



Sommaire

- ◆ Infos Centre social
- ◆ Recette de cuisine



ANIMATIONS JEUX

Mercredi 6 février
De 10h à 12h
Et de 14h à 17h

Au Centre Social de Kérangoff

Organisées par la ludothèque "Tonnerre de jeux"
animation gratuite et ouverte à tous !

Venez nombreux pour découvrir les grands jeux mis à disposition
par l'association "Dézépions"

Une initiation à différents jeux sera proposée l'après-midi :

- Jeux d'échecs avec l'USSAM
- Jeux de Go avec le "Tenuki club"

Nouveaux horaires de la ludothèque

Jeux sur place

- Le mercredi matin de 10h30 à 11h30 (pour les tout petits)
- Le mercredi après-midi de 14h à 16h30
- Le samedi matin de 10h à 12h

Prêt de jeux

- Le mercredi de 16h30 à 17h30
- Le samedi de 10h à 12h



INFOS CENTRE SOCIAL

Crésus	Aide pour les dossiers de surendettement tous les jeudis de 14 h à 18 h sur rendez-vous
Halte-garderie	Elle sera fermée du 25 février au 1 ^{er} mars. Ouvert à Kérourien durant cette période
Vacances de février	Le centre de loisirs et le secteur jeunes seront ouverts pendant toutes les vacances

FESTIVAL OUPS : théâtre sur la ville du 15 au 23 février 2013

FREDERIQUE, HOTESSE DE CAISSE

(à partir de 10 ans)

De Claude Theil

Durée : 1h10

Frédérique est une trentenaire qui regarde passer le monde à sa caisse. Elle est certainement assez représentative du monde du travail à l'aube de ce 21^{ème} siècle mais elle n'en a pas conscience. Son travail est précaire, ses horaires sont fractionnés mais sa vie est ailleurs. Sa vie est dans l'observation des gens qui défilent à sa caisse. Elle ne juge pas, elle ne dénonce pas, elle nous raconte simplement avec humour le défilé des gens ordinaires qui fait l'essentiel de sa vie de caissière ordinaire.

Il y a en nous tous un peu de Frédérique et surtout nous sommes tous l'un de ses clients.

Une découverte ironique de ce lieu incontournable qu'est le supermarché, ce théâtre tragi-comique où se côtoient, dans l'indifférence, toutes nos existences.

Mardi 19 février à 20h30

au centre social

Tarif 5 euros

Réservations au 02 98 49 80 09

LES ANCIENS DES BARAQUES

(à partir de 10 ans)

de Clarence Sophie Dany

Durée : 1h15

À la fin de la seconde guerre mondiale, la Ville de Brest n'était plus qu'un champ de ruines. Face à l'urgence d'une solution de relogement de la population brestoïse, une multitude de petites maisons en bois furent érigées à perte de vue : "les baraques". La proximité entre les baraques a rapidement recréé, entre les habitants, la communauté forte que la guerre avait affaiblie. Issus de toutes les classes de la société, ils ont vécu, ri et pleuré ensemble et se sontentraïdés. La solidarité nécessaire à la reconstruction de la ville est née dans ces "baraques". Sensées être provisoires, celles-ci ont en réalité perduré pendant une génération. Les Brestoïses, attachés à leurs baraques, eurent du mal à les quitter. L'apparition progressive de nouveaux immeubles d'appartements a contribué à la disparition de "leur monde". Cette pièce est leur histoire.

Samedi 16 février à 20h30

Au Mac Orlan

Tarif 5 euros

Réservations au 02 98 49 80 09

La recette du mois

POMMES DE TERRE FARCIES AU HACHE

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 belles grosses pommes de terre à chair ferme
- 2 à 3 carottes selon la grosseur
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- cancoillotte nature ou à l'ail (facultatif)
- 500 g de viande hachée ou de chair à saucisse
- 2 oignons
- 2 cuillerées à soupe de ciboulette
- un filet d'huile d'olive



Laver les pommes de terre, les piquer et les faire cuire au micro-ondes +/- 10 minutes (selon la taille et la variété) en les retournant à mi-cuisson.

Éplucher les carottes et les hacher pour obtenir de petits morceaux, faire cuire 10 minutes dans de l'eau bouillante pour les attendrir.

Pendant ce temps, éplucher les oignons et l'ail, les hacher et les ajouter au haché avec la ciboulette, du sel et du poivre ...

Couper les pommes de terre en 2 et creuser le centre avec une cuillère à soupe en laissant un bon bord, mélanger la chair retirée avec le haché ainsi que les carottes égouttées, puis remplir les demi-pommes de terre en tassant bien pour former un dôme.

Les disposer dans un plat allant au four et arroser d'un filet d'huile d'olive (s'il vous reste un peu de viande hachée vous pouvez en faire de petites boulettes et les poser entre les pommes de terre). Mettre le plat au four +/- 20 minutes jusqu'à légère coloration de la viande.

Dresser les assiettes et napper les demi-pommes de terre farcies de cancoillotte selon votre goût.



Responsable publication :

Comité d'animation de Kérangoff
Rue Franchet d'Esperey - 29200 BREST
☎ : 02.98.45.16.96
Présidente : Nadine MOUDEN

Rédaction : les bénévoles et professionnels du centre social de Kérangoff

Composition : Chantal BODENNEC
Imprimerie CAF : 1 300 exemplaires