



Chouette... alors !!

Seniors... et alors!..

N°5 – mai 2019



Edito de la Présidente



Au nom du Conseil d'administration élu le 5 février, je tiens à vous remercier chaleureusement de nous accorder votre confiance.

J'espère que les 3 années à venir nous apporteront toujours la joie de nous retrouver et de passer d'agréables moments ensemble.

Notre travail pour vous satisfaire va se poursuivre dans votre intérêt et celui du club. N'hésitez pas à nous faire part de vos envies et de vos souhaits.

Vous trouverez dans ce n° un supplément spécial concernant un espace incontournable de notre commune : l'@postrophe.

Bonne lecture !

Votre présidente
Françoise AUTEF



Citation : « La vie est un mystère qu'il faut vivre, et non un problème à résoudre » (Mahatma Gandhi)

Recettes

Tarte courgette et chèvre :

Pour 4 personnes

Ingrédients

5 courgettes moyennes, 1 bûche de chèvre,
50 cl de crème fraîche, 3 œufs,
1 fond de pâte brisée, poivre, sel.



Épluchez les courgettes et coupez-les en tronçon de 1,5 cm. Faites les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez, saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.

Préchauffez le four à 200°C (thermostat 6-7).

Mettez la pâte dans un moule à tarte. Déposez les courgettes puis posez le fromage de chèvre coupé en tranches d'1/2 cm sur les courgettes.

Répartissez le reste des courgettes sur le fromage.

Mélangez la crème, les œufs, le sel et le poivre. Si la préparation est trop épaisse : rajoutez un peu de lait.

Recouvrez la tarte avec cette préparation.

Faites cuire entre 30 et 40 min. Dégustez tiède de préférence.

Charlotte aux fraises

Pour 6 personnes

Ingrédients

500 gr de fraises, 1 citron vert, 20 biscuits de Reims ou biscuits cuillère, 150 g de sucre, 30 cl de crème liquide entière, 6 feuilles de gélatine, 150 ml d'eau



Pour le sirop : faites chauffer l'eau, la moitié du sucre, le zeste et le jus du citron dans une casserole. Laissez refroidir.

Hydratez la gélatine dans l'eau froide.

Trempez les biscuits dans le sirop et placez-les sur le contour de votre moule.

Lavez les fraises, équeutez-les. Gardez-en une dizaine. Mixez les autres en purée. Dans une casserole, portez à ébullition un tiers de la purée de fraises avec le sucre. Après ébullition, mélangez hors du feu, avec la gélatine égouttée.

Ajoutez le mélange au reste de purée de fraises et laissez refroidir.

Montez la crème liquide entière bien froide en chantilly que vous mélangez à la purée de fraises. Puis versez la crème obtenue dans le fond du moule, alternez fraises et crème jusqu'en haut. Les 10 fraises entières sur le dessus.

Lissez et laissez prendre au frais 4 heures minimum avant de servir.

Bon appétit !

Sommaire :

P 1 : Édito de la Présidente

Citation

Recettes

P 2 : La vie du club en images

L'assemblée générale

P 3 : La vie du club en images

Les anniversaires

Les activités

P 4 : Petites histoires de

Les ateliers

L'énigme du jour

Billet d'humour



La vie du club en images

Le 5 février 2019 : Une assemblée générale très spéciale



Françoise



Présidente

Chantal



Vice Présidente

3 ans déjà que le club a été créé !

3 ans et voici venir la fin du mandat des membres du conseil d'administration élus lors de l'assemblée constitutive le 6 octobre 2015.

Le club a donc renouvelé son **conseil d'administration** lequel s'est réuni à la fin de la séance pour élire le **bureau**.

Bernadette



Secrétaire

Ginette



Secrétaire adjointe

Les autres points à l'ordre du jour :

- Le rapport moral et d'activités qui démontre que nous sommes plus nombreux chaque année : 90 adhérent.e.s en 2018. Des activités toujours très suivies : repas, après-midi récréatives, ateliers, participation à la fête de la musique et au téléthon, concours de belote ...
- Le bilan financier 2018 laisse apparaître un bénéfice de 1129,12 € en raison de l'annulation du voyage de cet été, Un budget prévisionnel qui s'équilibre en dépenses et en recettes à 9 050,00 €
- Le vote de la cotisation pour 2019 qui comme les années précédentes se monte à 17 € (11 € pour le club et 6 € pour Générations Mouvement)
- Des projets pour 2019 qui respecteront vos envies et vos souhaits....
- L'adoption d'un règlement intérieur

Claudine



Trésorière

Patricia



Trésorière adjointe

Denise



Membre du CA

Katia



Membre du CA

Le petit mot de Françoise Autef : « cette troisième année de fonctionnement a été riche en activités et en convivialité grâce à vous et je vous en remercie ».

Pour conclure, **Evelyne Dupuy-Corgne**, présidente de Générations Mouvement Haute Vienne, souligne le dynamisme du club grâce à des dirigeants très actifs et à la présence de ses adhérent.e.s. Elle rappelle les activités de Générations Mouvement ouvertes à tou.te.s.

La réunion a été suivie du goûter crêpes très attendu....

Françoise



Membre du CA



La vie du club en images

Les anniversaires



Novembre



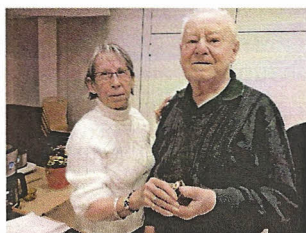
Décembre



Janvier



2 rois et 4 reines



Février



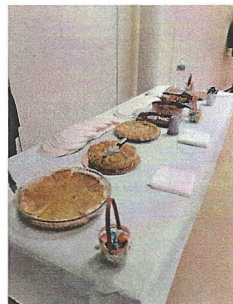
Mars



Avril



Des goûters gourmands



Le téléthon



Les créations du club

Balade gustative et culturelle à Limoges



Le musée de la Résistance

Repas à la Bergerie

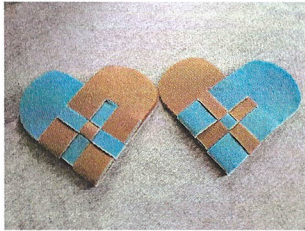




Petites histoires de.....

L'atelier créatif

On a travaillé pour Noël...



On a travaillé pour Pâques... Et on a joué avec les couleurs



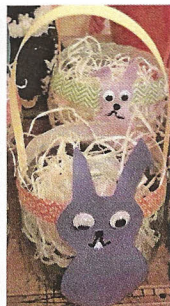
L'atelier du mardi

Elles ont joué avec la laine !!!

Pour le Téléthon



Et pour Pâques



L'énigme du jour

Il ne sonne pas quand il est cloche,
On ne le mange pas lorsqu'il est melon.

Qui est-il ?

Un lot aux 3 premier.e.s tiré.e.s au sort parmi les bonnes réponses !

Résultat du n° 4 :
Rue de la Poste

Bravo aux gagnantes

*Katia Nicolas
Marcelle Coudert
Denise Hebras*

Billet d'humour

**Quelques citations
de Coluche**

« Tous les matins, j'apporte à ma femme le café au lit... Elle n'a plus qu'à le moudre ! »

« La France va mieux. Pas mieux que l'année dernière mais mieux que l'année prochaine »

« Dans la vie, y'a pas de grands, y'a pas de petits. La bonne longueur pour les jambes, c'est quand les pieds touchent par terre ».

