



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°24 - Octobre 2017

Avant « Paris 2024 », il y aura eu « Rou-Marson 2017 » !!!



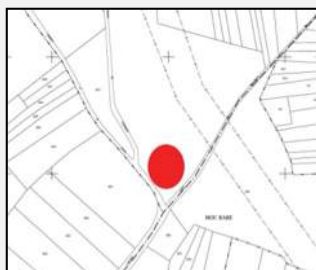
Retour en images sur la cérémonie de remise des médailles des « Championnats du Monde d'athlétisme » organisés peu après la rentrée scolaire de septembre, à l'École de Rou.

1ère étape pour nos chères « têtes blondes » avant les Jeux Olympiques qui auront lieu à Paris du 2 au 18 août 2024 ? Allez savoir...



## Aménagements et travaux dans la commune

### Nettoyage de « l'ancien dépotoir » entre Rou et Marson



Un « dépôt sauvage » de déchets verts s'était formé au carrefour du "chemin rural Moc Barré" et du "chemin rural de la sablière à la Noue". Celui-ci a été évacué et le lieu remis en état.

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

"En octobre, qui n'a pas de manteau doit en trouver un bientôt."



### Passage à l'heure d'hiver

Dans la nuit de samedi 28 au dimanche 29 octobre 2017, à 3 heures il sera 2 heures.

**Vous aurez ainsi 1 heure de sommeil en plus !!!**

## Agenda

samedi 7 octobre

**Soirée Fouées - Bernache** avec animation à la Cave de Marson organisée par le Comité des Fêtes.  
Adultes : 15€ - Enfants : 8€. Réservations au 06.81.85.39.00.

mercredi 11 octobre

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

dimanche 22 octobre

**Troc Jardin et puces de couturières** de 10h00 à 13h00, Salle du Mousseau aux Ulmes.  
Renseignements : Maryse Morisset au 07.88.6050.97.

## Remèdes de « Grand-Mère »

### Astuces « Bio » pour l'entretien de votre maison

#### Le vinaigre blanc : il sait tout faire !

Pour nettoyer et désinfecter des surfaces, le vinaigre blanc donnera satisfaction. On peut l'utiliser pur sur le carrelage ou sur la faïence pour enlever le calcaire et désinfecter efficacement.

Pour nettoyer la cuisine, il est idéal pour l'évier ou le frigo. Il permet également de désodoriser le micro-ondes ou récupérer le four. Grâce à son fort pouvoir dégraissant, on peut s'en servir pour nettoyer la vaisselle, les verres, détacher les moquettes et adoucir le linge de la maison !

#### Le savon noir, traditionnellement polyvalent

Ce produit traditionnel a de nombreuses vertus. Très économe (le plus souvent 2 cuillères pour 5 litres d'eau), le savon noir est 100% biodégradable et permet de remplacer de nombreux produits pour l'entretien.

Pour dégraisser efficacement un sol, il suffit d'appliquer du savon noir sur une éponge ou une serpillère, de frotter, puis de rincer à l'eau chaude.

Dans la cuisine, le savon noir dégraisse facilement les couverts, assiettes et casseroles.

#### Le bicarbonate de soude, le plus utile

Véritable champion de l'écologie, le bicarbonate de soude est 100% naturelle et non polluant. Les grands-mères de nos grands-mères l'utilisaient déjà, car c'est un produit miracle !

Pour l'entretien de toute la maison, le bicarbonate a un fort pouvoir abrasif et une fois dilué dans l'eau il empêche la formation du calcaire. Il permet également de neutraliser les odeurs et les moisissures.

Pour détartrer les verres ou la machine à café, faire briller l'argenterie ou le verre. En solution diluée (et mélangé à du vinaigre blanc par exemple), il fera un excellent nettoyant pour les sols ou les murs.



La prochaine réunion de **Conseil Municipal** aura lieu le **mercredi 18 octobre 2017** à 20H30 en Mairie (date à confirmer)



### Enigme du mois dernier !



**Il y a un « R » en trop à « erreur » !**



## Côté Cuisine

### Velouté de Potiron

\*\*\*\*\*

#### Ingrédients :

- |                          |                     |
|--------------------------|---------------------|
| - 1/4 de potiron         | - 1 oignon          |
| - 20 cl de crème liquide | - muscade en poudre |
| - sel                    | - poivre            |
| - huile                  | - persil            |

\*\*\*\*\*

#### Préparation de la recette :

Couper la chair du potiron en gros dés.

Couper l'oignon en lamelles et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile.

Ajouter les dés de courge dans la cocotte et recouvrir d'eau (juste au niveau de la courge, pas plus). Laisser bouillir environ 45mn à 1h00.

Ajouter la crème liquide, saler, poivrer et ajouter de la muscade selon votre goût. Mixer.

Au moment de servir, parsemer de persil ciselé.

Pour une entrée plus sophistiquée, vous pouvez ajouter, dans l'assiette au moment de servir, des noix de Saint-Jacques préalablement revenues dans un peu de beurre,.

