



LE BLA-BLA

Transmettre, recevoir, donner, apprendre, découvrir...

Numéro 50 2016 - web : ricochets60.free.fr

Hiver

UNE FENÊTRE SUR TOUS LES SAVOIRS

MeILLEURS VOEUX

Dans un réseau d'échanges,
On échange...
Des savoirs et des idées,
Des bons moments, de l'amitié...
On partage, on est plus riche,
Pour les projets on répond « Chiche » !
Dans un réseau d'échanges,
On échange, des vœux aussi...
A plusieurs on est plus fort,
Pour formuler et jeter des bons sorts.
Pour 2016, année nouvelle,
Nous proposons « douce et belle ».

Tous mobilisés pour des bons vœux :
De l'énergie, de la santé,
Un monde en paix,
Des portes et des fenêtres ouvertes,
Des découvertes,
Des saisons réconciliées,
Du bleu propre pour le ciel,
Et pour chacun une tranche de soleil...
2016, année magique...
La page est neuve,
On va l'écrire !
Bises à tous !

Elida

**Réseau de Seyssins/Seyssinet
(Isère)**

Réseau du Vexin-Thelle à Chaumont-en-Vexin dans l'Oise

Depuis 50 ans, le Centre Social du Vexin-Thelle accompagne les habitants dans leur quotidien.

Toute l'équipe est heureux de présenter ses meilleurs vœux pour 2016 et d'espérer que cette année soit socialement belle, conviviale, pleine de liens et de rencontres.

Centre Social Rural du Vexin-Thelle
23, rue de la République
60240 CHAUMONT EN VEXIN
C-S-R@wanadoo.fr



Local :

Centre social du Puy d'Orléans, 1 bis avenue du général Weygand
60200 Compiègne

☎ : 03.44.86.87.54 (permanences)

Permanences :

tous les lundis de 14 h à 19 h
mardis et vendredis de 14 h à 20 h

Dates à retenir

Mardi 2 février à 19 h :
Commission des comptes

Vendredi 5 février 2016 à 18 h :
Animation crêpes à la résidence « Les Marais »

Vendredi 26 février 2016 à 18 h :
Conseil d'Administration

Samedi 12 mars 2016 :
*Assemblée Générale à l'abbaye de Royallieu
au parc de Bayser
Repas du soir : chacun amène un plat salé ou
sucré*

Ateliers

Atelier d'écriture



Lundi 7 mars 17 h
au local

Atelier philo



Mercredi 2 mars 16 h 30
salle du Puy du Roy
Sujet : "Le mal est-il toujours
plus fort que le bien ?"
proposé par Reine B.
(à confirmer auprès de Patricia)

Nouvelle année 2016

Voilà, nous sommes en 2016 et toujours autant de monde au local. Que de personnes différentes je rencontre chaque fois ; je suis enthousiasmé par leur cuisine gourmande.

Janvier, mois de la galette. Vœux de nouvel an. Les uns et les autres se rencontrent et se disent « Bonne et heureuse année, la santé avant tout ».

Chantal

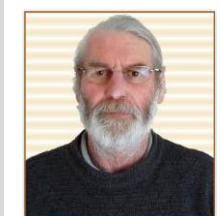
Site internet de Ricochets

Bonne nouvelle pour les utilisateurs de tablettes et smartphones ! Notre association dispose maintenant d'une nouvelle version du site pour mobiles !

Un message vous propose d'y accéder lorsque vous arrivez sur notre site avec ce type d'appareil.

Michel

édito



Chers (es) Ricochets (es),

Je vous souhaite une année pleine de douceurs pour vous et votre famille.

Malgré l'ambiance générale de notre beau pays qui est plutôt à la morosité, je compte sur vous pour mettre de la gâité dans notre association.

Tous mes vœux et bonne santé pour cette année.

Ricochement vôtre,

Jean-Marie F.

Pass Permis Citoyen

L'association va recevoir quatre jeunes dans le cadre du « Pass Permis Citoyen ». Ces jeunes doivent s'investir dans l'association durant 70 heures. En échange, leur permis est partiellement financé à hauteur de 600 euros par le Département de l'Oise.

Animation goûter

Une nouvelle animation en partenariat avec la résidence pour personnes âgées « Les Marais » à Margny-lès-Compiègne.
[Exemples: Crêpes, gaufres, cocktails sans alcool, thé, etc...]

Elles nous ont quittés

Céline est décédée le 17 décembre et France le 10 février. Céline a été secrétaire de l'association jusqu'en 2011 : elle était gentille et dévouée. France a animé l'atelier « Poupées de France » pendant plusieurs années.



Céline



France

Suite à l'atelier philo du 3 février

Depuis quelque temps, souffle à nouveau un vent de réforme.

Une loi votée soi-disant il y a 26 ans sera normalement mise en application à la prochaine rentrée de septembre concernant une réforme de l'orthographe. Réforme ou décadence de l'orthographe ?

L'accent circonflexe va disparaître dans bien des cas...

Des mots composés vont perdre leur trait d'union...

D'autres verront un F remplacer leur PH...

Certains se verront complètement modifiés...

Des participes passés également...

