



L'AZURÉ

N° 01-02/2022



Vœux 2022

SOMMAIRE

ACTU/INFO

DOSSIER :

Les élections
présidentielles

JEUX

RECETTE CUISINE :

Tarte poireaux roquefort
Pommes farcies

RUBRIQUE PRATIQUE

ESCAPADE PHOTOS

Cher(e)s abonné(e)s

Le conseil d'administration et son président, la direction ainsi que toute l'équipe de l'ATAHP vous présentent leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année.

La santé en ces temps toujours difficiles, et tous les petits bonheurs possibles à prendre.

L'anim

CONTACT

✉ **Pôle animation -atelier journal-Rue Paul Cézanne-04600 ST AUBAN**

✉ Envoyez un mail à odile.restelli@atahp.org

☎ : 06 34 79 42 07 **Portable : 06 34 18 24 86**

Mardi 14h00-16h30 et vendredi de 13h30-15h00

Les dates de Janvier

- 01** : Jour de l'an (férié)
- 06** : Epiphanie on tire les rois !
- 12** : Soldes d'hiver
- 21** : journée internationale du câlin

Les dates de Février

- 01** : nouvel an chinois
- 02** : Chandeleur Crêpes à gogo !
- 05** : Début des vacances scolaires
- 14** : St Valentin

ACTU EN CHIFFRES

A compter du 1^{er} janvier, augmentation :

10,57 € pour le smic horaire brut

1,1 % pour les retraites de base

Le timbre-poste coutera 1,43 € pour les lettres prioritaires et 1,16 € pour les lettres vertes

Citation

**Le rêve dessine le chemin,
la volonté l'ouvre,
le cœur lui donne sa
couleur**

Marie Guillon

ACTU société

Contraception gratuite pour toutes les femmes de moins de 25 ans à partir de 2022

ACTU ATAHP :

Les réunions de travail pour le projet de service sont terminées, les locaux et le standard sont de nouveau ouverts les lundis après-midi.

INFOS ANIMATION

Vous recevrez désormais **l'Azuré tous les deux mois** soit 6 numéros par an au lieu de 12.

Le format restera de 8 pages et les numéros seront en janvier, mars, mai, juillet, septembre, et novembre.

LES ELECTIONS PRÉSIDENTIELLES DE 2022

Les Dimanches **10 avril** (1^{er} tour) et **24 avril** (2^{em} tour) **2022** les français de métropole voteront pour l'élection du président de la République.

POURQUOI VOTER ?

Voter est un acte citoyen qui vous permet d'exprimer votre choix.
En avril 2022 vous voterez pour dire quel président vous souhaitez pour gouverner votre pays pendant 5 ans.

LE ROLE DU PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

Le président de la République est le chef de notre pays.

Il garantit le respect de la constitution. C'est un texte qui réunit toutes les lois pour organiser et faire fonctionner le pays.

Il travaille avec un premier ministre et un gouvernement qu'il met en place après les élections.

QUI PEUT VOTER ?

Pour voter, il faut avoir :

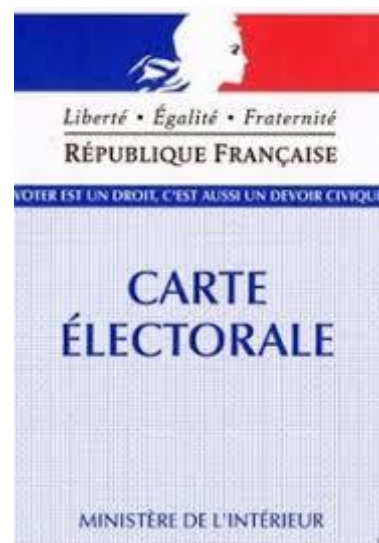
Plus de 18 ans,

Être français

Avoir ses droits civiques

Et être inscrit sur les listes électorales.

Pour rappel les personnes en curatelle et en tutelle peuvent voter si elles le souhaitent.



COMMENT S'INSCRIRE SUR LES LISTES



Vous pouvez vérifier votre inscription sur les listes et connaître votre bureau de vote sur internet ou auprès de votre mairie

Si vous n'êtes pas encore inscrit vous pouvez le faire en ligne sur le site service-public.fr, auprès de votre mairie, ou par courrier avec un imprimé spécial (cerfa 12669*01).

Il faut :

Une carte d'identité ou d'un passeport valide

Un justificatif de domicile de moins de 3 mois (attestation de résidence ou facture EDF)

QUELLES SONT LES AIDES POUR VOTER

Si vous ne pouvez pas vous déplacer, vous pourrez voter par procuration en choisissant une personne proche.

