejercicio lúdico que permite canalizar sentimientos difíciles de expresar. La principal característica de una calaverita es imaginar la muerte de la persona a quién va dedicada, siempre con un espíritu humorístico y una buena dosis de inspiración.

continua pág. 10 ►►►



viene pag 9 ►►►



CALAVERA LITERARIA PARA LOS ALUMNOS



CREANDO ALTAR

La flaca estaba pensando
-¿a quién me voy a llevar?
-en mi reino faltan chavos
-que me vengan a alegrar

De pronto recordó el Franco
y en los alumnos pensó
y se dijo divertida
-"a esos me los llevo yo".

Entonces tomó un gran palo
y en la testa los golpeó,
dejándolos todos tiesos
a su reino lo mudó.

Mme. Núñez está triste
sin alumnos se quedó
la pantalla de su compu
para siempre se bloqueó.



CATRINA



TOMÁS



Alemán



Frau STENGEL
Profesora

Día de muertos en la región DACH:

(D= Deutschland, A= Austria, CH= Confoederatio Helvetica)

En Alemania, Austria y Suiza también se festeja el día "Allerseelen" y "Allerheiligen" (todos los difuntos y todos los santos), pero no tenemos una tradición tan bonita y colorida como el Día de Muertos en México.

Allá es más bien solemne y triste.

La tradición que compartimos con México, es que en algunas regiones también se hornean panes con formas especiales para esas fechas.

En los panteones se decoran las tumbas con muchas velas y veladoras, entre ellas unas velas especiales llamadas Newweling.

Son velas de colores muy delgadas, entrelazadas en forma cónica. Estas velas tienen varias flamas.





CHEF GAZETTINeee....

Sanú GUERRERO

Mamá de alumnos del CFM. Del instituto Cordón Bleu París (Francia), con diferentes especialidades en Barcelona (España) y Lausana (Suiza).



Xo-co-lat... del náhuatl.

CHOCOLATEEEEE... ¡Mmm! Mejor conocido como uno de los manjares más deliciosos y populares. Es un elemento muy noble pero su trabajo requiere prolijidad, conocimiento y paciencia, ya que al mismo tiempo es delicado y debe ser tratado de manera adecuada.

Es de origen milenario. En realidad, el chocolate no es una materia prima, sino que es un producto obtenido de la planta del cacao al cual, como mencionaremos posteriormente, se le agregan otros elementos tales como grasa, azúcar, leche, frutos secos o diferentes sabores de acuerdo con el interés de quien lo elabore.

La planta del cacao es originaria de América. Fue descubierta por los europeos a partir del siglo XVI. Numerosas culturas precolombinas utilizaron el cacao para elaborar bebidas, aunque el sabor y la apariencia no tenían nada que ver con lo que hoy conocemos por chocolate, siendo aquellas mucho más agresivas y desagradables.

Para la elaboración del chocolate es necesario un proceso de fermentación, secado, tostado y amasado de los granos de cacao. Ya procesados, se obtendrá una densa masa dura, siendo esta la más pura. Para obtener el chocolate, este producto es separado en la forma líquida y la manteca de cacao le aportará la cremosidad y consistencia apropiada; entre más manteca de cacao tenga nuestro chocolate, más suave y untuoso, pero significa que habrá menos rastro de cacao puro, por lo cual los chocolates más suaves se consideran normalmente de menor calidad.

No es fácil trabajar el chocolate, se requiere de experiencia, tenacidad y paciencia. ¿Templado? Sí, para trabajar el chocolate debemos alterar su temperatura para equilibrar y hacer así un producto más fácilmente moldeable.

¿Cómo temperamos el chocolate?

- 1.- Fundir a baño maría a una temperatura de 42 a 45°C.
- 2.- Vaciar dos terceras partes del chocolate sobre una superficie.
- 3.- Con la espátula, enfriar y bajar 4°C la temperatura.
- 4.- Incorporar a porción al resto del chocolate y mezclar.

¡Estará listo para moldearse!

