

Numéro 3 - Décembre 2020

La gazette du Château



Un nouveau numéro avec quelques nouvelles du CSC, une chanson qui vous est dédiée, des jeux...

Si vous avez d'autres envies, dites le nous !

Si vous souhaitez partager votre passion dans la gazette, vous pouvez nous transmettre des textes ou des photos par mail.

Les animatrices restent à votre écoute, vous pouvez les contacter par téléphone ou par mail (02 51 70 75 70 ou cscchateau@mairie-reze.fr).



MEILLEURS VŒUX

**Nous vous souhaitons une belle fin d'année.
Nous espérons que vos vœux pour 2021 se réaliseront et que
nous vous accueillerons bientôt au CSC.**



Suite aux dernières annonces gouvernementales, le CSC Château ne peut pas accueillir de groupes d'adultes au moins jusqu'au 7 janvier prochain.



DES JEUX

Calcul mental

Pour impressionner boulangers et caissiers par la rapidité de vos calculs lors de vos prochaines courses, voici des exercices de mise en situation !

- Vous avez 20€ et vous devez payer une baguette à 0,75 centimes, un magazine à 3,80€ et un dernier article à 5,20€. Combien vous rend-on ?
- Si vous donnez 15€ à chacun de vos 5 petits enfants. Combien allez-vous dépenser ?
- Je paye 3kg d'orange à 2,3 euros le kg. Combien vais-je payer ?
- Je vais acheter 2 cartes postales à 1,10 euros l'unité. Combien va-t-on me rendre si je donne un billet de 5€ ?

Réponses : 10,25€ ; 75€ ; 6,9€ ; 2,8€

Lettres en désordre

Il faut retrouver les mots à partir des lettres indiquées.

Exemple

- T.H.C.A C H A T

Difficulté I

- S.I.O.U.R.S
- I.R.N.J.A.D.

Difficulté II

- E.R.D.O.E.S.R.
- E.N.T.I.E.T.R.N.E.
- R.A.T.C.U.H.T.A.I.

Difficulté III

- E.L.R.M.I.L.E.R.C.E.A.
- Q.I.L.E.B.I.T.O.H.B.U.E.
- E.E.T.H.C.F.A.E.U.R.F.T



LA RECETTE DE JULIETTE

Les gâteaux Montécaos de Khadija

Ces pâtisseries d'origine andalouse se mangent généralement à l'époque des fêtes de fin d'année, particulièrement à Noël !

Infos pratiques

- Temps de préparation : 30 min
- Temps de cuisson : 25 min
- Coût : abordable

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 g de levure chimique
- 100 g de sucre
- 100 g d'huile
- 5 g de cannelle

Étapes

1. Dans un cul-de-poule, verser la farine préalablement tamisée avec la levure puis le sucre et mélanger afin d'homogénéiser les poudres.
2. Ajouter l'huile puis mélanger à la main jusqu'à obtenir une texture sableuse.
3. Former des boules de pâte d'environ 5 cm de diamètre puis les placer sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson.
4. Cuire les Montécaos à 180°C pendant 20 à 25 min en fonction de la taille de biscuits. Les Montécaos sont cuits lorsqu'ils craquellent.
5. Laisser refroidir à température ambiante puis saupoudrer légèrement de cannelle en poudre.




*Joyeuses
Fêtes*



4

PENDANT CE TEMPS AU CSC



Dessin
Accompagnement éducatif



Chanson
Atelier RAP-MAO



C'est bientôt Noël, d'habitude on est heureux
Cette année ce n'est pas la même,
On ne peut pas faire tout ce que l'on veut
On voudrait voir les gens qu'on aime en toute liberté
Partager mes joies / mettre mes peines de côté
Pouvoir se mélanger sans pour autant mettre en danger
Les plus âgés par la pensée, on est à vos côtés
Cette chanson c'est pour les anciens les plus isolés
On vous donne de la force si vous êtes confinés
Mettons tous ensemble, la main sur le cœur
Pour vous apporter un maximum de chaleur



Centre Socioculturel du Château
11 place Jean Perrin - 44 400 Rezé
02 51 70 75 70 - cscchateau@mairie-reze.fr

Retrouvez toute notre actualité sur notre site Internet et Facebook.