

EOI "MAR DE VIÑAS" TOMELLOSO

Con la colaboración del alumnado y profesorado del Centro



EMMAÛS

QU'EST-CE QUE C'EST?

Emmaüs est un organisme d'accueil communautaire et solidaire. Il existe depuis 65 ans. Ce sont des lieux de vie et d'activités de solidarité. Chaque personne est accueillie pour l'aider et pour qu'elle aide les plus défavorisés. Le mouvement Emmaüs est un ensemble d'associations et de groupements de solidarité présents dans 37 pays. La majorité d'eux ont une activité économique, souvent en relation à la récupération des déchets et leur réutilisation. Ils pratiquent l'agriculture en Afrique et en Asia le microcrédit au Liban et Bangladesh.



QUI EST-CE QUI L'A CRÉÉ ? POURQUOI ?

Il a été fondé en 1949 en France par l'Abbé Pierre. Après la seconde guerre mondiale, Paris était dévasté, L'Abbé Pierre a ouvert sa maison à un groupe de personnes défavorisées à condition qu'elles l'aident à aider les autres personnes.

Emmaüs est né en deux étapes en 1947 avec la location d'une maison délabrée, il l'a reconstruite et transformée en auberge de jeunesse et en 1949 avec Georges Legaly, qui était sur le point de se suicider, il construit une maison pour les familles sans abri.

Emmaüs se finance avec le salaire de L'Abbé Pierre mais, en 1951 le député renonce à son acte et il commence à mendier dans les rues. Les autres membres du groupe proposent à tous de fouiller dans les poubelles pour récupérer et vendre tout ce qui est utile.

QUELS SONT SES OBJECTIFS ?

L'objectif de ce mouvement vise à ce que chaque personne, chaque société, chaque nation puisse vivre, s'affirmer et s'accomplir dans l'échange et le partage.

POUR FINIR

Bien qu'Emmaüs ait été créé par un prêtre catholique, il voulait être dès l'origine un mouvement ouvert à toutes les nationalités et origines ethniques, indépendamment des conditions politiques ou religieuses.

Ángela S. C1.1 Francés.

LES RESTOS DU COEUR

Les restos du coeur est une organisation non gouvernementale française créée par l'acteur et



comédien Coluche une année avant sa mort . Il a eu l'idée d'ouvrir des restaurants pour donner des repas gratuits aux personnes en difficultés.

Maintenant, le but de cette organisation est d'aider les personnes démunies afin qu'elles aient accès aux repas gratuits. Elle favorise aussi leur insertion sociale et économique. En plus, elle s'occupe de toute l'action contre la pauvreté sous toutes ses formes. Les repas sont donnés par des restaurants qui veulent participer dans cette entreprise humanitaire.

En ce moment de crise, il y a même des personnes à la retraite ou des personnes qui travaillent et qui ont cependant, des problèmes financiers. Celles-ci ont besoin de recevoir un repas sans rien payer dans l'un des restaurants présents dans toute la France.

L'organisation se finance avec des subventions, des dons et de l'argent obtenu des concerts de la bande "Les Enforés"* . Elle compte aussi sur le travail exceptionnel et altruiste des bénévoles et de certains mécénats privés. Environ 600.000 personnes ont déjà fait une contribution économique.

L'année dernière *Les restos du coeur* ont distribué 110 millions de repas.



**Les Enforés* sont un groupe d'artistes et de célébrités qui organise des événements pour collecter de l'argent pour *Les restos du coeur*.

Isabel C1.1

LES ENFOIRÉS

Les Enfoirés est un regroupement d'artistes et personnalités publiques créée en 1985 pour chanter au profit de l'association caritative des Restos du cœur, créée par Coluche.



Cette association a but non lucratif a pour objet de porter secours et assistance aux personnes.

Chaque année, une émission spéciale est retransmise la veille de la sortie du CD et du DVD, dont les bénéfices vont entièrement à l'association.

Lors de la diffusion des shows à la télévision, l'audience est toujours autour de 10 millions de téléspectateurs, ou plus, ce qui est considérable et indique le capital de sympathie dont bénéficie la cause à laquelle se sont voués les chanteurs, comédiens,

sportifs ou autres personnalités qui s'y investissent, pour beaucoup d'entre eux depuis plus de vingt ans.

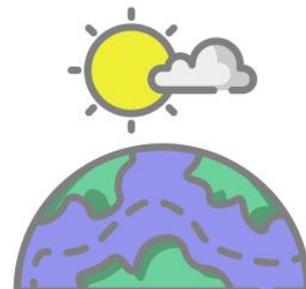
Nada C1.1

WASTE AND POLLUTION

E	Z	W	T	Q	Y	O	B	B	W	M	M	M	H	G
C	X	V	Y	Y	E	G	W	I	T	I	P	J	B	R
O	A	D	P	B	X	L	F	O	O	C	H	J	Y	E
S	S	I	H	M	T	O	C	D	X	R	A	S	D	E
Y	R	S	O	C	I	B	O	E	I	O	B	F	E	N
S	O	P	O	O	N	A	N	G	C	P	I	V	L	H
T	A	O	N	M	C	L	T	R	C	L	T	F	A	O
E	P	S	M	P	T	W	A	A	H	A	A	F	C	U
M	N	A	M	O	I	A	M	D	E	S	T	D	I	S
K	J	L	K	S	O	R	I	A	M	T	M	U	D	E
V	A	Q	K	T	N	M	N	B	I	I	U	M	R	G
L	Z	L	O	U	X	I	A	L	C	C	O	P	A	A
F	J	T	C	U	M	N	T	E	A	T	G	E	I	S
M	L	E	A	C	H	G	E	I	L	X	U	D	N	I
I	K	L	D	T	D	F	O	O	D	M	I	L	E	S



- ACIDRAIN
- COMPOST
- DISPOSAL
- ECOSYSTEM
- FOODMILES
- GREENHOUSEGAS
- LEACH
- TOXICCHEMICAL
- BIODEGRADABLE
- CONTAMINATE
- DUMPED
- EXTINCTION
- GLOBALWARMING
- HABITAT
- MICROPLASTIC
- TYPHOON





Schwarzwälder Kirschtorte Rezept

- Für den Biskuitboden: 6 Eier mit Zucker und 6EL Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Mixer 5 Minuten schlagen. In der zwischen Zeit Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Ofen auf 180 Grad.
- Die Biskuitmasse hineingeben und glatt streichen. Im Ofen 20 Minuten backen.
- 16 Schattenmorellen für die Deko. Den Torten zwei mal durchschneiden einfügen. Auf den ersten 3EL Kirschwasser. Kirschmasse verteilen. Mit einem Löffel oder Palettenmesser etwa 3EL Sahne dünn auf die Kirschmasse streichen.
- Dekoration mit Schokoraspel und Kirschwasser.

Arbeitszeit 60Min
Backen 20 Min.
Kühlen 45 Min.

Zutaten

- 6 Eier
- 200g Zucker
- 200g Mehl
- 50g Speisestärke
- 50g Kakaopulver
- 2TL Backpulver

Für die Füllung

- 1 Glas Schattenmorellen
- 2EL Speisestärke
- 1L Sahne
- 5Pck. Sahnesteif
- 1EL Zucker
- 9EL Kirschwasser
- 100g Schokoraspel

https://www.canva.com/design/DAFib2lflpM/m8cZglvpINpxGY1-PDhh4A/edit?utm_content=DAFib2lflpM&utm_campaign=designshare&utm_medium=link2&utm_source=sharebutton