

GEM'INFORME

AOÛT 2020 - NUMERO 011

LE GEM 37

Le GEM (Groupe d'Entraide Mutuelle) est un espace d'accueil et de solidarité. Il se situe en Indre-et-Loire sur les territoires de Tours Centre, Tours Nord et Sud Touraine (avec une antenne à Loches et une antenne à Descartes). Les adhérents de l'association y sont très actifs et participent à la vie associative.

"La vie appartient à ceux qui rêvent trop"

Grand Corps Malade



Visite du Clos Lucé

Par Anne-France

Nous sommes partis à 4 personnes de Tours jusqu'à Amboise, pour rejoindre en petit car les adhérents de Loches.

Il faisait très chaud et il y avait beaucoup de monde pour la visite du château.

La visite complète a été annulée du fait du monde, et nous n'avons pas pu voir toutes les œuvres de Léonard de Vinci, le sculpteur peintre du XV^{ème} siècle.

La dame de l'accueil nous a fait passer pour pouvoir au moins visiter les jardins, dans lesquels nous avons pu voir des maquettes des machines de Léonard de Vinci. Nous sommes restés 2h mais la chaleur nous a épuisé. Nous avons aussi pique-niqué au coin repos aménagé à l'ombre. Nous sommes repartis fatigués mais contents de notre journée.

Sorties en autogestion

Par le GEM Tours Nord

Le jeudi 30 juillet, nous nous sommes rendus à Saint Avertin pour une sortie en autogestion. Nous devons pique-niquer à la guinguette. Malheureusement, elle n'ouvrait qu'à 15h. Nous avons finalement trouvé un banc à l'ombre, hors de question de louper un repas en plein air !

La prochaine sortie en autogestion se fera au jardin Botanique

Recette

Gateau aux carottes et aux noisettes

Par Océane

Glaçage:

- 100 gr de beurre mou
- 200 gr de fromage frais
- 150g de sucre glace
- 2 gousses d'arôme vanille

Préparation du gâteau

- 250 g de noisettes en poudre
- 180 g de sucre
- 1 paquet de levure
- 4 oeufs
- 3 petits oignons rouges
- 12 cl d'huile
- 50 g de farine
- Zeste de citron
- 200 g de carottes
- 1 cuillère à café de cannelle

1/. Préchauffez le four à 180°C.

2/. Battez les oeufs avec le sucre, ajoutez la moitié de la farine tamisée, mélangez. Ajoutez le reste de la farine tamisée avec la levure et mélangez.

3/. Ajoutez la noisette en poudre, et mélangez. Ajoutez les carottes râpées finement.

Ajoutez l'huile, la cannelle et le citron et mélangez.

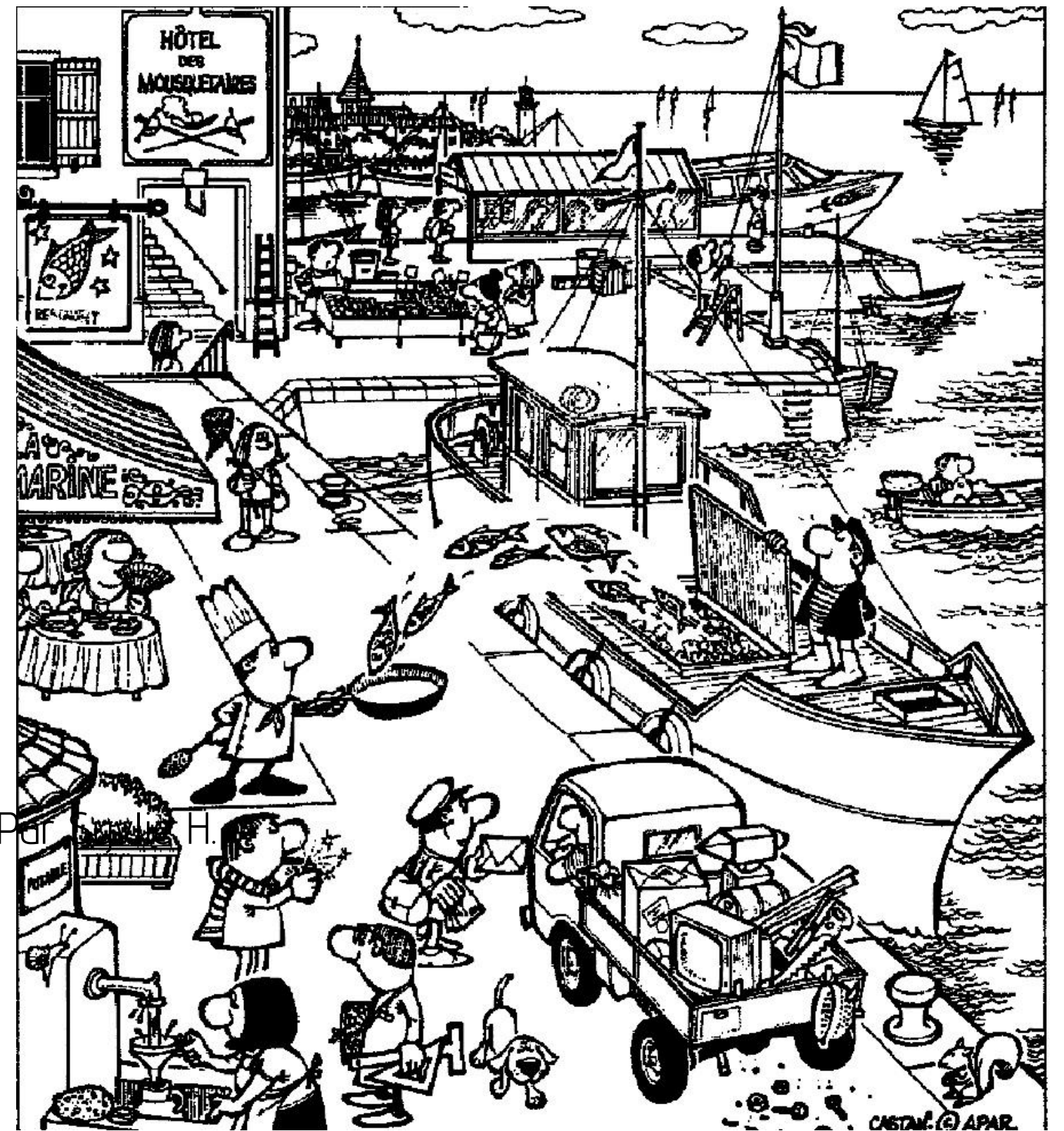
4/. Beurrez et farinez un moule à manqué, versez la pâte et cuire 40 minutes.

5/. Dans un saladier, préparez le glaçage. Mélangez le beurre et le sucre. Ajoutez le fromage frais et mélangez de nouveau. Ajoutez l'arôme vanille et battez de nouveau. Réservez au frais.

6/. Une fois le gâteau cuit et bien refroidi, coupe- le en 4 dans la hauteur.

7/. Disposez une belle couche de glaçage entre chaque épaisseur puis sur le contour du gâteau. Terminez la décoration en saupoudrant le contour du gâteau par des noisettes en poudre.

Jeux



Trouvez au moins 20 mots commençant par la lettre P.

Sudoku

	3			1				
	1	9	2		3	8		5
			8					6
3					4		2	
2		8				5	4	
7			9					
			1	2	5			9
9	2	3	4	7		6		
				6	9	4	8	