

Partageons Proposons
LE PEPS
 Echangeons Sortons
 du Pays de Château-Gontier



Bonjour à toutes et à tous,
 nous sommes ravies de vous retrouver pour cette nouvelle semaine !

DÉFI DE LA SEMAINE

Dimanche 1er mai nous célébrons la fête du travail mais aussi le muguet !

Pour l'occasion, nous vous proposons de
 créer en famille un bouquet de muguet en papier
 avec l'aide du lien ci-dessous :



<https://www.momes.net/bricolages-diy/origami-et-bricolages-en-papier/faire-des-fleurs-en-papier/muguet-du-1er-mai-en-papier-831551>

Les infos du PEPS

• Echanges et rencontres

CAFÉ PAPOTE - 14H/16H

- **Jeudi 5 mai** : Découverte de techniques de peinture avec les artistes de l'association castrogontérienne Les Amis de l'Art (possibilité de pratiquer). Salle du vigneau à Ménil

- **Mardi 10 mai** : Atelier fabrication de paniers au crochet animé par une habitante passionnée. La Loupiote à Houssay.

Sur inscription au 02 43 09 55 80 ou à centre.social@chateaugontier.fr



• Famille et parentalité

ENTRE PARENTS ET ENFANTS, LE LUNDI ON JOUE ET ON PAPOTE

- **Lundi 2 mai de 9h30 à 11h30** à la Maison de la petite enfance, dans les locaux du RAM/RPE : Venez prendre un temps avec votre enfant pour jouer, échanger et se rencontrer. Ouvert aux parents d'enfants de moins de 4 ans. Sans inscription.

CAFÉ PARENTS

- **Mardi 3 mai à 20h30** à la médiathèque de Château Gontier

"Et si, nous parents, on essayait de croire en nous ?" Animé par Mélanie Braut, Accompagnante à la parentalité.

PODCAST

Sur l'Autre Radio, retrouvez la soirée débat animée par Sophie Allet: "L'importance du sommeil dans le développement de l'enfant" : <https://lautretradio.fr/?3555>

• Cuisine

BAKLAVA AUX AMANDES

(RECETTE TURQUE RÉALISÉE EN ATELIER CUISINE DANS LE CADRE DES REFLETS DU CINEMA)

Ingrédients pour 10 personnes :

1 paquet de pâte filo

300g de poudre d'amande

Eau de fleur d'oranger

Beurre et huile de tournesol

4 verres de sucre

Citron



Recette :

- Pour le sirop : Mélanger 4 verres de sucre et 4 verres d'eau sur feu doux jusqu'à la limpidité du mélange. Couper 1 rondelle de citron puis la mettre dans le sirop. Laisser bouillir 20 à 25 minutes puis laisser refroidir et ajouter 1 cuillère de fleur d'oranger.
- Beurrer un plat à four rectangulaire (de la taille d'une feuille filo).
- Etaler une feuille filo et badigeonner-la de beurre. Ajouter une autre feuille filo par-dessus et répéter la même opération. Répéter ce geste 10 fois.
- Etaler une couche de poudre d'amande et refaire l'étape filo + beurre jusqu'à la fin du paquet.
- Sur la dernière feuille, mettre du beurre et de l'huile.
- Découper le baklava en triangle ou en rectangle.
- Mettre au four pendant 40/45 minutes à 180°C.
- Une fois cuit, rajouter le sirop froid et déguster froid.

BON APPÉTIT ! 🍴

PROCHAIN ATELIER CUISINE : 9 JUIN 2022

• Espace Ressources Jeunesse

ENVIE D'AVENTURES CET ÉTÉ OU L'ANNÉE PROCHAINE? DE DEVENIR VOLONTAIRE?



Solidarités Jeunesse te propose de participer à un projet collectif et solidaire en France ou à l'étranger, autour de la culture, l'environnement, l'éducatif ou encore le social !

De deux à trois semaines ou d'un mois à un an, investis-toi dans un projet utile pour la communauté locale avec un groupe de volontaires.

Cette expérience riche en découvertes et en rencontres est peut-être faite pour toi ?

➔ Pour plus d'informations, rends-toi sur le site de Solidarités Jeunesse :

<https://www.solidaritesjeunesses.org/>



**Nous nous retrouvons pour la prochaine newsletter,
d'ici là prenez soin de vous et de vos proches !**