

Découverte d'Internet

1. Sur <GOOGLE>

a) chercher un site :

Dans la barre de recherche , taper <WIKI>

Cliquer (1 fois) sur le nom (en bleu), puis ouvrir le premier site proposé. L'encyclopédie *Wikipedia* est une grande source de partage, accessible dans le monde entier. Elle comprend 1 931 000 articles et plus de 17 400 contributeurs !



b) se déplacer sur Internet :

- *- pour revenir à la page précédente, cliquez une fois sur la flèche en haut de l'écran,
- *- pour retrouver la page visitée ensuite, clic sur l'autre flèche,
- *- ensuite, cherchez par exemple l'antenne de Mayet et vous comprenez qu'elle est plus haute que la Tour Eiffel !



Avec <Youtube>, qui est inaccessible au Lycée, vous pouvez écouter des musiques, visionner des vidéos, mais pour cela vous serez obligé de subir la publicité qui permet de financer le site et de payer les droits d'auteur des artistes dont vous écoutez les chansons..

Avec <Google maps>, vous pouvez visiter le monde entier en grandeur réelle, il suffit de déplacer le petit bonhomme jaune, placé dans le coin droit de l'écran, sur la carte, là où vous voulez vous promener et découvrir le Lycée Professionnel par exemple ! Si vous cliquez sur la flèche qui est en haut à gauche de l'écran, vous pouvez définir un itinéraire, *Château-du-Loir – Tours* par exemple.



Avec <le bon coin> vous pourrez déposer une annonce sur internet et vendre les meubles qui ne vous servent plus ou acheter la tronçonneuse de vos rêves à un prix modique !

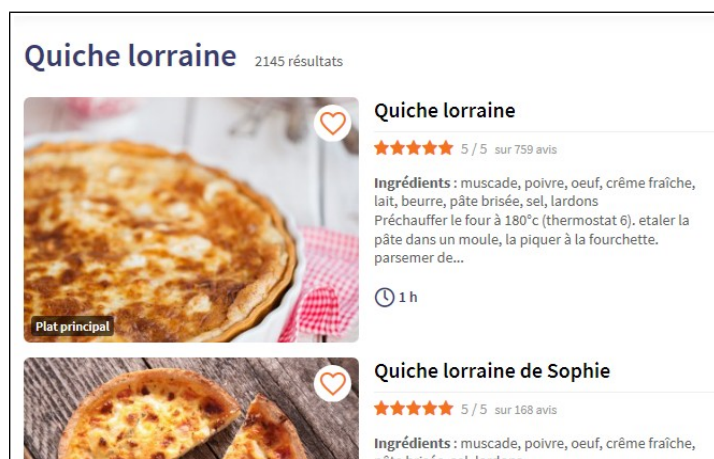
Vérifiez quand même que le prix est vraisemblable et regardez bien les photos,

Sur le premier écran, vous choisissez de « déposer une annonce » ou de « rechercher autour de moi », vous sélectionnez votre département et ensuite vous complétez les différentes rubriques. Tant que vous ne copiez pas les numéros de votre carte bleue, il ne vous arrive rien !

Avec <Marmiton> vous découvrirez 67 000 recettes de cuisine, qui feront de vous un vrai cordon bleu.

Tout en bas de la page de la recette, vous trouverez les commentaires des autres qui permettent d'améliorer la recette.

Au-dessus de la recette vous trouverez un bandeau avec la possibilité d'imprimer la recette,



Quiche lorraine 2145 résultats

Quiche lorraine
★★★★★ 5 / 5 sur 759 avis
Ingrédients : muscade, poivre, oeuf, crème fraîche, lait, beurre, pâte brisée, sel, lardons
Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). étaler la pâte dans un moule, la piquer à la fourchette. parsemer de...
🕒 1 h

Quiche lorraine de Sophie
★★★★★ 5 / 5 sur 168 avis
Ingrédients : muscade, poivre, oeuf, crème fraîche, pâte brisée, sel, lardons



Ingrédients **Préparation** imprimer

Nombre de personnes - 4 +

TEMPS TOTAL : 35 MIN

Préparation : 5 min Cuisson : 30 min

Avec le site <carto radio> vous repérerez les antennes de fournisseurs de téléphone mobile. Ainsi vous choisirez celui qui est le plus proche de votre domicile, et vous pourrez mesurer votre exposition aux ondes électromagnétiques près de chez vous !