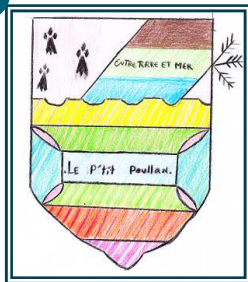




Le P'tit Poullan



N° 7

Avril 2014

Maison Familiale de Poullan sur Mer
Rte Park ar Menez
29100 POUILLAN SUR MER
Tel bureau 4ème : 02.98.74.22.33

Préparation du 50ème anniversaire

Le lundi 1 avril, nous avons eu l'intervention d'Anne, chorégraphe et professeur de danse.

Pour préparer le 50^{ème} anniversaire de la MFR de Poullan, on doit préparer une mise en scène sur les événements importants depuis 1989. Pour l'instant, nous avons préparé deux tableaux ; l'un sur la coupe du monde de 1998, un sur les attentats des tours jumelles à New-York en 2001.

Pour le 16 mai, nous allons en préparer d'autres sur les thèmes suivants : la mort de Nelson Mandela, celle de Mickael Jackson, le mariage pour tous....



Le jardin



C'est le printemps, le temps du jardinage, quelques un de nous se sont initiés au bêchage ! Un travail bien physique !

Voici les tenues à prévoir impérativement le 12 mai

au retour à la MFR

1998 : la France est championne du monde, **prévoir la tenue**

2001 : Attentat des 2 tours jumelles .Construire 2 tours en carton, **tenue normale de ville**

2004 : Entrée des 10 Pays dans l'union Européenne.

Fabriquer un drapeau de l'union Européenne, tenue noire pantalon et tee shirt .

2009 : Décès de Mikael Jackson : **chapeau noir, tenue noire.**

2013 : Décès de Mandela, **tenue noire,**

2013 mariage pour tous : **Trouver une écharpe tricolore, veste de costume pour les mariés .**

2014 : Anniversaire Maison Familiale : **1 tenue de cuisinier ,1 gâteau**

La Brigade Juvénile à Poullan !

Non ce n'était pas un poisson d'avril !

Deux dames de la brigade juvénile sont venues à Poullan pour nous parler de leur métier et les dangers de la drogue et de l'alcool.

Nous avons regardé une vidéo, dans laquelle des jeunes prenaient le volant après la consommation d'alcool et de cannabis. Un enfant décède dans l'accident.

Les dames nous ont aussi parlé des attouchements, qui sont la cause de traumatismes.

Conclusion : Tout ça nous fait réfléchir !

URGENT

Pensez à rechercher le dernier stage !

Dates : 19 au 30 mai (2 semaines) + 9 au 13 juin (1semaine)

Nos rêves :

Monsieur Moalic, un ancien président de la Maison Familiale, est intervenu pour nous présenter l'histoire de la MF de Poullan. En fin d'intervention, Jean Moalic nous a demandé de nous exprimer sur nos rêves et d'indiquer la personne que nous admirions le plus. Voici quelques unes de nos réponses :

J'espère dans la vie avoir une famille, avoir Golden, trouver du travail, avoir une maison et une belle famille. J'adore Agonie (Maxime) jouer professionnel sur console.

Les belles femmes, l'argent. La personne que j'admire le plus est mon père.

Mon rêve : que mon père revienne. La personne que j'admire le plus est ma sœur

Ce que j'attends de la vie c'est quelle soit meilleure. Avoir ma propre famille et seulement du bonheur. La personne que j'admire sûrement le plus est ma mère. Elle se démène comme elle peut pour le simple bonheur de sa famille, même si cela cause une souffrance pour elle. Je la trouve forte.

J'aimerais me marier, avoir des enfants. Avoir un beau métier et pleins d'argent. La personne que j'admire le plus est mon père.

Je trouve que la vie est dure, que les gens d'aujourd'hui sont méchants entre eux. Les jeunes d'aujourd'hui ne sont plus assez galants. J'admire beaucoup mes parents car je sais que la vie est dure et que je ne suis pas tellement cool.

Je rêve d'une vie simple, belle sans embrouilles. Être riche, avoir une villa, une voiture, avoir tout ce que je veux.

Voici une recette que nous avons réalisée en cours de cuisine

Pizza aux asperges et aux poireaux

Ingrédients pour 4 personnes :

- 250g de farine d'épeautre
- 2 cl de crème allégée
- 200g d'asperges vertes
- 1 blanc poireau
- 50g de tomates confites à l'huile d'olive
- * 100g de fromage de chèvre frais
- * ²/₁ cube de levure fraîche de boulanger
- * 1 gousse d'ail
- * sel/poivre



1. Délayer le levure dans 10cl d'eau tiède. Mettez la farine dans un saladier, creusez un puit, versez la levure délayer et pétrissez 5 min minimum, de façon à obtenir une pâte lisse et élastique. Couvrez d'un torchon propre et faites lever 1h. Pétrissez à nouveau en ajoutant 1càc de sel, puis étalez en fine couche sur la pizza
2. Préchauffez le four th.6. Épluchez les asperges, coupez les pieds, taillez les en tronçon et plongez les 5min dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez.
3. Détaillez le blanc de poireau en fines tranches. Pelez l'ail et coupez le en fines lamelles. Coupez les tomates en morceaux
4. Écrasez le fromage de chèvre avec la crème. Poivrez. Étalez sur la pâte a pizza, répartissez les légumes et faites cuire pendant 20min

Dates à retenir :



16 mai : 50ème anniversaire de la Maison Familiale

