



JOURNAL DE MAI 2008

Prochaine réunion mensuelle : ATTENTION PIQUE-NIQUE !

On espère qu'il fera beau le vendredi 6 juin prochain car nous espérons aller faire notre réunion dans le bois et pique-niquer. ATTENTION c'est à 19h30 que nous nous donnons RV afin de profiter du soleil si il y en a. Après il faudra appeler Patrice sur son portable pour savoir où nous sommes;

Nouvelles brèves du mois de mai

- **Cécilia**, nouvelle rondeuse, nous rejoint et nous lui souhaitons la bienvenue. Elle offre une succulente recette d'houmous et de tarama, et comment faire des rideaux, et elle demande couture pour apprendre à faire des vêtements. Elle aimerait aussi une initiation à la plomberie.
- On recherche de l'aide pour le JOURNAL, ne serai-ce qu'une fois sur deux ! Quelqu'un qui disposant d'un ordinateur pourrait taper et mettre en forme le journal (la maquette sous Word serait fournie bien entendu, il suffit de la remplir) parce que les membres du bureau actifs manquent terriblement de temps et ont besoin d'un coup de main. Merci d'avance aux bonnes volontés. Contactez Annie S.
- Comme chaque année les réunions mensuelles s'arrêtent en juin pour reprendre en septembre mais les activités de la Ronde perdure pendant l'été, donc n'hésitez pas à continuer vos ateliers préférés et à créer de nouvelles activités, et à les proposer via la mailing-list de la Ronde qui est à votre disposition pour communiquer. La Ronde, c'est vous, c'est nous, c'est tout le monde, tous les rondeurs, tous peuvent la dynamiser et la faire vivre. Et quand justement le bureau n'a pas trop le temps de pousser à la roue, et bien tout le monde peut prendre le relais et offrir, proposer, organiser de nouvelles activités. Notre association vit du dynamisme de tous ses membres, et nous espérons les voir nombreux lors de la dernière réunion de l'année.

Nouvelles offres et demandes

- **Clara** offre ATELIER D'ESPAGNOL et le pratiquer en chansons, le prochain aura lieu le vendredi 13 juin à 18h30 rue Massue. Elle se propose aussi de profiter d'occasions culturelles, cinéma, théâtre, musique, voire regarder une vidéo ensemble à la maison, tous peut servir de base pour un bon atelier de discussion en espagnol afin de faire son atelier sur des tas de thèmes différents. Contactez-la.
- ATELIER D'ECRITURE le lundi 2 juin chez Dom G, et le 16 juin rue Massue, à 18h30, la contacter pour les dates suivantes. Que fait l'atelier d'écriture ? Eh bien plusieurs personnes inventent de petits textes à partir d'images, de mots, voire d'autres textes ou morceaux de texte, au gré de leur inspiration, pour développer leur imaginaire, écrire des nouvelles, etc. Ou seulement pour un bon moment d'écriture. C'est d'ailleurs l'atelier le plus ancien de la Ronde, il existe depuis 10 ans !!!!
- ATELIER INFORMATIQUE chez Christian et Charlène l'a trouvé super intéressant.
- ATELIERS TRIPOT JEUX DE CARTES chez Charlène qui en refera en juillet, c'est promis car elle a beaucoup d'amateurs qui s'y plaisent !
- ATELIERS MASQUES avec Annie qui a montré comment faire des masques en fourrure.
- Rosy propose des sorties randonnées par beau temps : le parc de Sevran, les statues de Jacques Servières (est-ce que ça s'écrit comme ça au moins ?) à Chessy. Et se dispose à en proposer en juillet-août.
- Marie-Claire nous signale que si on veut se débarrasser de livres qui encombrant plutôt que de les jeter on peut les donner au Secours Catholique qui est en train d'ouvrir une nouvelle bibliothèque d'accès gratuit. Ils viennent à domicile chercher vos livres (appelez le 01 48 39 80 74).
- Patrice suggère qu'on l'appelle quand on a perdu son exécutable. C'est quoi ? Sais pas, vous avez d'ces questions !
- Dominique T. voudrait savoir se servir d'une clé USB, et aussi bien se servir de son appareil photo numérique afin de faire de la macro. Elle offre son amitié et son rire, et faire des trucs sympas.

