



Seniors... et alors!..

## Edito de la Présidente



Seniors...et alors !... est déjà une grande famille où il fait bon se retrouver pour passer d'agréables moments ensemble.

Lors de la lecture de notre petit journal, vous allez découvrir les animations du club.

Je souhaite vous voir toujours aussi heureux lors de nos rencontres car cela fait chaud au cœur et me donne l'envie d'aller toujours plus loin avec vous.

Bonne lecture !

Votre présidente  
Françoise AUTEF

*Impossible de vous dire mon âge, il change tout le temps (Alphonse ALLAIS)*

## Recettes de Pâques



### Pâté de Pâques

Pour 4 personnes : 300 g de pâte feuilletée, 100g de chair à saucisse, 100 g de veau haché, 6 œufs, 1 oignon, 4 c. à soupe de persil, huile, farine, sel, poivre.

Mélangez la chair à saucisse, la viande de veau, l'oignon finement haché, le persil, un œuf battu, sel et poivre. Faire cuire 4 œufs durs, écalez-les.

Abaissez la pâte feuilletée très finement sur le plan de travail fariné.

Emiettez le fromage sur une moitié de la pâte et repliez la pâte dessus, passez le rouleau en appuyant légèrement de manière à obtenir un rectangle allongé.

Étalez la farce sur une moitié du rectangle. Coupez les œufs durs en 2 et posez-les par-dessus à côté les uns des autres.

Rabattez la seconde moitié de la pâte par-dessus et soudez hermétiquement les 3 côtés ouverts.

Huilez légèrement la tôle du four, posez le pâté dessus. Cassez le dernier œuf, séparez le blanc du jaune, badigeonnez la croûte du pâté avec le jaune.

Enfournez à 180C et faites cuire pendant une vingtaine de minutes.

### Nid de Pâques

100g de chocolat, 100 g de beurre, 125 g de sucre, 65 g de farine, 65 g de crème fraîche, 3 œufs, 100 g d'amandes en poudre, 1 sachet de levure chimique.

Beurrez un moule assez haut.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Hors du feu ajoutez 100 g de sucre, la farine, la crème, les jaunes d'œufs, la poudre d'amandes et la levure, mélangez bien le tout.

Battez les blancs en neige ferme avec le reste du sucre, incorporez-les délicatement à la préparation.

Mettez au four chaud thermostat 6 – 200° 30 minutes.

Avec un couteau, vérifiez la cuisson.

Décorez à votre convenance.



**BON APPÉTIT**

### Sommaire :

P 1 : Édito de la Présidente

Citation

Recettes de Pâques

P 2 : La vie du club en images

P 3 : La vie du club en images

Les ateliers

Trucs et astuces

Et notre santé

P 4 : Petites histoires de ...

Portrait Jean DUBREUIL

Nantiat d'hier

Les pompiers de Nantiat

# La vie du club en images

## L'assemblée générale du 7 février 2017



11 réunions, 2 repas au Commerce, un voyage en Dordogne, une écharpe de 44,05 m pour le Téléthon, le premier n° de notre journal, des crêpes, des galettes, des gâteaux...

Une cotisation 2017 de 17 € dont 6 € pour Générations Mouvement – à régler avant le 30 mai.

Un bilan très positif pour cette première année pleine de fonctionnement.

## Un an, ça se fête



## Le repas au Commerce du 10 décembre



## Les anniversaires



décembre



janvier



février



mars

## Le téléthon des 2, 3 et 4 décembre



## Le concours de belote du 18 mars



# La vie du club en images

## Les ateliers déco

En attendant Noël



= ??????

à votre avis ???

## Trucs et astuces

2 conseils pour se débarrasser des odeurs désagréables

- . Cueillir une poignée de feuilles de laurier sauce
- . Les faire bouillir dans un litre d'eau
- . Laisser infuser le plus longtemps possible



- . Placer, à l'endroit que vous voulez assainir, du bicarbonate de soude dans une coupelle.



## Et notre santé ?



### La tique responsable de la maladie de Lyme

**Promenades en forêt OUI, piqûres de tiques NON.**

Pour éviter les piqûres : porter des vêtements longs, fermés, des chaussures couvrant les pieds.

De retour de la promenade : inspecter minutieusement tout son corps, afin d'y détecter une tique. Si c'est le cas :  
- retirer la tique en entier à l'aide d'un tire-tique ou d'une pince à épiler à bords larges  
- désinfectez et appliquez une crème apaisante.

Si la tique est retirée dans les heures qui suivent la piqûre : peu de risque de transmission de la maladie de Lyme.

S'il apparaît des rougeurs importantes: consultez votre médecin sans attendre.

Notez qu'il existe des traitements efficaces contre la maladie de Lyme mais il n'y a pas de vaccin.

# Petites histoires de.....

## Clin d'œil à Jean DUBREUIL

74 ans

Le secret d'une vie à 2 :

« *Aucun secret entre Odette, mon épouse depuis 52 ans, et moi.* »



C'est cartes en mains que Jean nous raconte sa vie !

*Naissance* : né le 28 octobre 1942 à Vaulry

*Résidence* : au village le Roule depuis 1946 (une seule interruption de 12 ans pour vivre au Magaudoux – Berneuil)

*Un rêve d'enfant* : « quand je serai grand, je serai **agriculteur** »

*Un métier* : **agriculteur** (d'abord aide familial puis salarié et enfin propriétaire)

*Un mauvais souvenir* : le jour où le tracteur et l'épandeur ont versé, je suis resté en dessous, j'ai cru être mort !

*Une révolution* : la mécanisation – l'achat d'un tracteur de 40CV en 1964 puis d'une moissonneuse batteuse en 1974

*La vie aujourd'hui* : un regret : ne plus pouvoir faire mon jardin

*Un plaisir* de maintenant : aller au bal avec Odette depuis la retraite et aller à la pêche

*Des engagements au service des autres* : président des parents d'élèves quand les enfants étaient petits, conseiller municipal à Berneuil, vice-président de la CUMA (coopérative d'utilisation de matériel agricole)

*Un souhait* : « vivre le plus longtemps possible et fêter un jour mes 100 ans en famille ! »

Seniors... et alors !!.. Mairie – rue de l'Hôtel de Ville – 87140 NANTIAT  
Directrice de la publication : F. Autef – Rédactrice en chef : C. Piquet – Photos : C. Piquet - P. Dubreuil  
Imprimé par nos soins  
Dépôt légal à parution  
ISSN 2552-9501

## La photo d'hier

Qui reconnaîtra cet endroit ?



Un lot aux 3 premier-es tiré-es au sort parmi les bonnes réponses !

Résultat du n°0 : Place du Poids Public

Les gagnants



## Hier : Les pompiers de Nantiat

Sauver ou périr, courage et dévouement



.Des anecdotes viennent pimenter les sorties quelquefois très difficiles.

Une nuit, la sirène sonne, il faut s'habiller rapidement, et au cours de l'intervention, un pompier lance à ses collègues : « je crois que j'ai enfilé la culotte de ma femme, j'ai les bijoux de famille coincés ».

2 jours après il recevait un colis avec un magnifique string en dentelle. Cette histoire le poursuit encore 20 ans plus tard.

Une autre anecdote:

Tous les ans les pompiers font la tournée des calendriers. Dans une maison, le propriétaire leur a offert un verre sur le cercueil qu'il venait de s'acheter.