



Le p'tit Keleier

AVRIL 2021

ÉCLAIRAGE PUBLIC

Savez-vous que l'éclairage public est considéré comme une source de pollution qui a le même impact sur la biodiversité que les pesticides? Aussi, dans le cadre de la transition écologique, afin de protéger la faune et la flore de cette pollution lumineuse nocturne, les horaires de l'éclairage public ont changé. L'extinction se fera de 21h30 à 6h30 sur toute la commune.

JARDIN PARTAGE

La création d'un potager partagé est une demande d'habitants de la commune. Un terrain municipal situé à Bellevue pourrait s'y prêter. Bien évidemment, les habitants de tous les quartiers sont concernés par ce projet. Un poulailler partagé est aussi envisagé, utile pour les déchets verts. Si vous êtes intéressés par cette initiative merci de contacter la mairie: mairie@goulizon.bzh ou au 02.98.91.08.92.

BIBLIOTHEQUE

Suite au nouveau confinement la bibliothèque sera fermée jusqu'à fin avril. Dès l'allègement des mesures sanitaires, elle ouvrira ses portes un samedi sur deux, de 11h à 12h. Il manque des bénévoles! Si vous êtes disponibles n'hésitez à contacter la mairie.

CCAS

Le Centre Communale d'Action Sociale tient une permanence chaque 1er samedi du mois. Les élus vous accueillent à la salle du foyer accolée à la mairie.

BARMAD

Le Barmad propose désormais le service mondial relay pour la réception de vos colis, aux horaires d'ouvertures de l'épicerie/dépôt de pain, c'est-à-dire: du mardi au samedi, de 8h30 à 19h sans interruption.

Vous trouverez les menus à emporter de chaque semaine sur la page facebook "Le Barmad".

MARCHE

Le marché des producteurs se tient chaque second jeudi du mois, à Ty Bras. Vous pourrez y trouver votre "P'tit Keleier" édité chaque mois à cette occasion.

ENVIRONNEMENT: FRELONS ASIATIQUES

La campagne de destruction des nids de frelons asiatiques 2021 débute ce mois-ci. Si vous apercevez un nid de frelons asiatiques, contactez la mairie, le référent communal se déplacera pour compléter un bon d'intervention.

EMPLOIS: CREATION D'ENTREPRISES

Pour tous projets de création de société, n'hésitez pas à contacter la mairie ainsi que la Communauté des Communes du Haut Pays Bigouden (02.98.54.49.04), un accompagnement peut vous être proposé.



DECHETTERIES

Les déchetteries communautaires seront fermées les jours fériés:

- samedi 1er mai
- samedi 8 mai
- jeudi 13 mai
- lundi 24 mai
- mercredi 14 juillet

ZOOM SUR... LE CLIC

Le Centre Local d'Information et de Coordination du Pays Bigouden c'est:

- Accueil, écoute, accompagnement
- Information sur les droits, orientation vers les démarches à effectuer (maintien à domicile, accès aux établissements d'accueil, amélioration de l'habitat, loisirs, activités...)
- Conseil personnalisé
- Soutien aux familles

Contact:

CLIC de Pont l'Abbé

tél. 02 98 87 39 50

Courriel : clic@ccpbs.fr



clic

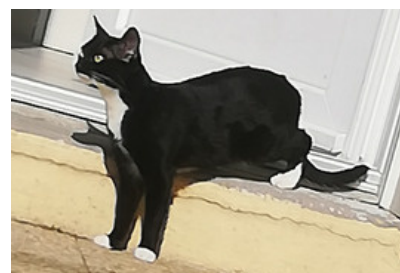
Au service des seniors bigoudens

Public concerné:

Personnes âgées de plus de 60 ans, domiciliées dans une commune du Pays bigouden, ainsi que leur entourage (famille, amis, bénévoles, professionnels de la gérontologie...).

PETITES ANNONCES

La jeune Alicia a perdu son chat dimanche 3 avril, dans le secteur de Bellevue. Voici sa photo. Merci pour votre aide. Contact: 07 81 25 44 35



LA RECETTE DE LA CANTINE

POMMES DE TERRE FARCIES AUX CHAMPIGNONS

pour 6 pers

Ingrédients :

- 3 grosses pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 250g de champignons
- 30g de parmesan
- 125cl crème liquide
- 30g de beurre
- 1 gros oignon
- 5g de persil
- Sel, poivre

- 1. Faire bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée et en robe des champs. Vérifier la cuisson en piquant une lame de couteau dans une pomme de terre. Si elle s'enfonce facilement, arrêter la cuisson puis laisser refroidir.

- Laver et émincer les champignons en fines tranches. Éplucher l'oignon et l'ail, en enlevant le germe, puis émincer finement.

- 2. Mettre l'huile d'olive dans une poêle à feu doux puis incorporer les oignons et l'ail. Faire suer pendant 2 à 3 minutes avant d'y ajouter les champignons. Laisser cuire à feu vif en mélangeant régulièrement. Lorsqu'ils ne rejettent plus d'eau et que le mélange ne contient plus de jus, assaisonner avec le persil, le sel et le poivre. Réserver.

- 3. Préchauffer le four à 210°C, th 7.

- 4. Couper les pommes de terre refroidies en deux et les évider à l'aide d'une cuillère en laissant environ 1cm d'épaisseur à partir du bord. Disposer les coques sur une plaque préalablement couverte de papier sulfurisé.

- 5. Dans un récipient, verser l'intérieur des pommes de terre avec la crème afin d'en faire une purée, puis incorporer les champignons cuisinés. Mélanger.

- 6. Garnir les coques du mélange. Faire en sorte de les bomber, c'est encore mieux.

- 7. Râper le parmesan sur chaque coque puis disposer une noisette de beurre sur le dessus. Cela permettra de faire dorer le parmesan.

- 8. Enfourner pour 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré.

A accompagner avec une salade verte.
BON APPÉTIT !