



LA GAETTE N° 94

PROCHAINE REUNION AHBK
Mardi 11 décembre
à 20H 30
AU CARDEK



Chers et chères composteur/euses,

Pour étoffer un peu notre noyau de "permanenciers" réguliers. Quelques-uns d'entre nous n'ont plus le temps ou partent vers d'autres horizons. Du coup, nous nous retrouvons un peu juste pour assurer toutes les semaines en étant au moins 2, car c'est quand même plus sympa... Si certains d'entre vous ont l'envie et le temps de co-assurer l'accueil de temps en temps (une à deux fois/ tous les 2 mois serait bien, après nous faisons tous selon nos disponibilités et nos imprévus...), manifestez vous.

Merci d'avance de votre soutien et de votre relais.

COMPOSTEUR SAINTE MADELEINE

SAMEDI DE 11H à 12H30

Fermeture du bureau de poste Krutenau

Après 15 jours de mobilisation autour de la fermeture du bureau poste et 2700 signatures. La pétition a été envoyée au PDG de la poste, au directeur poste Strasbourg, au maire de Strasbourg, et au député du quartier.

Un bus 100 % électrique



La CTS a réalisé un 5e essai d'un véhicule 100 % électrique sur la ligne 10 du 20 au 24 novembre. Né de la collaboration entre Alstom et NTL, Aptis est une nouvelle solution de mobilité 100% électrique bénéficiant des avantages du tramway dans un bus. Conçu pour garantir aux villes un système de transport propre et performant, Aptis propose une nouvelle expérience passager avec son plancher bas intégral et 20% de surface vitrée en plus.

Apéro débat : politique de la ville et lutte contre les discriminations



Mercredi 6 décembre 19h30
Actions citoyennes interculturelles
13 a rue du Howald

Dans le cadre du tour de france de l'égalité organisé par la fédération nationale des Maisons des Potes, cette rencontre en présence d'une délégation faisant étape à Strasbourg, permettra d'interroger les pratiques locales, mais aussi d'échanger autour des améliorations, idées, et revendications.

Nombre de places : 40. Inscription en ligne obligatoire

information

Soirée de soutien au nouveau Syndicat Potentiel à Neudorf



Nouveau départ pour le Syndicat potentiel

Exit la Krutenau. Le bail est signé : d'ici la fin de l'année, le Syndicat potentiel aura déménagé dans un ancien local industriel de 440 m² au 109, avenue de Colmar à Neudorf. Un nouvel espace qui étend le champ des possibles.

Jeudi 14 décembre à 18H

109 avenue de Colmar

Une soirée pour découvrir les différentes salles du nouvel espace du Syndicat Potentiel à Neudorf et une occasion pour soutenir son projet ! Notre avenir dépend aussi de l'imagination et des propositions de tous ! Programmation de la soirée et des années futures en cours...

Paye Ton Noël 11 // 14 au 16 décembre



Retrouve ton festival de fin d'année préféré du 2 au 17 décembre dans tout Strasbourg ! Viens fêter Noël avec Pelpass Asso sous le sunlight des tropiques pour une édition exceptionnelle placée sous le signe du soleil !

Comme chaque année, Paye Ton Noël s'installera sur le Marché Off de Noël, Place de Zurich et au Molodoï pour 3 semaines de musique, spectacle et fête !

programme



Pour la 3e fois, Strasbourg laisse s'ouvrir les portes d'un OFF, organise à cote des Marches de Noel traditionnels.

Vritable alternative ou refuge, pour toutes celles et tous ceux qui veulent vivre et partager la periode de Noel. Comme toujours, il vibrera partout dans le quartier Gare et sur la place Grimmeissen.

PROGRAMME COMPLET :
<https://goo.gl/GGfelJ>

Croissants Vanille Noisettes



Ingédients :

- 200 g de beurre ramolli
 - 150 g de sucre en poudre
 - de la vanille liquide ou en poudre
 - 200 g de noisettes en poudre
 - 500 g de farine
- Pour saupoudrer : du sucre glace et du sucre vanillé

Préparation des Croissants Vanille Noisettes :

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de repos : 2 heures

Temps de cuisson : 10 -12 minutes

Puissance du four : 180°C (Th 6)

Travaillez le beurre ramolli avec le sucre et quelques gouttes de vanille liquide (ou ½ cuil. à café de vanille en poudre). Fouettez quelques instants.

Ajoutez les noisettes en poudre et la farine, mélangez bien puis formez une boule de pâte que vous envelopperez dans du film alimentaire.

Mettez au frais pendant 2 heures.

Formez de fins boudins, coupez-les en tronçons d'environ 5 cm, affinez les extrémités pour former des croissants.

Déposez ces petits croissants sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson.

Faites cuire les Croissants Vanille Noisettes à 180°C (Th. 6) pendant 10 à 12 minutes.

Saupoudrez les petits Croissants Vanille Noisettes encore tièdes avec le mélange sucre glace/sucre vanillé.

Contact : AHBK 23 rue Sainte Madeleine
Tel : 06 09 68 93 90
mail : ahbak.ahbak@laposte.net
web : www.ahbak.org

Permanence le samedi de 10h à 11h au petit Glacier rue Austerlitz

[Cliquez ici pour voir cet e-mail dans votre navigateur](#)

