

## En novembre, deux animations près de chez vous !

Venez découvrir le « **Géocaching** » dans la commune...

[qu'est-ce que le géocaching ?](#)

Une journée « géocaching / jeux de société » suivie d'un repas est organisée à Rou-Marson.

Rendez-vous le **samedi 4 novembre à partir de 15h30** à la maison des associations de Rou.



[Organisation de l'évènement géocaching de Rou-Marson](#)

## Théâtre à Rou-Marson



Le **dimanche 19 novembre à 16h00**, à la Maison des Associations de Rou, la Commission Animation vous propose d'assister à la pièce de théâtre « Le jardin des Andalouses » jouée par la troupe du Marquis Capricieux.

[présentation de la pièce](#)

Attention, le nombre de places étant limité, pensez à réserver soit en Mairie au 02.41.50.47.47. ou au 06.03.52.14.82.

Entrée : 5€

## Aménagements et travaux dans la commune

### Marson



Une chicane a été réalisée sur le chemin de randonnée à proximité de l'impasse de l'Union à Marson

### École de Rou



La haie située au bord du terrain de basket derrière l'école de Rou a été coupée. Le broyage et l'évacuation ont été réalisés par L.C.E. (Loire Compost Environnement).



Pour vous inscrire et recevoir la prochaine lettre d'infos par mail ou vous désinscrire, envoyez votre demande à l'adresse mail suivante : [lettre-infos@rou-marson.fr](mailto:lettre-infos@rou-marson.fr)

## Dicton du mois

« Brumeux octobre et pluvieux novembre font ensemble bon décembre. »

## Agenda

dimanche 5 novembre

**Randonnée VTT** (27, 38 ou 48km) **et marche** (10,14 ou 19km) à la salle des Fêtes de Verrie organisées par l'A.S.C.Verrie Rou-Marson. Inscriptions de 8h à 10h. Adulte 5€, enfant 3€. Repas chaud possible à l'arrivée : 2€ / pers. Renseignements au 02.41.50.99.66

mercredi 8 novembre

**Marmite aux histoires** pour les enfants de 4 à 7 ans, à la Bibliothèque de Rou à partir de 16h30.

vendredi 17 novembre

**Soirée Pyjama à la Bibliothèque de Rou** à partir de 20h pour les enfants de 4 à 7 ans. Sur inscriptions, à la bibliothèque ou au 02 41 50 12 39.

dimanche 26 novembre

**Marché de Noël** à la Maison des Associations de Rou organisé par le **Club Détente et Loisirs**

## Remèdes de « Grand-Mère »

### Fabriquer un absorbeur d'humidité

L'humidité à la maison est un vrai problème qui peut engendrer des soucis de santé (développement des acariens, allergie) ou détériorer rapidement les pièces et les meubles de son intérieur. Pour remédier à ces désagréments, il existe de nombreux absorbeurs d'humidité mais leur utilisation et leurs recharges coutent cher à l'usage.

#### Faire un absorbeur d'humidité maison avec du gros sel

Pour cette première astuce, il faut vous munir d'une bouteille en plastique d'1,5 litre vide, d'une compresse, d'un morceau coton, d'un élastique et du gros sel de cuisine. Coupez la bouteille en deux en son milieu puis retirer le bouchon et mettre la compresse sur le goulot, maintenue avec l'élastique. Dans cette première partie, mettre du gros sel qui sera retenu par la compresse. Enfin emboitez le goulot dans la partie basse de la bouteille. Placez ensuite la bouteille le long du mur de votre pièce, et le gros sel absorbera l'humidité ! Vous n'avez plus qu'à vider la bouteille de temps à autre.

#### Absorber l'humidité avec du charbon de bois

Munissez vous de quelques gros morceaux de charbon et d'un bocal en verre avec couvercle. Percez des trous dans le couvercle et placez au fond du bocal le charbon. Cette solution est idéale pour déshumidifier une petite pièce ou un placard, le charbon absorbera l'humidité contenue dans l'air. L'idéal est de récupérer le charbon utilisé pour le barbecue d'été et de conserver le charbon du bocal pour l'utiliser à nouveau pour ses grillades.



## Carnet rose



Laurence SAUTET et  
Jean-Paul LARGY sont les heureux  
parents de  
Balthazar LARGY,  
né le **dimanche 1er octobre**

La prochaine réunion de  
**Conseil Municipal**  
aura lieu le  
**mercredi 8 novembre 2017**  
à 20h30 en Mairie



## Divertissement

Ce mois-ci, nous vous proposons un nouveau jeu « facile » pour vous faire aimer les légumes différemment ! Réponse le mois prochain...



## Côté Cuisine

### Gâteau « facile » aux pommes

\*\*\*\*\*

Ingrédients :

- 3 pommes
- 3 oeufs
- 125g de farine
- 120g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1/2 verre d'huile de colza

\*\*\*\*\*

Préparation de la recette :

Préchauffer le four à 160°C (thermostat 5-6)

Découper les pommes en petits cubes.

Mélanger tous les ingrédients de la pâte, puis ajouter les pommes préalablement coupées en petits cubes.

Mélanger à nouveau à la spatule.

Au moment de servir, parsemer de persil ciselé.

Verser la pâte à gâteau dans un moule beurré et cuire pendant 40 à 50 minutes.

Bon appétit !

