



Nouvelle étape dans le déconfinement

Mardi 2 juin, un certain nombre de contraintes se sont assouplies (voir ci-dessous), néanmoins, l'Essonne reste en zone Orange et il est recommandé de continuer à respecter les gestes barrière et à porter le masque en public. La Mairie restera partiellement fermée (sauf sur rendez-vous), n'hésitez pas à la contacter aux heures d'ouverture au 01 64 98 81 40 ou par mail mairie.oncysurecole@gmail.com

Les nouvelles règles du déconfinement

Les restaurants, bars et cafés rouvrent leurs portes. En zone verte, les restaurateurs peuvent accueillir leurs clients en intérieur. Ceux des zones oranges ne peuvent servir leurs premiers visiteurs qu'en terrasse.

Dans les transports

Dans les transports en commun, deux personnes pourront désormais être assises côte à côte. La SNCF s'engage à commercialiser 100% de son offre à partir de la mi-juin. Le masque y reste obligatoire.

En Île-de-France, une attestation employeur est toujours nécessaire en heure de pointe, entre 6h30 et 9h30, puis entre 16 heures et 19 heures.

Les lycées des zones oranges restent fermés, même s'il peut y avoir des exceptions pour les lycées professionnels.

Déplacements

Une attestation n'est plus nécessaire, quelque soit votre déplacement. La limitation des 100 kilomètres prend fin, même si le Premier ministre incite ses concitoyens à la prudence. Les déplacements restent cependant limités au

territoire français. Les frontières intérieures de l'Europe restent en effet fermées au moins jusqu'au 15 juin. Pour celles extérieures de l'Europe, "la décision sera prise collectivement avec l'ensemble des pays européens" d'ici la mi-juin.

Spectacles, parcs

Les salles de spectacle et les théâtres des zones vertes peuvent accueillir des visiteurs, tout comme les campings, les gymnases, les salles de sport et les piscines. En zone orange, il faudra encore patienter jusqu'au 22 juin, au même titre que pour les cinémas de tout le pays.

Les parcs d'attraction, situés en zone verte peuvent rouvrir. Le Puy du Fou (Vendée), ouvrira le 11 juin, le 13 pour le Futuroscope (Vienne) et le 15 pour le Parc Astérix (Oise). Situé en zone orange, Disneyland Paris reste pour sa part fermé "jusqu'à nouvel ordre".

Réunions

Les rassemblements restent limités à 10 personnes. Au restaurant, par exemple, la jauge maximale d'une table sera d'une dizaine de places.

Même condition dans les parcs, jardins ou lieux de loisirs.

Reprise de la gymnastique

La gymnastique reprend par groupe de 10 en extérieur.

Voir avec Chantal Bouchet pour les horaires.

Remerciements

Le 16 mai 2020, les bénévoles de l'atelier couture ont organisé une distribution gratuite de masques de protection en tissus, qu'elles ont confectionnés. Cet événement a permis de collecter en dons la somme de 460 € au profit de la FONDATION HÔPITAUX DE PARIS, pour soutenir le personnel soignant COVID-19.

Un grand merci aux participants.

Réouverture des écoles le 8 juin

Afin de pouvoir de nouveau accueillir plus d'élèves dans le respect du protocole sanitaire, des aménagements ont été apportés aux 2 écoles:

Rangement et tris dans les classes.

Achat et installation de 19 armoires fermées pour ranger l'ensemble des livres et du matériel.

Evacuation du matériel non nécessaire.

Protection par système de filmage du mobilier restant.

Ces aménagements vont permettre de rouvrir le 8 juin dans les écoles 2 classes élémentaires et une classe de maternelle.

Un grand merci aux deux directrices Mesdames DUPUYS et GÉRARDIN pour leur implication durant toute cette période.

Cette année, les cerisiers donnent en abondance, profitez-en

Cette semaine, 2 recettes faciles à faire



En Confiture ...

- 3 kg de cerises noires
- 2 kg de sucre spécial confiture

1. Stérilisez les pots à confiture en les faisant bouillir 10 min dans un grand récipient. Attrapez-les avec précaution, sans mettre les doigts à l'intérieur, et faites-les sécher sur un linge propre.
2. Lavez et égouttez les cerises.
3. Équeutez et dénoyautez les cerises, c'est plus facile et rapide si vous utilisez un dénoyauteur.
4. Mettez les cerises avec le sucre dans votre marmite (idéalement un confiturier). Emmenez à ébullition et laissez 15 minutes. Arrêtez le feu et mixez la préparation si vous souhaitez moins de morceaux.
5. Remplissez vos bocaux à ras-bord, lorsque la préparation est encore brûlante. Refermez et retournez immédiatement les bocaux. Attention aux brûlures. Laissez la confiture complètement refroidir avant de retourner les pots.

Conseil: Posez les pots à confiture sur un linge humide avant de les remplir, vous éviterez ainsi que les pots en verre ne se brisent.

... En Clafoutis

- 700 g de cerise bien mûres
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 5 cuillères de farine (100 g)
- 5 cuillères de sucre roux (100 g)
- 1/4 l de lait (25 cl)
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé

1. Lavez et équeutez les cerises.
2. Allumez votre four à thermostat 6/7 (180/200°C).
3. Dans un plat à tarte, mettez le beurre puis enfournez-le.
4. Battez les œufs en omelette, ajoutez la pincée de sel ainsi que le sucre. Mélangez bien (au fouet ou au robot). Ajoutez l'extrait de vanille, mélangez et jetez la farine en pluie. Mélangez bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.
5. Sortez le beurre fondu du four, ajoutez-le au liquide puis ajoutez le lait tout en remuant. Une fois mélangé, ajoutez les cerises à la préparation.
6. Avec un essuie-tout, étalez le beurre resté dans le plat pour le graisser, puis ajoutez la préparation. Ajoutez quelques noisettes de beurre par dessus.
7. Enfournez 45 mn (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer). Dès la sortie du four, saupoudrez de sucre vanillé.
8. Servez tiède

Conseil: vous pouvez ajouter un peu de kirsch dans la pâte, afin de sublimer le goût des cerises.

