

LE TOP SAINT VINCENT DE REINS

Edito

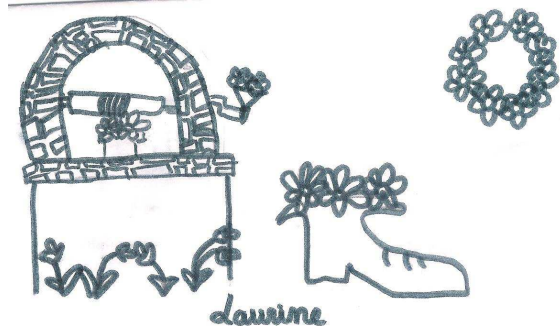
Voici le nouveau numéro de votre journal préféré « le top Saint Vincent de Reins ». Vous trouverez des articles sur les commerces, le résultat du concours des maisons fleuries, un rappel sur les circuits GPS, des recettes spéciales... Vous pourrez aussi vous amuser grâce à notre mots fléchés !

Pour les jeunes conseillers, **Mathilde**

Les résultats du concours des maisons fleuries

Nous sommes très contents d'avoir lancé un concours de maisons fleuries sur notre village. Merci encore à tous ceux qui ont participé ! Sur 9 candidats, nous en avons sélectionné 3. Nous avons voté à partir des photos des maisons fleuries parce que le jour du vote le temps était vraiment pluvieux ! Pour chaque maison nous devons remplir un tableau avec plusieurs critères: La variété des fleurs, leurs couleurs, leur beauté, les contenants. A partir de ces critères nous avons attribué des notes. Les trois premiers sont Monsieur Ducros, Madame Aulas et Madame Jonard. Bravo ! Nous réunirons tous les participants début mars pour leur offrir des plantes. Merci encore à tous ! Soyez encore plus nombreux l'an prochain !

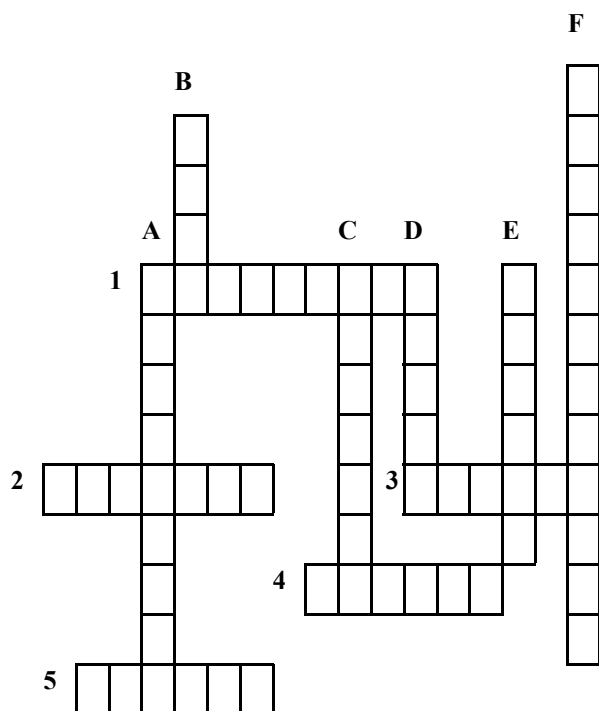
Laurine



Mots fléchés du conseil municipal des enfants par Mathilde

Définitions :

1. Il y en a beaucoup à Saint Vincent.
 2. Nous constituons celui des enfants.
 3. Face à la poste.
 4. de loisirs arc-en-ciel.
 5. Elles embellissent notre village.
-
- A. Il a été inauguré en juillet 2012 par un match.
 - B. Un des sports pratiqués à Saint Vincent.
 - C. Lieu où sont garés les camions rouges.
 - D. Polyvalente.
 - E. Lieu dans lequel nous nous réunissons.
 - F. On y trouve des livres, des CD...



Le St Vincent	Salon de Coiffure	PHARMACIE	Épicerie - Le Relais	La Cabane à Pain	BOUCHERIE des 7 cabanes	7 boulangeries	Agence Postale	Bar des Jolies
1	1	1	1	1	1	1	1	1

Les commerces et les services à Saint Vincent

Il y a beaucoup de commerces et de services dans notre village:

A la boulangerie vous trouverez du pain frais, des gâteaux et autres viennoiseries.

