

Gazette LISA

Edition n°25 – Février 2023

Notre Gazette fête déjà ses 2 ans !

Nous prenons beaucoup de plaisir à vous divertir via notre Gazette. Alors continuez à la faire vivre en nous proposant des sujets d'articles ou en les rédigeant.

Je vous souhaite une bonne lecture !

LELIEVRE Pauline, Animatrice-Coordinatrice LISA

ANECDOTE DU MOIS

Le 15 février 1794 : naissance du drapeau tricolore

Le 15 février 1794, la Convention nationale « *décète qu'à compter du 1er prairial an II (20 mai 1794), le pavillon sera formé des trois couleurs nationales disposées en trois bandes égales posées verticalement,...* » pour mettre fin à la fantaisie des couleurs dans la Marine française, sujette à confusion dans les combats.

Ces règles destinées aux pavillons des navires s'appliquent dans la foulée à l'ensemble des drapeaux de la Nation.

Mais pourquoi ces couleurs ?

- La couleur **rouge** viendrait de la bannière de Saint-Denis, rouge du sang du martyr, que les rois de France brandissaient dans les heures de grand péril.
- Le **blanc** était la couleur d'une écharpe que les chefs des armées et le roi en personne arboraient au combat, sous l'Ancien Régime, pour signaler leur grade.
- Le **bleu**, quant à lui, était dans les couleurs des bourgeois de Paris, au Moyen Âge, en association avec le rouge. C'est le peintre David qui suggéra que le bleu soit fixé à la hampe du drapeau.



C'est la naissance du drapeau tricolore que l'on connaît tous !



pour tous, toute la vie, partout

Fédération ADMR
d'Eure-et-Loir
Service LISA

2 rue Louis Pasteur
28 630 LE COUDRAY

02.37.35.17.14
06.81.96.24.88

@ lisa@fede28.admr.org

lisa-admr.fr



"Le réseau social"
DE L'ADMR

QUAND LA MUSIQUE EST BONNE...

Les Amoureux des bancs publics - Georges Brassens

Georges Brassens est l'auteur de plus de deux cents chansons. Il met également en musique des poèmes de François Villon, Victor Hugo, Paul Verlaine, Francis Jammes, Paul Fort, Antoine Pol, Théodore de Banville, ou encore Louis Aragon.

Sa chanson **Les Amoureux des bancs publics**, initialement **Bancs publics**, est une chanson écrite, composée et interprétée par Georges Brassens en 1953. La chanson serait inspirée du roman *Amours en province* de Jeanne Ramel-Cals (1926) dont Brassens avait souligné des passages concernant des « jardins publics » et des « amoureux sur les bancs ». Il aurait ébauché la chanson dans un carnet dès 1947. Georges Brassens reçoit le Grand prix de poésie de l'Académie française en 1967.



ACTIVITES PARTENAIRES OU LOCALES

Exposition de peinture de Stéphane Rulière à Maintenon

Artiste et musicien de renommée internationale, Stéphane Rulière vous partagera ses deux passions : la peinture et le violon. Il exposera le temps d'un week-end ses œuvres à l'Espace Maintenon, et peut-être qu'il accompagnera cette exposition d'un air de violon...

Informations pratiques : Le **samedi 4 février**, de 14h à 18h et le **dimanche 5 février**, de 11h à 18h
Centre Culturel Espace Maintenon, 1 ter rue de la Ferté
Pour plus d'informations : centreculturel@maintenon.fr



Activités pour les aidants par Familles Rurales

Vous accompagnez un proche malade, en situation de handicap ou dépendant du fait de l'âge ? Venez passer un agréable moment aux ateliers proposés par Familles Rurales.

Café des aidants :

Autour d'un café, venez échanger votre expérience avec d'autres aidants. Animé par des professionnels, le Café des Aidants est un temps convivial d'échange et d'information en libre accès.



L'association vous donne rendez-vous une fois par mois. Voici les rencontres prévues pour le mois de février :

- Le **jeudi 9 février**, de 14h à 16h, à l'Hôtel IBIS impasse du Périgord, à **Lucé**
- Le **vendredi 10 février**, de 14h30 à 16h, au bar au BIS-TROT, place des Halles à **Brou**

Atelier cuisine Aidant - Aidé :

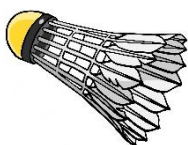
Familles Rurales propose des ateliers cuisine aux proches aidants afin de partager un moment de détente et de sortir de la relation de soin. Venez partager une recette et un repas entre proches aidants avec la personne aidée.



