

GREEN'HOUILLES

Mai 2022

Numéro #5

“

« VOUS DEVEZ ETRE LE
CHANGEMENT QUE
VOUS VOULEZ VOIR
DANS CE MONDE »

Gandhi 1869 - 1948

Le mois de mai se termine et il y a eu encore de nombreux ateliers, rencontres qui ont été organisés. A noter tout particulièrement l'apéro Zéro Déchet qui renoue avec les moments conviviaux que nous apprécions tous. Un grand merci à tout ceux qui ont pu venir. Pour ceux qui n'étaient pas disponibles et ceux qui ont une envie de plus, nous vous donnons rendez-vous le 17 juin pour un nouvel apéro !

ZOOM SUR...

Le temps de jeux coopératifs pour les amapiens du 18/05/22 était l'occasion de partager un moment ludique, de se rencontrer différemment, de tisser des liens ou de les renforcer.

Quelques témoignages :

« Je trouve qu'il y a eu plein de choses intéressantes, apprendre les prénoms de chacun, connaître les envies de voyages... » **Fadel**

« ... une occasion de se regrouper..., les personnes présentes ont pu se présenter, évoquer leur rapport à la ville de Houilles ou encore évoquer leurs goûts et préférences. Interactivité et bonne humeur furent les maîtres-mots » **Alexandre**

« Les jeux coopératifs permettent de s'ouvrir aux autres et de mieux les connaître : les jeux sur les goûts, les lieux de naissance,... J'ai bien aimé le jeu qui consistait à passer la balle à une personne en la nommant. Merci pour ce moment ludique et convivial » **Aminata**

« Je n'ai pas croisé de gens nouveaux et je me demande si ce créneau est adapté à ce type de proposition. C'était sympa d'être aussi avec les enfants » **Marie-Line**

Recette de sirop de fleurs de sureau

Ingrédients

- Ombelles de fleurs de sureau noir
- 1 L d'eau
- 1,5 kg de sucre de canne blond
- 1 citron bio



Recette

Choisir de belles ombelles de fleurs de sureau indemnes et remplir 1 grand saladier

Séparer délicatement les fleurs des branches

Mettre toutes les fleurs dans un récipient et intercaler avec 1/2 citron coupé en rondelles

Recouvrir d'eau bouillante et laisser macérer pendant 48 h, recouvert d'un linge propre

A l'issue du temps de macération, filtrer au chinois ou à l'étamine, en pressant les fleurs

Mesurer le volume obtenu, le verser dans une casserole et compléter avec de l'eau jusqu'à 1 litre

Ajouter ½ citron frais filtré et le sucre



Chauffer la préparation et écumer le sirop en cours de cuisson

Verser le sirop bouillant dans des bouteilles stérilisées



Délicieusement rafraîchissant avec de l'eau plate ou pétillante

Avis aux gourmands



Y ETIEZ-VOUS ?

- 13/05/22 – Apéro Zéro Déchet – environ 30 adultes et 10 enfants
- 22/05/22 - de 14h à 17h - Salle Michelet, salle Atelier - **Repair Café** – Avec une **Animation Zéro Déchet** [En savoir +](#)
- 29/05/2022 - [Pôle Biodiversité](#) : Atelier pots de terre et Oyas



Y SEREZ-VOUS ?

- 8, 15 et 22/06/22 réinscriptions à l'AMAP pendant les distributions des paniers.
- 17/06/22 - 18h30 – Parc Charles de Gaulle – Apéro « **Rencontre Adhérents** » – Ouvert membres GH
- 18/06/22 – Béthanie – Atelier vélo scouts – **privatisé**
- 19/06/22 – 14h30 – rue de la Crimée – **Nettoyage / Jardinage / Embellissement** des nouveaux locaux mis à disposition par la mairie – Ouvert membres GH.
- 19/07/22 – 20h30 – rue de la Crimée – **Atelier création d'affiche** pour sensibiliser sur les déchets – Ouvert membres GH – Inscription : greenhouilles78@gmail.com
- Septembre – **Réinscriptions** au forum des associations

LA PHOTO DU MOIS

L'apéro par
le pôle Zéro
Déchet !