Si vous avez des difficultés à voter en raison d'un handicap, vous pouvez le signaler à votre mairie qui adaptera le bureau de vote ou vous proposera un accompagnant pour vous aider dans le bureau de vote.

Besoin d'accompagnement ?

Vous souhaitez utiliser l'ordinateur ou téléphoner pour vérifier votre inscription sur les listes électorales.

Vous souhaitez plus d'information sur les élections ou recevoir la **fiche comment s'inscrire sur les listes électorales en ligne**

N'hésitez pas à nous contacter Service animation ☎ **06 34 18 24 86**

Les mardis et vendredis de 13h30 à 15h30





JEUX

CHARADES

- 1- Mon premier est fauché en été pour faire de la farine
 - 2- Mon deuxième est une note de musique
 - 3- Mon troisième ne reconnaît pas les faits
- Mon tout est le jour où l'on tire les rois



LETTRES MELEES

- 1 On peut les souhaiter jusqu'à la fin du mois de janvier **UOXVE**
- 2 Elle est traditionnellement fourrée à la crème d'amandes **EGLTATE**
- 3 En Provence on la déguste pour l'épiphanie **OHISRESBCEIDOR**



MOTS CACHES : Les sports d'hiver

S	K	I	V	H	O	C	K	E	Y	S	C
L	Z	B	C	P	H	G	O	P	A	N	T
A	E	A	O	I	H	I	V	E	R	O	P
L	F	T	B	S	J	S	T	A	N	C	A
O	H	O	E	T	F	R	O	I	D	O	T
M	G	N	L	E	O	Z	E	G	U	L	I
N	E	I	G	E	D	W	I	E	K	F	N
C	O	M	P	E	T	I	T	I	O	N	S

BATON

FROID

LUGE

PISTE

COMPETITIONS

HIVER

NEIGE

SKI

FLOCONS

HOCKEY

PATINS

SLALOM

RECETTE : Tarte aux poireaux roquefort



- 1- Nettoyez et coupez des poireaux en petits tronçons. Les faire revenir dans du beurre et ajoutez un peu de liquide (eau, bouillon) pour les laisser cuire à feu doux.
- 2- Etalez une pâte salée, confectionnée ou achetée, type feuilletée ou brisée.
- 3- Déposez les tronçons de poireaux étuvés.
- 4- Hâchez grossièrement quelques noix et dispersez les sur les poireaux.
- 5- Dans un bol, battez 1 œuf avec 2 petits suisses nature, salez et poivrez. Ajoutez un morceau de roquefort écrasé à la fourchette, puis un peu d'eau ou de lait pour avoir la consistance d'une crème semi-liquide.
- 6- Versez le mélange sur les poireaux et noix, et enfournez four moyen pendant 30 à 40mn selon votre four. Surveillez car la croûte qui se forme dessus doit prendre couleur mais sans avoir le goût du brûlé.

RECETTE : Pommes farcies

Concassez quelques noisettes et émiettez à la fourchette des sablés, puis mélangez.

Ajoutez un peu de beurre en pommade au mélange, puis un peu de jus d'orange ou de l'eau de fleur d'oranger, et bien malaxer le tout avec la fourchette.

Lavez vos pommes et évidez le centre (queue et trognon) en laissant la peau.

Disposez les pommes dans un plat à four avec un tout petit fond d'eau,

Farcissez généreusement le centre des pommes avec le mélange sablés noisettes, en laissant un peu déborder sur le haut des pommes.

Enfourez environ 20mn thermostat 180°C .



PETITES ANNONCES

Téléphonez ou Envoyez-nous votre annonce qui paraîtra dans le prochain bulletin



Arrivage de vêtements hommes avec grande taille et femme (vestes mode jeunes)

ASTUCE ECOLO ECONOM

Laissez refroidir vos plats avant de les mettre au réfrigérateur



SOLUTIONS DES JEUX

CHARADES

1 épi

2 : Fa

3 : nie

Mon tout est l'**épiphanie**

LETTRES MELEES

1 VŒUX

2 GALETTE

3 BRIOCHE DES ROIS

MOTS CACHES

S	K	I	V	H	O	C	K	E	Y	S	C
L	Z	B	C	P	H	G	O	P	A	N	T
A	E	A	O	I	H	I	V	E	R	O	P
L	F	T	B	S	J	S	T	A	N	C	A
O	H	O	E	T	F	R	O	I	D	O	T
M	G	N	L	E	O	Z	E	G	U	L	I
N	E	I	G	E	D	W	I	E	K	F	N
C	O	M	P	E	T	I	T	I	O	N	S

PHOTO DU MOIS : Déco de Noël

Bravo et merci à tous les participants des collectifs du mardi

