

Restez dans le Cercle



Un petit rien pour maintenir le lien et se faire du bien

Vendredi 27 mars 2020 - N°2

L'énigme : deux pour le prix d'une...

Réponses la semaine prochaine

Énigme 1 : 3 lapins mangent 3 carottes (en tout) en 3 minutes. Combien de carottes mangent 6 lapins en 9 minutes ?

Énigme 2 : Un petit frère affirme : j'ai autant de frères que de sœurs. Sa sœur répond : j'ai deux fois plus de frères que de sœurs.

Combien y a-t-il d'enfants dans cette famille ?

La semaine dernière, le chat a eu la vie sauve, parce qu'il fait jour ! On a eu plein de bonnes réponses, mais pas que... Y'a eu de l'imagination, aussi ! Voyez plutôt :

Avec dicton : "la nuit, tous les chats sont gris"

Météo : " C'est le printemps, et il fait jour"

Presque sûr-e : "C'est parce qu'il fait jour ???"

Top niveau : "Ben, il fait jour" "Trop facile"

Procrastinateur - trice : "Je réfléchis, je vais m'y pencher "

Pédagogue : " Félicitons l'automobiliste qui ne roule pas trop vite, et a pu s'arrêter... Qui nous dit qu'il fait nuit ? personne !"

Imaginatif-ve : "Roulait trop près du Cercle (polaire), en été"

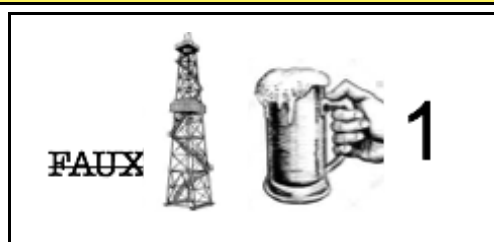
Secret -te : "Je pense avoir trouvé "

Tranquille : "Je sèche, mais je serai au rendez vous vendredi prochain"

L'ado : "J'ai passé aux copains, et puis, ils ont fait comme moi...Hum... internet!"

Et des rébus .. 2 noms d'artistes (peintres, musiciens, sculpteurs...)

Solutions la semaine prochaine



Musique : Blue Carandache

Du blues

On aurait du les avoir en live, c'était prévu ce samedi, alors voici le lien pour aller écouter Blue Carandache : <https://www.facebook.com/BlueCarandache/>

Ce n'est que partie remise !

Une recette : Le beurek arménien de Cathy :
« on n'a jamais dit que c'était léger »

Les ingrédients

Pour un grand plat à four
600 g de brousse
200 g de féta
200 g d'emmental râpé
5 gousses d'ail hachées
1 gros bouquet de persil ciselé
150 g de beurre
20 feuilles de pâte filo
1 œuf
15cl de lait
sel, poivre ++

La recette

Mélanger la brousse, la féta, l'emmental râpé, les gousses d'ail hachées, le persil ciselé (on peut ajouter qqes feuilles de menthe), du poivre +++
Faire fondre 150g de beurre
Au pinceau, beurrer un grand plat allant au four (de la taille des feuilles de pâte filo)
Déposer 10 feuilles de pâte filo en en beurrant 1 sur 2.
Déposer le mélange fromage, herbes et recommencer une alternance de 10 feuilles de pâte filo, beurrées 1 sur 2.
Prédécouper le beurek en carrés ou rectangles
Verser sur le beurek un mélange fait d'un œuf battu avec le lait en remuant pour faire pénétrer le mélange dans les fentes du pré découpage
Faire cuire 30 minutes dans un four à 180°C
Faire une petite salade pour accompagner... ce sera suffisant !

Maintien du lien social

Tricot Thé Coud que Cout' Des couturières de l'atelier fabriquent des masques (qui ne suffisent pas sanitaire, mais aident un peu pour l'instant). Certains ont déjà été distribués (en EHPAD, réseau d'infirmières à domicile,..). **Merci les couturières !**



Entraide CANEJAN coronavirus : groupe facebook ouvert à tous.
Échangez avec d'autres habitants de Canéjan Ce groupe, réseau d'entraide, vous permet de publier des demandes ou des offres d'aide ponctuelles.
<https://www.facebook.com/groups/2881888218546003/?ref=search>

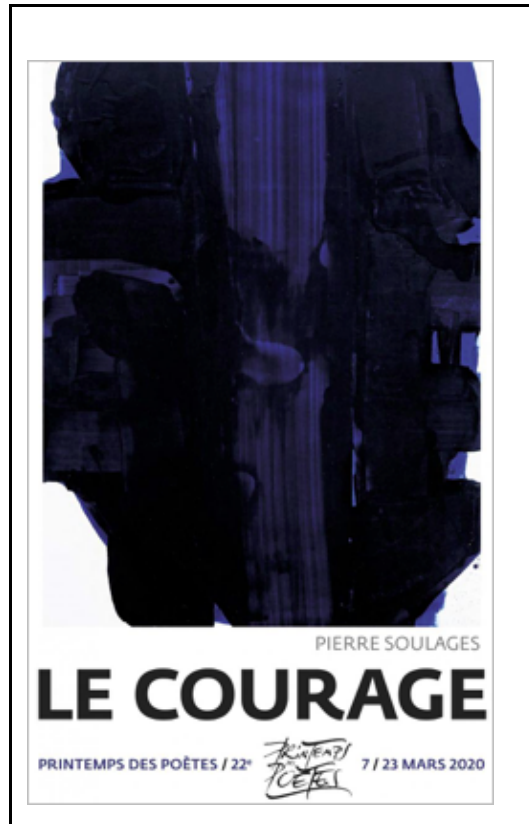


Et Le printemps des poètes, passé un peu inaperçu cette année.

Boris Vian. On aime, ou pas. Aucune demi-mesure.

Pourquoi que je vis (Cantilènes en gelée-1949)

Pourquoi que je vis
Pour la jambe jaune
D'une femme blonde
Appuyée au mur
Sous le plein soleil
Pour la voile ronde
D'un pointu du port
Pour l'ombre des stores
Le café glacé
Qu'on boit dans un tube
Pour toucher le sable
Voir le fond de l'eau
Qui devient si bleu
Qui descend si bas
Avec les poissons
Les calmes poissons
Ils paissent le fond
Volent au-dessus
Des algues cheveux
Comme zoizeaux lents
Comme zoizeaux bleus
Pourquoi que je vis
Parce que c'est joli.



Attention : ce week-end on passe à l'heure d'été !! On avance d'une heure dans la nuit de samedi à dimanche.