Informations pratiques : Rendez-vous un lundi par mois de 9h00 à 12h00
Le Circonflexe 24 rue de la Herse 28400 Nogent le Rotrou

Activité physique Aidant - Aidé :

La Fédération Familles Rurales et le club Badminton Nogentais vous proposent de partager un moment de loisirs entre proches aidants avec la personne aidée. Découvrez le badminton avec Renaud qui s'adaptera aux pathologies des personnes aidées et au niveau de chacun.



Informations pratiques : Prochaine séance le vendredi 12 mai, de 10h à 12h
Salle Jean Macé 4 rue Robert Brizard 28400 Nogent le Rotrou

Pour tous ses ateliers, l'inscription est obligatoire
au 02.45.26.01.30 ou par mail fd.eureetloir@famillesrurales.org

INVITATION AU VOYAGE AU CŒUR DE L'EURE-ET-LOIR

Le Moulin à vent de Ouarville

Le Moulin de Ouarville est le plus important et le plus ancien des derniers moulins à vent dont les ailes tournent encore dans le ciel de Beauce. Les origines de ce moulin remonteraient au XIII^{ème} siècle.

On sait avec certitude qu'il tournait sous le règne de Louis XIV. En effet, une médaille à l'effigie du Grand Roi datant du 1681 a été découverte en 1925, sous la pièce maîtresse de soutien du moulin. La présence de cette médaille prouve qu'une importante réparation a été effectuée à cette époque.

Le dernier meunier, Robert FERRON, fût le descendant direct de Désiré CAILLEAUX qui, en 1871, acheta le moulin presque en ruine et en état d'abandon. M. CAILLEAUX répara le moulin et le remit en marche. Le moulin fonctionna jusqu'en 1970. Actuellement, il tourne pour le plus grand plaisir des visiteurs, petits et grands. Classé monument historique en 1941, il a fait l'objet d'une restauration en 1992.

Il s'agit d'un moulin à pivot. D'une hauteur de 10,85 mètres et d'un poids total de 45 tonnes, il tourne entièrement sur lui-même afin de pouvoir être toujours orienté face au vent. Entièrement construit en chêne, il comporte deux niveaux.

Au premier étage s'effectue la mise en sac de la farine. On remarque aussi à cet étage la bascule destinée à la pesée, ainsi que le régulateur à boule qui permet, en utilisant la force centrifuge, de limiter la vitesse de rotation des meules lorsque le vent devient brusquement trop fort.

Au deuxième étage se trouve toute la mécanique d'écrasement du grain.

L'ancienne maison du meunier a été restaurée par la municipalité. Elle accueille aujourd'hui la projection de film sur le fonctionnement et la restauration du Moulin ainsi que des expositions temporaires.



LA MAIN VERTE

Le Guzmania

Le Guzmania est une plante d'intérieur de la famille des broméliacées, très prisée pour son feuillage persistant et pour sa floraison remarquable. Son cycle de vie est compris entre trois et cinq ans. Les feuilles tendres et persistantes sont disposées en rosette. Leur couleur correspond généralement à un vert uni. On peut parfois y observer des rayures brunes ou rouges.

La hampe florale comprend de magnifiques bractées de couleur rouge, rose ou orange vif, qui apparaît au cœur de la rosette de feuilles. C'est d'ailleurs par cette rosette qu'il convient d'arroser pendant la floraison en y versant un peu d'eau. Évitez d'arroser à la racine. L'arrosage doit être réalisé régulièrement, mais de manière modérée. La fréquence d'arrosage est réduite en hiver.

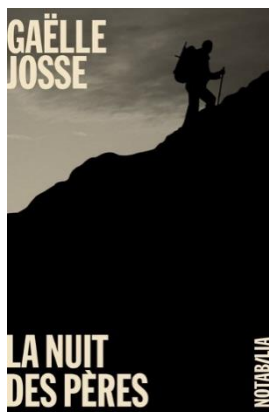
Il est fortement conseillé de placer le Guzmania dans un sol riche et bien drainé. Le terreau pour orchidées convient à la plante. Il en est de même pour le mélange pour broméliacées comprenant du terreau de feuilles, du sable et de la terre de bruyère. Le Guzmania apprécie fortement la lumière sans un ensoleillement direct. En bref, il aime les endroits chauds et humides.

La plantation et la multiplication par séparation des rejets s'opèrent de préférence au printemps. Le repotage ne s'impose pas car le Guzmania développe peu de racine donc lui choisir de petits pots.