El beneficio del temperado es controlar la cristalización de la manteca de cacao que contiene el chocolate y lograr un acabado brillante, sin ese proceso después de fundirlo y al volver a su consistencia habitual, aparece una capa clara en la superficie que indica la separación de los componentes del chocolate por lo cual pierde su brillo y textura ideal que lo caracterizan.



Para una degustación adecuada, debemos considerar las siguientes características del chocolate:

- Su aroma intenso y no debe contener saborizantes.
- No debe pegarse al paladar y se disuelve con facilidad.
- Al masticarlo, su sabor debe ser sabor amargo y durar por varios minutos.
- No debe de brillar o presentar diversas tonalidades; su color es marrón.

Nunca se iguala el sabor del chocolate pues posee alrededor de 600 tipos de moléculas volátiles así que no es de extrañar su sabor único.

Los chocolates "finos" utilizan semillas de cacao de alta calidad que contribuirán a que el producto final contenga partículas más sólidas de cacao y de manteca que proporcionan un sabor más complejo e intenso.

continua pág. 12▶▶▶



viene pág. 11▶▶▶

Diferentes tipos de chocolate según su preparación y contenido de cacao:

Negro: composición de sólidos de cacao, manteca de cacao y azúcares, podrán variar con porcentajes de 30, 70 o hasta un 50%; tiene un sabor intenso, amargo y astringente.

Leche: popular sí, aquí se contará ya con la incorporación de sólidos lácteos, su degustación será dulce y muy cremosa.

Blanco: técnicamente no se debe llamar chocolate pues no contiene sólidos de cacao, sino solo manteca de cacao mezclada con azúcar y leche. Es un producto dulce y cremoso.

Rosa: sí de ese color y lo dejaremos como el misterio del chocolate rosa.

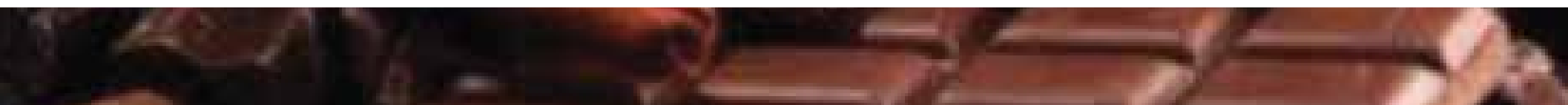
Pero bueno aún hay más... Sí tenemos críticas para el chocolate tanto positivas y no tanto. Mientras el chocolate se vuelve prohibido en las dietas por su alto valor en grasas y calorías, también se le considera un alimento muy nutritivo y eficaz en la prevención de ciertos tipos de enfermedades, siempre sin perder de vista que se consume de forma mesurada; difícil ¿no?

Las propiedades benéficas las contiene solo aquel chocolate negro que posea más de 70% de cacao en su composición. Para el sistema circulatorio, reduce el sufrir enfermedades cardíacas, reacciones a acciones a la hora de disminuir la presión arterial, colesterol, efectos antioxidantes. A tomar chocolate ¡se ha dicho! Cuando la rutina y las obligaciones diarias nos ponen los nervios de punta, se puede pecar degustando un trozo de un buen, pero muy buen chocolate.

Nos veremos pronto
muy pronto...

Lista de los mejores chocolates del mundo

- 1. Teuscher | Zúrich, Suiza.
- 2. Vosges Haut-Chocolat | Chicago, Estados Unidos.
- 3. Scharffen Berger Chocolate Maker | Berkeley, Estados Unidos.
- 4. Jacques Torres Chocolat | Nueva York, Estados Unidos.
- 5. Norman Love Confections | Fort Mayers, Estados Unidos.
- 6. Valrhona | Tain-l'Hermitage, Francia.
- 7. Godiva Chocolatier | Bruselas, Bélgica.



En la clase de español de PS y MS, nos dimos a la tarea de montar virtualmente un altar de muertos. Los alumnos enviaron sus trabajos y ofrendas para ayudar a decorar.

