



Oncy Solidaire n°7

Contact mairie

Les locaux de la mairie restent fermés au public mais une permanence téléphonique est mise en place les lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h00 à 17h30.

La mairie reste donc joignable au 01 64 98 81 40

ou par mail à l'adresse mairie.uncysurecole@gmail.com

Restons unis entre voisins et si vous vous inquiétez pour un(e) voisin(e), une connaissance que vous n'êtes pas en mesure d'aider ou que vous êtes vous-même en difficulté n'hésitez pas à contacter la Mairie.

En cas d'urgence, la ligne téléphonique reste ouverte 24h/24

Déconfinement

Ce que l'on sait pour le 11 mai

Entreprises : réouverture autorisée mais maintien du télétravail fortement conseillé.

Bars, cafés, restaurants : pas de réouverture

Autres commerces : réouverture autorisée sauf certains grands centres

Chômage partiel : mesures actuelles maintenues jusqu'au 1^{er} juin

Déplacements : interdits au-delà de 100 km du domicile sauf motifs impérieux

Mariages, anniversaires, réunions de famille : limités (tous les rassemblements de plus de 10 personnes restent interdits)

École : dans le cas où les établissements pourraient mettre en place les protocoles sanitaires, il est envisagé une réouverture partielle et progressive sur base du volontariat. Sur ce point nous sommes en attente des textes définitifs.

Le port du masque est conseillé et des masques grand public devraient être disponibles en pharmacie et dans les supermarchés. En attendant, la Mairie prévoit de distribuer à tous les habitants des masques chirurgicaux le jeudi 7 mai. Une commande de masques lavables a été passée et nous prévoyons de pouvoir distribuer 1 masque pour chaque habitant (hors enfants) dès livraison attendue mi-mai.

Nous vous tiendrons informés au fur et à mesure, en fonction des précisions qui nous sont apportées. D'ici là nous vous encourageons à continuer à pratiquer les gestes barrière.

Masques artisanaux

Des bénévoles du Club Couture d'Oncy sont derrière leur machine à coudre et préparent des masques grand public en tissus lavables.

Si vous êtes intéressés, vous pouvez contacter Annie Vizet.

vizet.annie@orange.fr

Les couturières sont en panne d'élastiques pour continuer... alors si vous avez un peu de stock, n'hésitez pas à vous signaler.

A défaut d'élastique des rubans (sauf satin) d'un centimètre seront les bienvenus.

Intermarché

Le magasin sera fermé le vendredi 1^{er} mai mais ouvert le matin du dimanche 3 mai

Auberge des Trois Pignons

Cuisine traditionnelle polonaise.

Le restaurant prépare sur commande des repas à emporter ou livre sur Oncy.

Tel : 01 64 93 85 42

Réouverture de la déchèterie de Moigny

La déchèterie est de nouveau ouverte aux déchets verts tous les jours sauf le lundi.

Du mardi au vendredi de 10h00 à 13h00

Samedi et dimanche de 9h00 à 12h30

On nous conseille d'éviter le dimanche !

Poubelles jaunes

Il y aura bien un ramassage le vendredi 8 mai



Le coin des gourmands : spécial Italie

Mettez du soleil dans votre assiette

Vous êtes sucré

Panna cotta aux fraises

Pour 6 personnes

Préparation: 10 min

Cuisson: 20 min

Repos: 2 h 10

Ingrédients

- 500 g de fraises mûres
- 100 g de sucre glace
- 75 g de sucre en poudre
- 50 cl de crème fraîche liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 feuilles de gélatine

Préparation

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 10 min. Pendant ce temps, versez la crème fraîche liquide, le sucre en poudre et le sucre vanillé dans une casserole. Portez à ébullition le mélange. Ajoutez ensuite la gélatine essorée dans la casserole. Fouettez bien le mélange et versez la panna cotta dans des pots. Laissez refroidir les pots à température ambiante, puis placez-les pendant 2h minimum au frais. Au bout de ce temps, lavez et égouttez les fraises bien mûres. Pour obtenir un coulis, placez les fraises dans le bol d'un robot mixeur. Ajoutez-y le sucre glace, puis mixez pendant plusieurs minutes jusqu'à obtenir un coulis

Vous pouvez aussi remplacer le coulis de fraise par celui d'un autre fruit au choix.



de fraises bien lisse et épais. Sortez les panna cotta du réfrigérateur et versez le coulis de fraises par dessus. Remettez les panna cotta au frais jusqu'au service. Servez ces panna cotta aux fraises bien froides en guise de dessert.

Astuces

Décorez ces panna cotta avec des feuilles de menthe et des morceaux de fraises fraîches avant de les servir. Il est également possible de réaliser des panna cotta plus légères. Pour cela portez à ébullition du lait avec du sucre et une gousse de vanille. Laissez infuser et retirez la gousse de vanille. Faites chauffer rapidement et ajoutez l'agar agar. Fouettez 2-3 minutes. Dans des verrines, ajoutez des morceaux de framboises au fond et versez le lait et le sucre à la vanille par dessus. Laissez refroidir et disposez au frais.

Vous êtes salé

Risotto aux asperges

Profitez de la saison des asperges ...

Pour 4 convives

1 kg d'asperges blanches
3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon haché

250 g de riz pour risotto italien

Poivre

Sel

2 cuillères à soupe de crème fraîche

50 g de parmesan râpé



Nettoyer et éplucher les asperges. Couper les pointes, couper les tiges en tronçons, réserver.

Mettre d'abord dans l'eau bouillante et salée les parties dures des asperges, faire cuire 10 min, puis les égoutter en gardant l'eau de cuisson. Plonger dans cette eau les tronçons des parties tendres des asperges pendant 5 min, puis ajouter les pointes et laisser cuire encore 2-3 min.

Égoutter les asperges et réserver le bouillon.

Chauffer l'huile dans une sauteuse, mettre l'oignon dedans et le laisser suer.

Verser ensuite le riz et laisser cuire en remuant 2-3 min, saler, poivrer.

Ajouter petit à petit le bouillon chaud à l'aide d'une louche. Mélanger et laisser mijoter jusqu'à ce que le bouillon soit presque absorbé, puis ajouter une nouvelle louche.

Répéter l'opération jusqu'à ce que le riz soit cuit al dente.

Ajouter délicatement les asperges, le parmesan, l'aneth et la crème. Remuer. Laisser chauffer 1 min sur le feu doux et servir dès que le parmesan commence à fondre.

Il est possible de le faire aussi avec des asperges vertes mais dans ce cas vous pouvez réduire la cuisson à 8 min.

Pour les enfants à la maison

Offre éducative France 4

L'offre éducative linéaire de France 4 sera prolongé jusqu'au 3 juillet.

Elle est constituée de cours donnés en direct par des professeurs par niveau :

CP de 9h00 à 10h00

CE1 de 10h00 à 10h30

CE2 de 10h30 à 11h00

CM1 de 11h00 à 11h30

CM2 de 11h30 à 12h00

Les cours de l'après-midi à 14h00 sont réservés aux collèges et lycées.