



# La Gazette Solidaire

Édition du Printemps



# Le printemps est de retour et la Gazette Solidaire aussi !

Voici pour vous la 5e édition de la Gazette Solidaire.

Dans cette nouvelle édition vous trouverez des activités autour du printemps et de la fête de Pâques. 

Afin de vous divertir, une activité inédite vous sera proposée à la fin de cette gazette.

Nous serions ravis de pouvoir publier vos créations dans les prochaines gazettes alors n'hésitez pas à contacter Cécile, stagiaire en communication ou Solène à la Mairie de Sartilly-Baie-Bocage au 02 33 48 81 47.





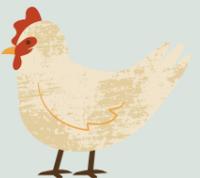
Ç H L N V W O G F E A M  
 G I G O T E Q C S B Q K  
 L Z F X U T V S J D N J  
 O S B F R C A X Q I C M  
 N L S G O H W Z S I I X  
 I U D M C O I S Z Ç U Ç  
 P N J O G C U P U A F G  
 A D T F C O C R W R D P  
 L I Ç U P L D I W Ç A B  
 B Y V M Q A G N Q N V E  
 S F L I G T N T I M U P  
 C L O C H E P E B U C H  
 W R I N U F R M A U P Q  
 R T S E U Q A P S I X E  
 Y E L U O P Q S H K K H

D'où vient la coutume des œufs  
 de Pâques ?



PAQUES	PRINTEMPS
LAPIN	GIGOT
CLOCHE	CHOCOLAT
OEUFS	PANIER
POULE	CHASSE
POUSSIN	LUNDI

L'église catholique interdit au 9e siècle la consommation d'œufs durant le Carême, période de privation de 40 jours avant Pâques. Cependant, les poules ne s'arrêtaient pas de pondre pour autant durant cette période. Ainsi, la population prit l'habitude de décorer les œufs qui n'étaient plus consommables et se les offraient entre eux.

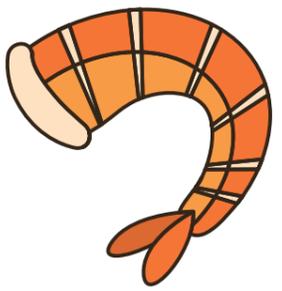


Ce n'est que lorsque le cacao est devenu une denrée plus accessible que les chocolatiers ont commencé à confectionner des œufs en chocolat pour notre plus grand plaisir.





# Rouleaux de printemps



## Ingrédients pour 2 p :

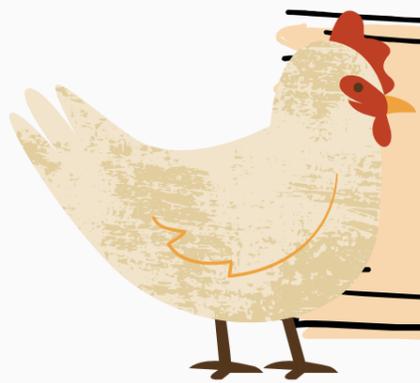
- 2 galettes de riz
- 25 g de vermicelles de riz
- 1 tranche de blanc de poulet
- 2 cuillères à café de sauce soja
- 1 petite boîte de germes de soja
- 1 petit sachet de salade toute prête
- 5 ou 6 feuilles de menthe
- 2 crevettes moyennes
- sauce pour nems (facultatif)

## Préparation :

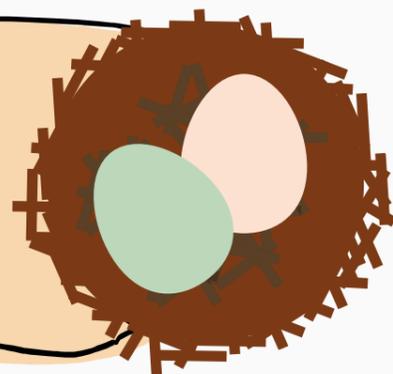
- Réhydratez les vermicelles de riz dans l'eau fraîche en suivant les instructions du fabricant puis faites les cuire. Surtout ne les laisser pas refroidir une fois cuits sinon ils colleront ! Passez-les simplement sous un filet d'eau froide pour les refroidir et à pouvoir les manipuler sans vous brûler les doigts.
- Découpez la tranche de blanc de poulet dans le sens de la longueur en fines lanières (3 mm environ) et faites-la "mariner" dans la sauce soja.
- Coupez les légumes en lanières et coupez les crevettes dans le sens de la longueur.