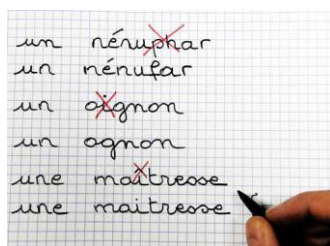
Les participants à l'atelier philo, de nombreux enseignants, parents d'élève et la plupart des gens sont bien loin d'approuver cette loi.

Les enfants qui ont eu bien du mal à apprendre l'orthographe... et les enseignants à le transmettre... se seraient-ils donné du mal pour rien ?

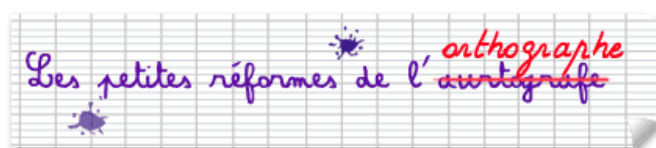
Les enseignants devront-ils retourner à l'école pour apprendre à faire des fautes ?

Simplifiez l'orthographe car la langue française est compliquée ?

La complexité du Français ne contribue-t-elle pas à la richesse de notre langue qui fait partie intégrante de notre culture ?



Patricia



Livre : *L'intuition partagée* - un outil citoyen

Les auteurs du livre aux éditions ovadia font partie du groupe Savoirs-Émergents constitué à partir d'acteurs des Réseaux d'échanges réciproques de savoirs. La réciprocité a été au cœur de son fonctionnement et lui a permis de faire fructifier les diversités qui le traversaient, d'âge, de formation, de culture et de milieu de vie.

Le groupe Savoirs-Émergent est coordonné par André Giordan, fondateur du Laboratoire de Didactique et Epistémologie des Sciences (LDÉS) à l'université de Genève, et par Claire Héber-Suffrin, créatrice Mouvement des Réseaux d'échanges réciproques de savoirs (MRÉRS) en 1971.



Témoignage

Aux Ricochets des savoirs, la convivialité n'a jamais été aussi forte, car depuis quelque temps, aux permanences, les passages sont plus importants ; les personnes présentes partagent un goûter très joyeux avec des rires, des chansons, de gentilles plaisanteries, et tout le monde est satisfait de cette bonne ambiance.

Myrtille

Bla-blaques

En arrivant à son école le matin, un enfant, l'air inquiet, demande à sa maîtresse :

- Madame, madame, est-ce que je peux être puni pour quelque chose que je n'ai pas fait ?

La maîtresse :

- Mais bien sûr que non mon petit, on ne va pas te punir pour quelque chose que tu n'as pas fait. Ce serait injuste !

L'enfant :

- Ah ? C'est vrai ? Eh bien tant mieux car je n'ai pas fait mes devoirs hier soir !



Un bébé dromadaire qui a atteint l'âge où l'on pose beaucoup de questions demande à sa maman :

- Dis, maman, pourquoi est-ce que j'ai des énormes pieds avec trois orteils ?

La maman dromadaire répond :

- Eh bien, c'est pour ne pas s'enfoncer dans le sable lorsqu'on traverse les immensités désertiques.

- Ah... D'accord... Et pourquoi est-ce que j'ai de si longs sourcils ?

- Et bien, ces sourcils sont là pour empêcher le sable de passer sous les paupières, lors des tempêtes de sable.

- Ah d'accord maman, répond le fils.

Un peu plus tard, le petit dromadaire revient à la charge :

- Dis maman, pourquoi est-ce que l'on a cette grosse bosse sur le dos ?

La maman dromadaire, qui commence à être lassée de toutes ces questions, répond :

- La bosse nous sert à stocker l'eau, pour nos longs trajets dans le désert. C'est pourquoi nous pouvons nous priver de boire pendant plusieurs dizaines de jours !

- D'accord maman... Donc... Si je comprends bien, on a des pieds très larges pour ne pas s'enfoncer dans le sable, de longs sourcils pour ne pas avoir les yeux irrités par le sable, et une bosse sur le dos pour pouvoir stocker de l'eau lors des longues courses dans le désert... Mais alors, maman, dis-moi une chose...

- Oui, mon fils ?

- Qu'est-ce qu'on fout ici, dans le zoo de Vincennes ?

Bon appétit

Petits pots de crème au citron meringué Recette proposée par Bernadette



Ingrédients pour 4 personnes

½ litre de lait

2 œufs

60 g de farine

80 g de sucre en poudre

2 citrons

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

- Faire chauffer le lait.
- Pendant ce temps, à l'aide d'un fouet, travaillez les jaunes d'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et fasse un ruban ; puis incorporez petit à petit la farine. Versez le lait bouillant sur le mélange en fouettant bien.
- Remettez la préparation dans la casserole sur feux doux et remuez constamment. Laissez cuire jusqu'à ce que la crème fasse des petits bouillonnements et soit assez fluide.
- Pressez les deux citrons et ajoutez-les, à la crème. Mélangez bien.
- Disposez cette crème dans quatre ramequins ; laissez refroidir puis placez au frais pendant 2 h.
- Au bout de ces 2 h, montez les blancs en neige bien ferme puis incorporez le sachet de sucre vanillé. Disposez la meringue sur chaque ramequin en faisant des décorations à l'aide d'une fourchette ou d'une poche à douille.
- Placez au four. Faites cuire la meringue pendant 8 minutes à 200°C ; puis placez la sous le grill pour la faire dorer. À la sortie du four parsemez les ramequins de sucre cassonade et servez.