A la boucherie il y a de la viande tendre et délicieuse. A l'épicerie vous pourrez faire vos courses. Dans les bars vous boirez un petit coup, vous mangerez des pizzas.

Besoin d'une nouvelle coupe ? Allez au salon de coiffure !

A la poste, postez vos lettres, achetez des timbres ou des enveloppes.

Un petit rhume ou une grosse grippe, prenez rendez-vous chez le médecin !

Et n'oubliez pas de passer à la bibliothèque pour emprunter un livre.

Mathilde

Petit rappel sur les circuits GPS

Nous vous rappelons que des GPS sont à votre disposition à l'office du tourisme du lac des sapins.

Ils proposent deux circuits qui font le tour de Saint Vincent. On peut voir d'anciennes photos sur l'écran et un enregistrement nous raconte l'histoire du village. Le précédent conseil des enfants avait testé les GPS et les avait trouvés vraiment supers ! (Allez voir le Top Saint Vincent de Reins n°3, janvier 2012)

De quoi passer une bonne journée en famille !

Coleen

Nos recettes côté apéritif

Roulé au jambon:

Battre du fromage blanc avec de l'ail, du persil, de la ciboulette et un filet d'huile d'olive. Etaler la préparation sur des tranches de jambon. Roulez-les et plantez un pique à brochette dedans.

Jeu de dames:

Découper du pâté de couenne en cube. Coupez du roulé de jambon en cube également. Disposez les cubes dans un plat à la manière d'un damier.

Lard surprise:

Découper de fines tranches de lard en lamelle. Mettre un pruneau dans chaque tranche et rouler. Planter un pique dedans.

Granité de melon :

Presser des melons, mettre le jus au congélateur pendant un jour. Prélever un peu de jus congelé avec une cuillère, le mettre dans une verrine avec une feuille de menthe.

Coleen

Nos recettes côté desserts

Le gâteau des conseillers pressés:

Préparez ce gâteau ultra rapide, délicieux et peu coûteux. Pour 6 personnes: à peine 10 mn de préparation. Dans un pichet gradué, versez : 1 mesure de 250 ml de farine (125 g) - 1 mesure de sucre en poudre (220 g) - 2 cuillères à café de levure - 1 pincée de sel
Mêlez les poudres, ajoutez 3 œufs, une mesure de 100 ml d'huile puis travaillez rapidement au racloir.

Versez la pâte dans un moule. Cuisson : 30 mn env. Th. 5/6 ou 200°

Mon avis : c'est vraiment très simple mais super bon ! En plus, on peut ajouter quelque chose si on trouve ça trop simple.

Tiramisù Bambino:

Cette recette est dédiée aux moins de 12 ans, mais certains qui ont le double ou le triple de l'âge légal se jetteront dessus avec plaisir !

Pour 4 personnes: 20 mn de préparation, 2 heures de réfrigération.

250 g de mascarpone - 3 œufs - 3 cuillères à soupe de sucre- 20 marshmallows aux fruits - 2 meringues colorées - des smarties- Coupez les marshmallows et les meringues en petits morceaux et disposez-les dans deux bols. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.

Faites mousser les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez le mascarpone et fouettez jusqu'à obtenir une crème dense. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel. Mélangez-les délicatement avec le mascarpone.

Dans chaque verre (ou coupe, tout dépend dans quoi vous présenterez vos Tiramisù), superposez une couche de crème, une couche de meringues, une couche de crème, une couche de marshmallows et une dernière couche de crème. Finissez par une poignée de marshmallows et de meringues.

Laissez reposer au moins 2 heures au réfrigérateur, saupoudrez de smarties....puis dégustez !

Mon avis : c'est vraiment excellent et original mais il ne faut pas en abuser ou on risque d'avoir de sérieux problème de digestion !

Coleen

Solutions des mots fléchés:
1. commerce A. citystade
2. conseil B. judo
3. église C. caserne
4. centre D. salle
5. fleurs E. maîtresse F. bibliothèque