CONSEILS DE LECTURE

La nuit des pères - Gaëlle Josse



Isabelle, appelée par son frère Olivier car la santé de leur père décline, rejoint le village des Alpes où ils sont nés. Elle appréhende ce retour mais sait qu'il s'agit peut-être l'ultime possibilité pour elle de comprendre qui était ce père si destructeur et difficile à aimer. Sur leur famille plane l'ombre de la grande histoire et des silences jamais percés.

Nous vous rappelons que nous proposons la livraison de livres en partenariat avec les médiathèques pour les participants des communes d'Orgères-en-Beauce, de Voves, de Nogent-le-Rotrou, de Courville-sur-Eure et de Brezolles. Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter l'animatrice LISA, Pauline (06.81.96.24.88)

JEUX

Casse-tête logique

Le but du jeu est de compléter les cases vides pour les opérations soient correctes.

$2 + 7 =$	\times	$- 4 =$
\times	$+ 6 =$	\times
7	$=$	6
1	$=$	$=$
$4 \times 2 = 8$	$4 - =$	$+ 2 =$
$+ 4 =$	$+ = 8$	$+ =$
$\times 6 =$	$+ 6 =$	$\times =$
$=$	$= 2$	$=$
$- 1 =$	$- 5 =$	

$3 + 3 =$	$+ 3 =$
\times	\times
7	2
$=$	$=$
2	1
$1 + 1 = 2$	$4 - =$
$+ 6 =$	$\times 1 =$
$+ = 9$	$+ =$
$+ 9 =$	$- 2 =$
$=$	$= 1$
$+ 7 =$	$+ =$

COLORIAGE



FICHE RECETTE

Galette des Rois

Réalisée avec les élèves du lycée Nermont de Nogent-le-Rotrou le 10/01/2022

INGREDIENTS POUR LA PATE

- 250 g de farine
- 200 g de beurre
- 125 ml d'eau froide
- 5 g de sel
- 1 œuf (pour le jaune)



INGREDIENTS POUR LA GARNITURE

Au choix :

- 70 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de poudre d'amandes
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine

ou

- 125 g de framboises (ou 4 cuillères à soupe de confiture de framboises)

ou

- 125 g de pommes

LA PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C.

Préparation de la pâte

1. Dans un saladier, mettre la farine et le beurre coupé en morceaux. Mélanger avec les doigts. Dans un cul de poule, mélanger l'eau et le sel.
2. Ajouter petit à petit l'eau salée au mélange beurre-farine. Malaxer pour faire une boule grossière, et aplatissez-la avec la paume de la main pour faire un rectangle sur votre plan de travail.
3. Etendre la pâte avec un rouleau à pâtisserie, puis faire 5 tours simples.

Pour faire un simple, il faut : rabattre le haut du rectangle de la pâte vers le centre, puis, faire la même chose avec le bas de la pâte. Tourner la pâte d'un quart de tour vers la gauche. Et étalez-la. Recommencer ces opérations 4 fois.

4. Puis laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant que l'on prépare la garniture.

Préparation de la garniture

5. Dans un récipient, mélanger le beurre mou, le sucre et la poudre d'amandes. Ajouter à ce mélange, les deux œufs battus.

Pour une galette aux pommes, il est possible de faire une compotée de pommes. Pour cela, les cuire avec un peu de beurre et de sucre ou d'arôme vanille.

6. Récupérer la pâte et l'étaler de façon à pouvoir la séparer en deux parties (plus ou moins égales). Vous obtiendrez donc deux pâtes.
7. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, mettre la première pâte. Etaler la garniture au centre (attention, il ne faut pas qu'elle touche les bords de la pâte). Puis au choix, disposer (ou non) les pommes ou les framboises sur cette garniture. N'oubliez pas d'y placer la fève !
8. Recouvrir la préparation à l'aide de la deuxième pâte. Appuyer sur les bords avec les doigts, puis les rouler vers l'intérieur pour souder les deux pâtes entre elles.
9. Battre le jaune d'œuf restant et badigeonner la pâte à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez décorer votre galette à l'aide de la pointe d'un couteau si vous le souhaitez.
10. Enfourner la galette à 180°C pendant 25 minutes environ.

Bonne dégustation !



PAROLES D'ENFANTS



Ecole maternelle Eugène Delacroix
10b, rue de la Croix
28 630 Morancez
02 37 34 75 89
ec-mat-morancez-28@ac-orleans-tours.fr

Morancez, le 24 Juin 2022

Chère Mamie ou cher Papy,



J'ai dessiné un bonhomme araignée. Le jaune, c'est la classe ; le bleu, c'est le ciel. Mon bonhomme arrive du ciel et il rentre dans la classe pour apprendre à devenir grand.

Nadir 4 ans et 6 mois