

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019

La feuille de chou n°991

42 rue du chemin vert
95460 Ezanville



01.39.35.27.36



CONTENU DU PANIER

Paniers de base à Bouffémont : poireau, betterave, courge, pomme de terre

Paniers de base à saint-Brice : poireau, courge, carotte, mâche

Paniers de base à Saint-Leu: poireau, courge, carotte, mâche

Paniers de base à Ezanville: poireau, navet, courge, topinambour, jus de pomme

Paniers de base chez Chimex: poireau, courge, carotte, pomme de terre, salade

Paniers familiaux Bouffémont: poireau, betterave, radis, courge, carotte, chou kale

Paniers familiaux Saint-Brice/Saint-Leu: carotte, betterave, radis, courge, épinard, chou kale

Paniers familiaux Ezanville : poireau, betterave, courge, carotte, mâche, chou kale, céleri branche

RDV À NE PAS MANQUER AUJOURD'HUI!

Alors s'il y a bien un jeudi où il faut venir nous voir c'est bien ce jeudi entre 16h et 19h pour découvrir ou redécouvrir des créateurs locaux, des artisans, inscrits dans une démarche solidaire également!

Les créateurs présents: Ka-ji-ji, Les panseuses d'étoffes, De Bric et de Breloque, Vitr'art, Fruitech, La magie des mots, Trésors et Nature, les bouillottes végétales, Févier d'or, la chèvrerie du Bouc vert, Bouts de ficelle et poésie, Artisans du monde, le Secours catholique, les créations de Christiane Bosch, Plaine de Vie, le pain de Patibio, le premier vernissage d'Alexis Matelli, les créations de la célèbre céramiste sculptrice Guénaelle Grassi, les maquillages pour enfants et les animations nature en intérieur pour vous laisser faire vos courses de Noël hihihih

Sans oublier le stand de crêpes, de gâteaux, de vin chaud et chocolat chaud! A tout à l'heure!!!

Plaine de Vie sera présente au salon Vins et terroirs organisé par le Lions Club qui se tiendra le samedi 30 novembre et le dimanche 1er décembre au complexe de la Prairie à Ezanville. Authenticité qualité convivialité!

Entrée libre

Un Noël solidaire!

vin chaud

Marché de Noël de
Plaine de Vie

JEUDI 28 NOVEMBRE 2019

16H00 À 19H00
42 RUE DU CHEMIN VERT
95460 EZANVILLE
01.39.35.27.36

Idées cadeaux d'artisans et de créateurs, produits bio et locaux

GIVING TUESDAY VERSUS BLACK FRIDAY

Le saviez-vous? Avant Noël on entend souvent parler de Black Friday mais avez-vous entendu parler du Giving Tuesday?

GivingTuesday, souvent référencé « #GivingTuesday » sur les réseaux sociaux, est une campagne mondiale qui, chaque année, met en avant la générosité et mobilise des millions de personnes en faveur d'un engagement social. Il s'agit d'une journée internationale de charité au début des fêtes de fin d'année¹. Ce mouvement mondial encourage et multiplie le don et l'engagement, et s'inscrit dans un objectif de célébration de la solidarité. L'idée est de consacrer une journée au don sous toutes ses formes : argent, temps (bénévolat), sang, nourriture, objets, etc. Giving Tuesday a été lancé en 2012 par la communauté newyorkaise 92nd Street Y (en) et la Fondation des Nations unies en réponse au consumérisme de l'après-Thanksgiving : le Black Friday et le Cyber Monday. Le succès de GivingTuesday repose sur la mobilisation de tous : les entreprises lancent des activités de don ou mettent leurs employés à disposition pour du travail bénévole, les écoles organisent des courses aux dons et les commerces vendent des produits dont les recettes seront reversées à des œuvres d'entraide.

(Source Wikipedia)

Pour ceux et celles qui préfèrent le Giving Tuesday au Black Friday, aidez-nous à faire décoller cette opération en transmettant à vos contacts cet article avec le lien suivant:

<https://www.helloasso.com/associations/plaine-de-vie/formulaires/1>

Cette année, le Giving Tuesday est le **mardi 3 décembre!** On compte sur vous pour diffuser l'info autour de vous!! Merci d'avance,
Tatiana, du réseau des adhérents



Gâteau de potiron

600 g de potiron ou citrouille débarrassée de sa peau et ses graines

250 g de sucre en poudre

200 g de farine

75 g de beurre

1 sachet de levure

1 pincée de sel

1 à 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger

1 cuillère à soupe de citron

4 oeufs

Un peu de sucre glace pour le dessus

Couper les 600 g de potiron en petits morceaux, les mettre dans un plat creux allant au micro-ondes. Faire cuire 15 minutes, remuer à la cuillère et remettre 15 minutes au micro-ondes. Passer

le potiron au mixeur, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure et le sel.

Ajouter le beurre fondu puis les 4 oeufs. Pour terminer, ajouter la fleur d'oranger et le citron.

Si vous avez un plat allant au four, vous pouvez mettre au fond une feuille de papier sulfurisé. Inutile de graisser le plat. J'utilise des moules en silicone individuels plaque de 6, forme coeur ou baba. sinon tout plat allant au four fait l'affaire

Mettre la pâte au 2/3 de la hauteur et placer au four chaud à 180°C (thermostat 6) pendant à 25 minutes pour les formats individuels, et plus de 35 mn pour un moule à gâteau.

Quand ils sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Décorer le gâteau ou les petits gâteaux avec un peu de sucre glace.