

Un zeste de réussite
Un soupçon d'imprévu
Une pointe d'humour
Le tout arrosé de bonheur et d'amour
Et cette nouvelle année aura une saveur inoubliable
Meilleurs vœux.

Michèle Mahé, Adjointe chargée des affaires sociales.

Les reconnaissez-vous ?



Photo des classes de 1976

Agenda du Jardinier : Janvier / Février

Au jardin d'ornement :

- Inspectez les supports, tuteurs et attaches avant l'apparition des premières feuilles, remplacez ceux qui sont abîmés ou cassés.
- Griffez les massifs sur 5 à 10 cm pour aérer le sol, pas plus pour ne pas risquer d'endommager les racines.

Au potager :

- Couvrez les parcelles destinées aux cultures précoces pour réchauffer et assécher la terre.
- Semez à l'intérieur les poireaux d'été pour un repiquage en pleine terre courant avril, quand ils ont la grosseur d'un crayon.

Au verger :

- Traitez préventivement les pêchers contre la cloque au moment du débourrement des bourgeons.



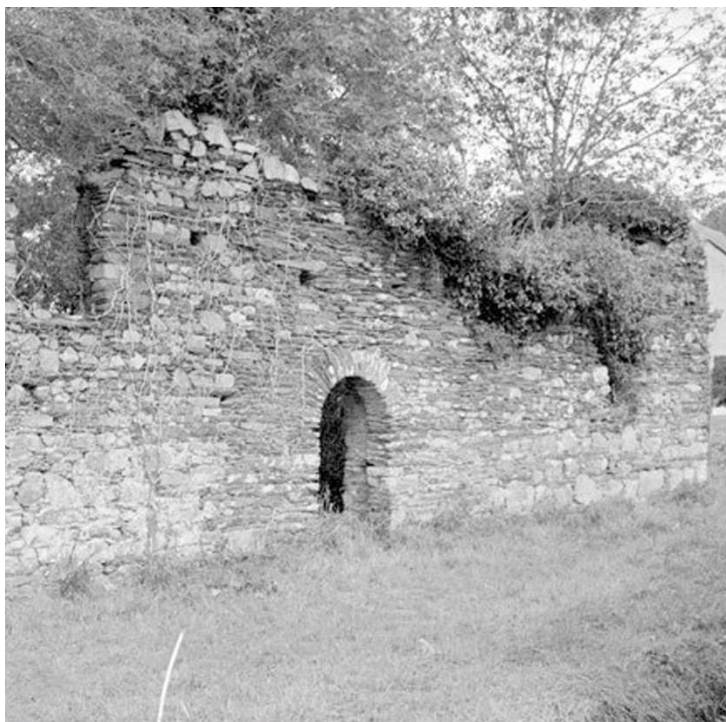
Dans le village de la Mollière, la chapelle, qui était déjà en péril à l'aube du XIX^e siècle, est aujourd'hui une ruine, envahie par la végétation. Mais, au temps où elle était encore vouée au culte, elle était dédiée à sainte Agathe. Cependant, les habitants du village et de ses environs vivaient avec cette sainte dans une telle familiarité, qu'ils ne l'appelaient jamais autrement que *sainte Gadouille*.

Celle-ci était réputée à plusieurs lieues à la ronde pour donner, ou pour rendre, aux nourrices et aux mères allaitantes un lait riche et abondant. C'est pourquoi des femmes venaient de loin implorer son secours, notamment le 2 février, jour de la Sainte-Agathe. Lors, en procession, elles faisaient plusieurs fois le tour de la chapelle, psalmodiant incessamment la phrase rituelle « *Sainte Gadouille, donne-nous du lait !* », à laquelle la sainte était censée ne pas rester insensible.

Or, il advint que se présenta un jour un mécréant en goguette, qui avait, au cours de sa *dévarinade*, avalé force bolées d'un breuvage ne possédant qu'un lointain rapport avec le lait maternel. Et, il lui prit la fantaisie de se mêler à la procession en singeant les femmes dans leur prière. Il se faufila donc dans le cortège et, à la grande désapprobation des gens, prit une mine compassée, joignit comiquement les mains et, jetant les yeux au ciel, se mit à implorer d'une voix de fausset « *Sainte Gadouille, donne-nous du lait !* »

Mal lui en prit. Car, avec stupéfaction, il sentit bientôt une menue poitrine d'adolescente pointer sous sa chemise de toile. Elle augmenta même progressivement de volume pour atteindre, en l'espace d'une heure, les proportions d'une généreuse gorge de matrone. Et, ce ne fut pas fini, puisque, bien après qu'il eut cessé d'invoquer la sainte, elle continua à pousser et à enfler au-delà de toutes limites connues.

On dit même que, pour rentrer chez lui, il fallut lui prêter une brouette en guise de soutien-gorge, afin de faire reposer à l'aise l'opulence de ses nouvelles et encombrantes mamelles. Voilà comment Sainte-Gadouille fit connaître à ses fidèles qu'en plus de son haut pouvoir galactogène elle possédait aussi un solide sens de l'humour. Quant au moqueur, inutile d'ajouter que dans le cours de son existence ultérieure, il se montra éminemment circonspect envers toutes les saintes. Et même, tous les seins.



