L'écho DES GÉNÉRATIONS

N°5 - Eté 2023

Résidence des 104 - Bibliothèque Elsa Triolet - Club Ados

DU CÔTÉ DES 104

Atelier déco / lecture à la crèche

Moment partagé entre les petits de la crèche et nos mamies 1 fois par mois. Un atelier déco et une petite lecture et cette fois-ci la rencontre était chez eux à la crèche le Petit pot de miel.

Entretien du jardin de la résidence

Sortie aux Jardins familiaux

Loto

Après-midi cuisine / jeux avec les ados

Les recettes de l'atelier cuisine

Cookies aux pépites de chocolat

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients pour 20 cookies :

- 80g de beurre tendre
- 125g de sucre fin
- 2 sachets de sucre vanillé
- 150g de farine
- 100g de chocolat
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de lait

- Mettez le beurre mou dans une terrine.
- Ajoutez les sucres.
- Ajoutez l'œuf, puis incorporez la farine, les pépites de chocolat et le lait. Mélangez.
- A l'aide d'une cuillère à café, déposez les boules de pâte assez espacées sur une plaque ou un plat, puis mettez au four 10 à 15 mn à thermostat 6 (180°C).

Dégustez tiède ou froid.

Tarte aux pommes

Préparation : 25 min - Cuisson : 30 min

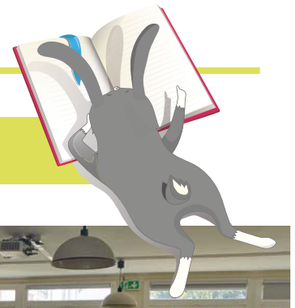
Ingrédients 6 personnes :

- 1 pâte brisée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30g de beurre
- 6 pommes Golden

- Épluchez et découpez en morceaux 4 pommes Golden.
- Faire une compote : mettre les morceaux de pomme dans une casserole avec un peu d'eau (1 verre ou 2). Bien remuer. Quand les pommes commencent à ramollir, ajoutez un sachet ou un sachet et demi de sucre vanillé. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Vous saurez si la compote est prête une fois que les pommes ne seront plus dures du tout. Ce n'est pas grave s'il reste quelques morceaux.
- Pendant que la compote cuit, épluchez et coupez en quatre les deux dernières pommes, puis, coupez les quartiers en fines lamelles (elles serviront à être posées sur la compote).
- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Laissez un peu refroidir la compote et étalez la pâte brisée dans un moule et la piquer avec une fourchette.
- Versez la compote sur la pâte et placez les lamelles de pommes en formant une spirale ou plusieurs cercles au choix ! Disposez des lamelles de beurre dessus.
- Mettre au four et laissez cuire pendant 30 min max. Surveillez la cuisson. Vous pouvez ajouter un peu de sucre vanillé sur la tarte pendant que la cuisson pour caraméliser un peu.

Bonne dégustation !

DU CÔTÉ DE LA BIBLIOTHÈQUE



Nouvelle animation à la RPA :

Dictée du mardi 13 juin 2023

D'où lui venait cet intérêt pour la bande dessinée, on n'en savait rien. Toute petite, avant même qu'elle sût lire couramment, elle s'était enflammée pour les exploits d'un journaliste aux cheveux orange, au point d'apprendre par cœur les vingt et un albums de la collection. D'emblée, l'avaient attirée les personnages les plus excentriques : le capitaine qui se soûlait deux fois plutôt qu'une ; le savant dont l'immortel pendule indiquait invariablement l'ouest ; sans oublier ces détectives, plus volubiles que futés, dont le héros se serait volontiers débarrassé ! Plus tard, s'étaient succédé, au hasard des raids dans la bibliothèque paternelle, l'employé nonchalant qui prenait son bureau pour un polochon, les gnomes bleu ciel et leur mystérieux jargon, le gros plein de soupe qui faisait toujours bonne chère... Notre lectrice faisait ses choux gras de tout. Non que lui échappât l'extravagance de certaines intrigues mais, si artificiels que lui parussent les épilogues, elle les jugeait toujours préférables à ces descriptions, pour tout dire rasoir, qui défiguraient la plupart des romans. Certes, ses professeurs s'offusquaient de ce détestable penchant mais n'en faisaient-ils pas autant, en tapinois ? Les adultes, c'est bien connu, sont capables de tout…

Bruno Dewael

La définition du mois :

Synonyme :

Mot qu'on écrit pour remplacer celui dont on ne connaît pas l'orthographe.

Faites vos jeux !

Rébus

Réponse : .....

.....

Charade

Mon 1er est une étendue d'eau

Mon 2nd est un miséreux

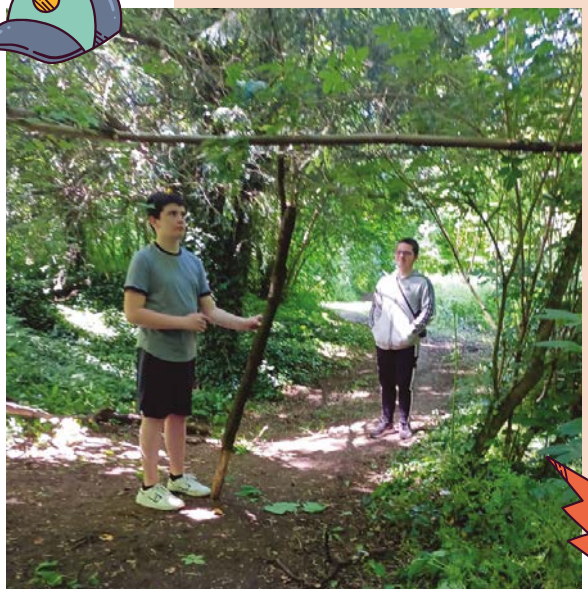
Mon 3ème un ensemble de règles

Mon tout est est une fleur

Réponse : .....

Réponse de la charade de L'écho des générations n° 4 : HAÏKU

DU CÔTÉ DES ADOS



Construction d'une cabane - Rouelles

Badminton durant la soirée sportive - Les 2 Rives

Course de voiture à pédales - Pont Audemer

Sortie vélo jusqu'à la Sitelle - Saint-Laurent de Brèvedent

Sortie vélo