### Le roulage

- Immergez une galette de riz dans le plat d'eau chaude jusqu'à ce qu'elle soit assez souple pour être roulée.
- Étalez la galette sur le plan de travail.
- Mettez d'abord les feuilles de salade, puis le reste de la garniture, bien au centre de la galette.
- Repliez d'abord le bord qui est vers vous, puis les deux côtés. Ensuite, enroulez le rouleau sur lui-même
- Réservez au frigo quelques minutes et servir avec une sauce pour nem.



# Petits nids de Pâques croustillants

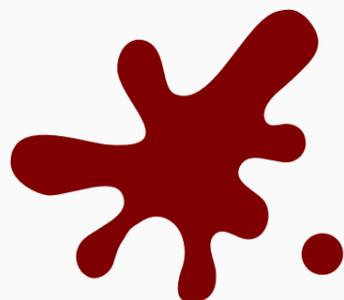


## Ingrédients :

- 200 grammes de chocolat noir
- 80 grammes de beurre
- 80 grammes de sucre glace
- 100 grammes de Corn Flakes nature
- Des Mini-Smarties

## Matériel :

- moules à muffins et des caissettes en papier



## Préparation :



- Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
- Dans un saladier, mélanger le chocolat fondu avec le sucre glace. Ajoutez ensuite les Corn Flakes et mélangez bien pour que toutes les céréales soient bien recouvertes de chocolat.
- Munissez-vous de moules à Muffins dans lesquels vous déposez les caissettes en papier. Versez un peu de préparation et tassez l'intérieur à l'aide d'une cuillère de manière à former un nid.
- Une fois tous vos nids formés, place-les 1 h au réfrigérateur (toujours dans les moules).
- Avant de servir le goûter, déposez les caissettes avec les nids en chocolat dans un joli plat et remplissez-les de Smarties !

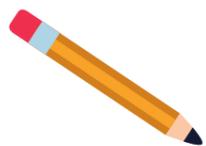
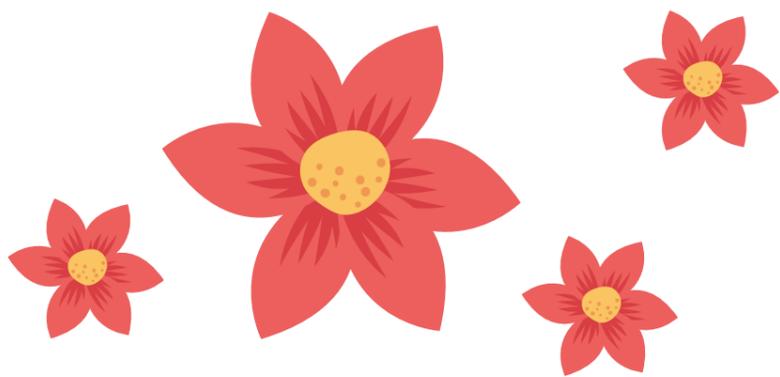
# Création de Léoline



À colorier



# Création de Lilou



9	1		3					
	4		2		8			9
5		8	1	7		3	2	4
			7		4		9	6
2		5		8		4		3
6		4				2	7	
		6		9	2	7		
8	2	1			7	9		5
	3		6	5		8	4	2



# Retour en images sur les festivités de Pâques à Sartilly

Les festivités du weekend de Pâques sont une institution à Sartilly.



Le traditionnel défilé des chars avait lieu le lundi de Pâques depuis probablement la fin du 19e siècle jusque dans les années 90, puis il avait fait son retour en 2016 après la mise en place de la déviation.

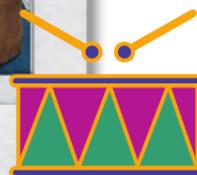


Au fil des années, le programme de animations s'est étoffé pour accueillir des courses cyclistes, des courses à pied, l'élection de miss Sartilly, une chasse aux œufs, une vente au déballage, un lâcher de ballons, une bataille de confettis et l'incontournable raid hippique.

## Photo n°1



Sauriez-vous retrouver l'année à laquelle ces photos ont été prises ?



## Photo n°2

Année .....

Si vous le souhaitez, vous pouvez nous faire parvenir vos propres photos par mail à [communication@sartillybaiebocage.fr](mailto:communication@sartillybaiebocage.fr) afin de compléter nos archives.



Année .....