GE M'INFORME

Janvier 2021 - NUMERO 015

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 Loches. Les adhérents de l'association y sont très actifs et participent à la vie associative.

La galette des rois

Par le GEM Tours Nord

La galette des rois tire son origine des Saturnales (fêtes romaines entre fin décembre et début janvier), durant lesquelles les romaines désignaient un esclave comme roi d'un jour. Pour la fève, les romains élisaient le roi du festin grâce à une fève noire ou blanche.

La galette des rois à la frangipane, servie à l'épiphanie, est une recette typiquement française. Elle était partagée en autant de parts que d'invités, plus une part dite « la part du bon dieu » destinée au premier pauvre qui se présentait.

« On s'en va parce qu'on a besoin

de distraction, et l'on

revient parce qu'on a besoin de

bonheur.»





poème

Comme ... GEM
Charmants les animateurs
Ardents dans leurs labeurs
Nous recevoir avec bonheur
Tel éclosion une fleur...

Comme... J'aime
Retrouver nos adhérents
Partager chaque instant
Vivre de bons moments
Et déposer notre présent...

Auteur anonyme

Un voyage virtuel

Par le GEM Sud Touraine

Il est difficile de voyager en ce moment mais nous avons voyagé grâce à l'ordinateur.

Nous avons commencé la visite par le musée du Louvre avec un petit détour par le musée d'Orsay. Le voyage nous a ensuite emmenés au cœur de la pyramide de Khéops en Égypte. Nous avons continué par visiter la Chine, la statue de la Liberté à New York avant de retourner en France pour voir les artistes de rue dans le quartier de Montmartre, le sacrée cœur et monter en haut de la tour Eiffel.

Notre voyage s'est terminé par Rome, en passant devant la fontaine de Trevi avant de finir devant l'impressionnant Colisée.

En espérant pouvoir voyager à nouveau rapidement!

Devinette

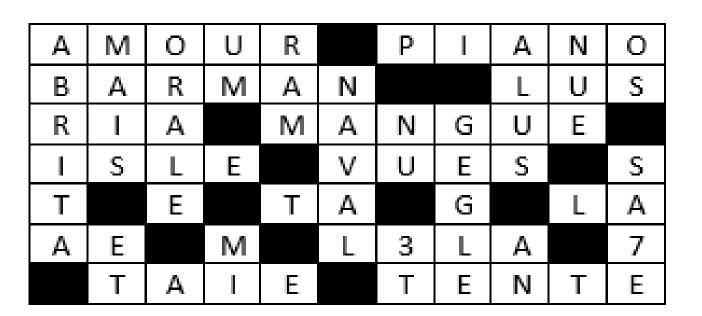
On me dépose sur une table, on me coupe, on me sert, mais pourtant on ne me mange pas!

Qui suis-je?

Réponse: Un jeu de cartes.

Jeu proposé par un adhérent

Barrer tous les mots que vous reconnaissez dans la grille pour faire apparaitre un mot avec les lettres restantes.



Recette

Par le GEM de Tours Nord

Riz cantonnais

Ingrédients pour 4 personnes :

200g de Riz basmati
2 Œufs
70g de crevettes
1 conserve de petits pois
1 conserve de maïs
Sauce soja



Préparation:

Faites cuire le riz

Dans un bol, cassez les œufs et mélangez-les, ajouter du sel et verser la préparation dans une poêle pour faire une omelette, une fois cuite, coupez-la en morceaux.

Dans la poêle encore chaude, faites cuire les crevettes, les petits pois et le maïs, rajoutez les morceaux d'omelette. Mélanger le tout avec le riz, ajouter la sauce soja.

