



Rou-M@rson Lettre d'infos

n°13 - Octobre 2016

Après Rio, Les Jeux Olympiques à Rou-Marson...!!!



Après le Brésil, les Jeux Olympiques ont fait escale le mois dernier dans la commune...

Comme chaque année, les enseignants de l'École de Rou ont organisé différentes épreuves sportives mettant aux prises 8 équipes représentant 8 pays.

Une cérémonie de clôture avec remise des médailles est venue ponctuer cette manifestation puis les enfants se sont retrouvés devant la Mairie pour monter les couleurs et chanter « *La Marseillaise* »...

Aménagements dans la commune

Sortie Sud de Marson par la Rue Henri Fricotelle



Par soucis de sécurité et pour réduire la vitesse des automobilistes, des travaux d'aménagement de voirie rue Henri Fricotelle, sortie Marson en direction de Presle, ont débuté fin septembre. Le trottoir coté droit, en sortant, est prolongé jusqu'aux dernières maisons et un autre à gauche est en cours de réalisation. Le carrefour entre la rue du docteur Perreau et la rue Henri Fricotelle va être réduit dans sa largeur.

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

lettre-infos@rou-marson.fr

Dicton du mois

« Octobre en brumes, mois à rhumes »



Jardiner avec la lune

Lors de la **pleine lune** : semer choux, salades, épinards, oseille, ail, oignons et échalotes, c'est à dire les plantes « feuilles » et les plantes « bulbes ». Récolter toutes les graines, bulbes, racines destinées à la prochaine récolte.

Lors de la **nouvelle lune** : ne rien faire laisser le jardin se reposer !

Lors du **1er quartier** : semer haricots, fèves, tomates, aubergines, poivrons, courgettes, artichauts et les fleurs

Lors du **dernier quartier** : profitez-en pour mettre de l'engrais et traiter si besoin (écologiquement) votre jardin. Semez les carottes, navets, panais, betteraves, c'est à dire les légumes « racines ».

Pendant la **lune descendante**, vous pourrez tailler vos arbres fruitiers, votre vigne, vos rosiers... Récoltez également tous les légumes « racines » et tubercules que vous désirez conserver.



Spécial Automne : Tout savoir sur ... la feuille

La feuille

La feuille est une lame verte fixée à la tige de la plante

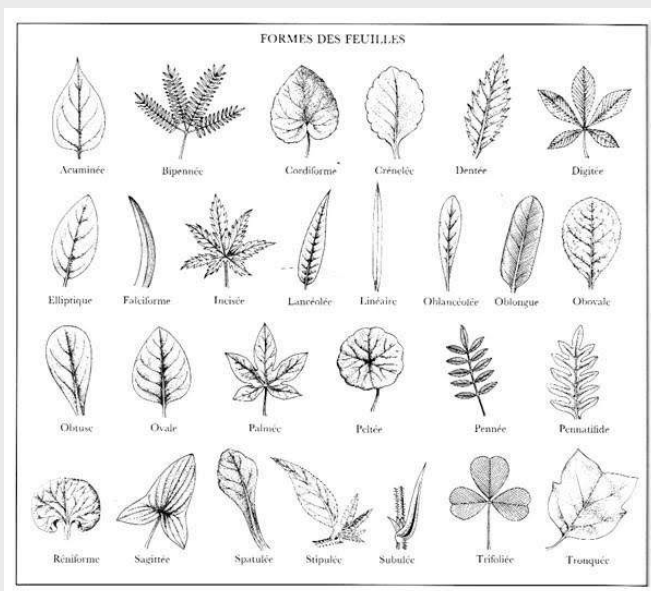
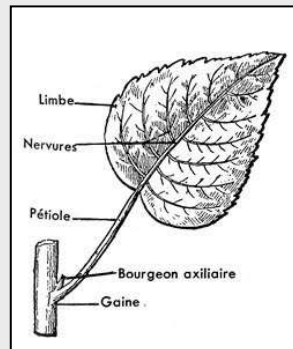
La morphologie de feuille

Le limbe est la partie de la feuille, habituellement aplatie et verte, présentant une face supérieure vert foncé et une face inférieure plus pâle. Le pourtour de la feuille s'appelle la marge.

Les nervures sont les vaisseaux transportant la sève.

Le pétiole parcouru par les vaisseaux conducteurs de sève, réunit le limbe à la tige. On l'appelle aussi la queue de la feuille.

La gaine est la base élargie du pétiole fixée à la tige.



Côté Cuisine

Rillettes de porc maison

Ingrédients :

- 3 kg de viande de porc grasse et maigre (épaule, poitrine et talon de jambon)
- 400 g de saindoux - poivre, sel - thym



Dans une marmite, en fonte de préférence, badigeonnée de saindoux, poser la poitrine de porc, saler et ajouter l'épaule de porc et les talons de jambon. Saler, poivrer et assaisonner de thym. Pour terminer, mettre du saindoux, mais en garder pour la conservation des rillettes dans les pots. Couvrir la marmite et cuire à feu doux.

Quand l'ébullition a commencé, compter environ 4 heures de cuisson, sans découvrir ni remuer la viande. La graisse qui se trouve au fond empêche d'attacher.

Quand la viande est cuite, découvrir la marmite et augmenter le feu et remuer jusqu'à ce que tout le jus soit évaporé. Eteindre et laisser refroidir environ 30 minutes.

Pour finir, avec les mains, émietter la viande et retirer les os s'il y en a. Verser les rillettes dans les pots et couvrir de saindoux. Puis fermez les pots et laisser au réfrigérateur.

Agenda du mois

Mercredi 12 octobre

Conte à la Bibliothèque de Rou à 16h30
« La Marmite aux histoires »
pour les enfants de 4 à 7 ans

Vendredi 21 octobre

Collecte de Sang à Doué-la-Fontaine
de 10h00 à 13h00 et de 16h00 à 19h30
salle des D.S.B., 2 allée Jeanne Bernard