Jean-Pierre Vache

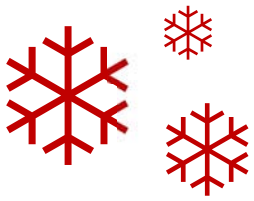
Promouvoir l'activité physique

Le jardinage une activité idéale pour les séniors !

Les vertus thérapeutiques du jardinage sont nombreuses pour les séniors, pourvu que les conditions soient réunies pour qu'ils puissent s'y consacrer en toute sécurité.

Prendre soin de ses plantes, c'est aussi prendre soin de soi :

- **Jardiner**, participe à la réduction du stress et de l'anxiété.
- **Jardiner**, apporte force et longévité.
- **Jardiner**, permet une excellente stimulation intellectuelle en multipliant les tâches.
- **Jardiner**, oui mais de façon prudente dans des espaces adaptés en demandant conseil à son médecin, en se préparant et en se protégeant, en choisissant des équipements adaptés.
- **Jardiner**, une activité à partager...



1. Trouvez ces mots en rapport avec Noël :

1. Il est tiré par des rennes.

2. Les rois mages l'ont suivie.

3. Comme prévu, ils partagent avec vous le repas.

4. On la dresse pour l'occasion.

5. Il emballe les cadeaux, avec parfois un ruban.

6. Les 4 semaines qui précèdent Noël.

7. On peut en faire sur la glace.

8. à Noël, il est d'épices.

9. Quand il passe, c'est le silence.



11. Un fruit offert à Noël.










10. On les offre le premier jour de l'année.

12. Assis dessus, on descend les pentes enneigées.

13. Elle tombe en flocons.

2. Mettez les initiales de ces mots dans l'ordre pour trouver le titre d'une chanson :

Dinde aux marrons 4 personnes

| | | | |
|----------------------|----------------------|----------------------------|------------------------|
| Dinde 1,5kg | 75 ml de lait | 1/2 oignon + 1 échalotes | 1,5 C. à S. de cognac |
| 1/2 boîte de marrons | 50 g de lardon fumés | 25 g de beurre | 1 Bouillon de volaille |
| Farce fine 150 g | 1 œuf | 1/2 tranche de Pain de mie | Sel, poivre |

1. Dans un saladier, émiettez le pain et couvrez-le de lait. Épluchez et émincez l'oignon ainsi que les échalotes. Dans une poêle, faites-les revenir à feu doux avec **10 g de beurre** et les lardons fumés pendant 10 min, en remuant régulièrement. Laissez refroidir.
2. Égouttez les marrons et découpez-en en morceaux la moitié. Mélangez dans une jatte le pain de mie égoutté, la farce fine, le contenu de la poêle, les morceaux de marrons, le cognac et l'œuf. Assaisonnez avec du sel et du poivre, puis mélangez.
3. Farcissez la dinde avec cette préparation. Fermez ensuite l'ouverture avec des piques en bois ou recousez-la. Utilisez le reste de beurre pour en recouvrir la peau de la volaille. Assaisonnez-la de sel et de poivre. Disposez ensuite la dinde dans un plat allant au four. Faites cuire à 150°C pendant 1 heures 40.
4. Au bout d'une demi-heure de cuisson, délayez la tablette de bouillon dans **30 cl d'eau** très chaude. Versez le bouillon dans le plat et arrosez-en de temps en temps la volaille.
5. Environ 20 min avant la fin de la cuisson, ajoutez les marrons entiers autour de la dinde. Hors du four, couvrez la dinde aux marrons de papier aluminium et laissez reposer pendant 10 min avant de servir.

Petit Papa Noël - Tino Rossi



C'est la belle nuit de Noël
La neige étend son manteau blanc
Et les yeux levés vers le ciel,
A genoux, les petits enfants,
Avant de fermer les paupières,
Font une dernière prière.

{Refrain}
Petit Papa Noël
Quand tu descendras du ciel
Avec des jouets par milliers
N'oublie pas mon petit soulier

Mais, avant de partir,
Il faudra bien te couvrir
Dehors tu vas avoir si froid
C'est un peu à cause de moi

Il me tarde tant que le jour se lève
Pour voir si tu m'as apporté
Tous les beaux joujoux
que je vois en rêve
Et que je t'ai commandés

{Refrain}

Le marchand de sable est passé
Les enfants vont faire dodo
Et tu vas pouvoir commencer
Avec ta hotte sur le dos
Au son des cloches des églises
Ta distribution de surprises

Et quand tu seras sur ton beau
nuage
Viens d'abord sur notre maison
Je n'ai pas été tous les jours
très sage
Mais j'en demande pardon

{Refrain}

Solution des mots :

- | | | | | |
|------------|------------|----------|--------------|----------|
| 1. Traneau | 3. Invités | 6. Avent | 9. Ange | 12. Luge |
| 2. Étoile | 4. Table | 7. Patin | 10. Étrennes | |
| | 5. Papier | 8. Pain | 11. Orange | |

Titre de la chanson :

Petit Papa Noël