La fête des cuisines (la suite)

Nouvelles recettes élaborées lors de la fête des cuisines en mars dernier!



Salade de Marie-Sylvie : Salade de courgette / menthe / miel / citron

Râper les courgettes avec une grosse râpe, ciseler la menthe avec des ciseaux, rajouter de deux cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 citron vert et deux cuillères à café de miel, sel et poivre. Mettre le sel dans le citron dans une sauce (toujours mettre le sel avant l'huile dans une sauce).



Salade d'ananas à la vietnamienne de Jeanne

1 livre de soja, 1 ananas, 4 petits pieds de cives, coriandre, 5 échalotes, menthe, feuilles de tito (grosses feuilles rouge violacé) et 1 concombre (enlever les bouts et les frotter sur la partie coupé pour enlever l'amertume) puis couper des très fines tranches de concombre avec l'économique. Emincer l'ananas et mettre les 500g de soja dans la saladier, rajouter les fines tranches de concombre, éplucher et couper en petit morceaux 5 échalotes, émincer les cives, ciseler les herbes, rajouter le jus de trois citrons ou vinaigrette et nuoc nam (ou conca) et rajouter 500 g de crevettes décortiquées. Saupoudrer de cassonade, et on peut ajouter des tomates pour faire joli.



Mézé (entrées grecques) de Chantal

Tarama

100grammes d'œufs de tarama (cabillaud) grec, 150 g de pain

On a mis du pain avec beaucoup de mie à tremper (on peut prendre biscotte, voire pomme de terre), on va sortir le pain, le presser et l'émietter dans un bol.

Mettre les œufs et le pain dans le hachoir le jus d'un citron voire plus, mixer avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive et rajouter un demi oignon (le broyer avant ou le râper), goûter pour ajuster le goût. Laisser reposer au frigo au moins une heure.

Tiropita (feuilletés au fromage)

Le tiropita sera un feuilleté constitué de fils farcis au fromage cuit au four

Pâte à filo "Bériakis"(il faut acheter des feuilles fines dans une épicerie grecque)

Il faut humidifier les feuilles une par une pour qu'elles ne s'effritent pas et il est important de conserver les autres feuilles dans un torchon humide pour que ça ne sèche pas. Au fur et à mesure on les ré-enroulera dans le torchon.

Féta de chèvre c'est mieux à 40% de matière grasse ; mais on peut aussi prendre de la féta de vache. Ca se présente en rondelle et il faut dans les 300 g de féta, 2 ou 3 œufs , 100 g de parmesan de préférence mais peut être emmental rapé, un bon bouquet d'aneth frais, le laver et le hacher, du persil frais (mais sec est possible), huile d'olive, sel et poivre.

Emietter la féta puis la mélanger avec les herbes, rajouter les deux œufs battus à la farce sans trop mélanger (ne pas faire de bouillie SVP) Rajouter le parmesan et sel et poivre. On va humecter chaque feuille de filo avec un mélange d'huile et de lait et avec un pinceau de pâtissier on va tartiner le fond du plat (certains utilisent du beurre fondu).

On prend les fils feuilles à feuille et on les pose au fond du plat et on retartine de mélange. Entre chaque feuille on met du mélange et on empile une dizaine de feuilles bien délicatement.

Ensuite on étale la farde au milieu puis on va rajouter 10 autre feuilles en fermant bien sur tous les côtés en repliant la pâte sur celles de dessous passer le pinceau entre la pâte et les ords du plat pour la détacher et ne pas mouiller la dernière feuille au dessus car on va dorer au jaune d'œuf et prédécouper les parts.

Four préchauffé à 7 (200°) et 30 minutes de cuisson.

Idée pour l'apéritif :

On peut aussi faire mariner des carrés de féta dans de l'huile d'olive à laquelle on a ajouté de l'origan, ça peut se servir à l'apéritif.

