



Juin, un mois très animé à Rou-Marson !

Juin 2016						
		Mercredi 1er	Jeudi 2	Vendredi 3	Samedi 4	Dimanche 5
						Trail des Fouées à partir de 9h00, place de Marson
Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10	Samedi 11	Dimanche 12
		La Marmite aux histoires, 16h30, contes à la Bibliothèque		Euro de Football Diffusion de France-Roumanie à la Maison des Associations, 21h00	Fête des Fouées sur la place de Marson, à partir de 18h00 le samedi et de 12h00 à 20h00 le dimanche	
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17	Samedi 18	Dimanche 19
					Atelier d'écriture à la Maison des Associations, organisé par la Bibliothèque, 14h00	
Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24	Samedi 25	Dimanche 26
			Promenade "Le nez en l'air" avec la P.E.B., Étang de Marson à 18h00	Concert "Les 3 terriens" place de Marson, 21h00	Fête des Ecoles de Rou- Verrie-Les Ulmes à partir de 15h00	Journée USRM Tennis avec les finales du tournoi interne, terrain du tertre à Marson, dès 9h00
Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30			

Comme chaque année en juin, le calendrier est très bien rempli à Rou-Marson.

Voici un aperçu global des différentes manifestations auxquelles vous pourrez assister.

Et bientôt dans vos boîtes aux lettres, le dépliant des animations estivales de la commune.

Pour plus d'infos, rendez-vous également sur le site internet de la commune, www.rou-marson.fr

Aménagements dans la commune

Mairie - École



Des travaux d'aménagements et d'embellissements paysagers ont été réalisés devant la mairie et l'école de Rou.

Riou



Le réseau électrique basse tension à Riou a été modifié et renforcé.

Pour vous inscrire et recevoir la prochaine lettre d'infos par mail ou vous désinscrire :

lettre-infos@rou-marson.fr

Le Proverbe du mois

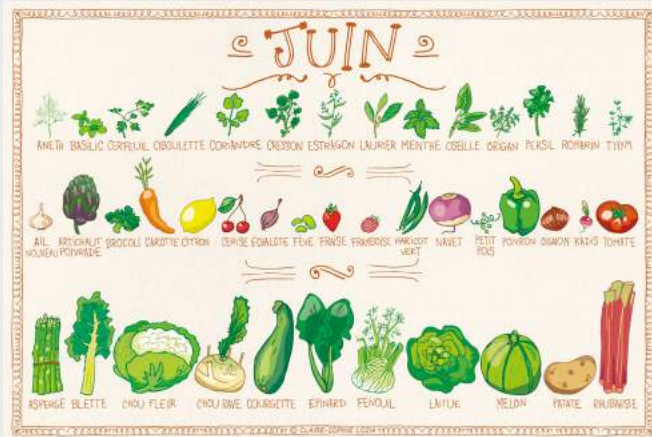
« Le temps qu'il fait en juin, le 3, sera le temps de tout le mois. »



Prochaine Réunion du Conseil Municipal

Mercredi 8 juin 2016
à 20h30

Les fruits & légumes du mois



Don du Sang

Collecte de Don Total

Mardi 28 juin 2016

de 10h00 à 13h00
et de 16h00 à 19h30

Salle des Arènes

Côté Cuisine

Clafoutis «Grand-Mère» aux cerises



Côté Jardin

C'est le moment de tailler le lilas, dès la défloraison. Pour les jeunes sujets, supprimez juste l'extrémité des rameaux pour ne pas freiner la croissance, coupez juste au dessus de jeunes bourgeons. Pour les sujets plus âgés, coupez les branches ayant fleuri en supprimant environ un tiers de leur longueur. Sectionnez toujours au-dessus de jeunes bourgeons, supprimez le bois mort.



En juin, on peut planter les Amaryllis Belladonna pour une floraison à la fin de l'été. Roses elles sont parfumées et restent décoratives tout l'automne. Elles peuvent rester en place plusieurs années.



Faites un profond labour sur 30 cm, enlevez les cailloux et mettez un peu de compost bien décomposé. Disposez les bulbes dans un trou de 25 cm, tous les 30 cm. Rebouchez, tassez et arrosez. Vous pouvez également les installer dans un pot sur le balcon ou la terrasse. Choisissez un pot d'au moins 35 cm. Disposez une couche de graviers dans le fond. Mettez la moitié en terreau et l'autre en terre de jardin. Installez les bulbes bien à plat dans le fond. Recouvrez et tassez pour éviter les poches d'air. Arrosez même si la terre est humide. Placez le pot au soleil de préférence.

Au potager, c'est le moment de planter l'aubergine, dans un lieu très ensoleillé et chaud. Labourez le sol sur 20 cm, mettez un peu de compost. «Ameulissez» bien le sol en brisant les mottes, disposez vos godets tous les 50 cm. Avant de sortir le plan du godet, trempez-le dans un grand récipient d'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de bulles d'air. Laissez égoutter et sortez le plant doucement. Plantez et arrosez abondamment. Supprimez délicatement les pousses qui commencent à se développer près de la base pour ne laisser qu'une tige principale.



- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 600g de cerises
- 40g de beurre 1/2 sel + 20g pour le moule
- 4 œufs
- 20cl de lait
- 100g de farine
- 60g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- sucre glace

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).

Lavez rapidement les cerises sous un filet d'eau fraîche, égouttez-les et égouttez-les.

On peut enlever les noyaux, mais la recette traditionnelle veut qu'on les laisse, donc c'est à vous de voir si vous les laissez ou pas...

Faites fondre les 40 g de beurre dans une petite casserole à fond épais. Mélangez dans un grand bol la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé. Incorporez les œufs peu à peu puis le lait petit à petit en continuant de mélanger. Ajoutez le beurre fondu.

Beurrez généreusement le plat, rangez les cerises puis versez la pâte à clafoutis.

Mettez au four pendant 10 mn à 210°C puis baissez à 180°C et cuisez encore 20 mn.

Servez le clafoutis froid ou tiède, saupoudré de sucre glace.