



FEUILLE DE CHOU N°198

SEPTEMBRE 2020

Après un été calme pour notre association, les ateliers vont reprendre avec toutes les mesures sanitaires : port du masque, distanciation et gel hydroalcoolique qui sera à disposition

Yoga :

Si la situation sanitaire ne s'aggrave pas, les cours de yoga reprendront les 16 et 17 septembre prochains aux lieux et conditions habituels (18 h 30 le mercredi et 9h 15 le jeudi) Il faudra bien sûr respecter les gestes barrières (masque, gel et distance) et s'il le faut limiter le nombre, en fait s'adapter tous ensemble.
Au plaisir de se retrouver malgré tout.... Amicalement. Dany.



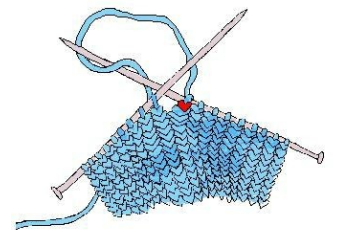
Vannerie :

le cours de l'après-midi ne reprendra pas pour le moment et celui du soir reprendra le lundi 05 octobre à 20h à la salle de la cure. Pour tout renseignement, contactez Nicole (04 77 76 85 29)



Tricot :

les cours reprendront le mardi 15 septembre à 14h à la salle de la cure. Pour tout renseignement, contactez Marie-Thérèse (04 77 76 84 28). Prochains rendez-vous les 29 septembre, 13 et 27 octobre.



Marche à Chalencon.

Samedi 26 septembre, nous ferons la marche qui était prévue en mai avec notre guide Hélène.

Nous ferons une boucle de 15 km environ vers le village de Chalencon. C'est un hameau qui appartient à la commune de Saint-André-de-Chalencon, dans la Haute-Loire. Ce bourg médiéval est perché à 666 m d'altitude, sur un promontoire rocheux. Une poignée d'habitants y vit toute l'année et une association permet de sauvegarder le patrimoine.

Départ à 8h00 de la place de Châtelneuf ou 8h15 sur le parking de l'hôpital à Montbrison. Le masque sera obligatoire pour le covoiturage.

Inscription auprès de Maryse (06 37 85 94 00) avant le 23 septembre



Pour compléter la feuille de chou, nous vous proposons une recette de Hélène qui avait été expérimentée lors d'un atelier cuisine. **Pâtes fraîches** : (atelier du 22 avril 2017)

Ingrédients :

900 g / 1 kg de farine type 45, blé ou tous usages / 1 c à café de sel / 7 œufs / 1/4 de tasse d'eau

Préparation :

- Faire un puit avec la farine, ajouter le sel.
- Battre les œufs et mélanger à la farine.
- Pétrir et ajouter de l'eau si nécessaire.
- Faire un gros boudin et l'allonger, le plier en 3. Refaire 4 fois au moins cette étape.
- Diviser le boudin en 5 morceaux.
- Travailler chaque morceau : le plier en 3, l'allonger, et répéter 7 à 8 fois.
- Laisser reposer les pâtons puis les reprendre pour les travailler à la machine à pâte. Les passer au numéro 1 pour affiner la pâte, puis au numéro 2 et ainsi de suite.
- Laisser sécher.
- Fariner la pâte puis la découper.
- Faire cuire 4 minutes à l'eau bouillante avec un peu d'huile. Goûter.

Infos diverses

Tour de France 2020 :

A l'occasion du passage du Tour de France pour sa 14ème étape, le samedi 12 septembre, les producteurs de bananes de Martinique et de Guadeloupe vont organiser sur la commune une manifestation pour fêter le passage des coureurs au km97. Au programme, animation musicale des Antilles et dégustation de bananes françaises.



Bibliothèque :

La Bibliothèque a fait sa rentrée depuis le 2 septembre. Venez nous retrouver aux horaires habituels (mardi de 16h30 à 18h et vendredi de 17h30 à 19h), n'oubliez pas votre masque, gel hydro à disposition et respect des gestes barrières de rigueur. Nous recherchons toujours de nouveaux bénévoles, n'hésitez pas à venir nous rejoindre lors d'une permanence ou bien lors de la réunion de rentrée le mardi 8 septembre à 18h. Contact : bibliothequechatelneuf@orange.fr ou 07 82 77 68 49.

Municipalité :

Une commande de conteneur poubelle pour les ordures ménagère va être faite par la mairie. Si vous êtes intéressés pour une commande groupée , merci de le faire savoir en mairie avant le 28 février . Les tarifs sont de 25€ pour un conteneur 120L et 32€ pour un conteneur 240L , poubelle jaune pour recyclage gratuite.

Déchèterie mobile :

Elle sera présente à chatelneuf le 3 octobre de 11h à 16h au bourg.

