



Le p'tit Keleier

Juin 2021

ELECTIONS DEPARTEMENTALES ET REGIONALES

Les élections départementales et régionales auront lieu les dimanches **20 et 27 juin**. Le bureau de vote, situé à la cantine scolaire 3 route de Plogastel, sera ouvert de 8h00 à 18h00.

NOUVELLE CARTE D'IDENTITÉ

La nouvelle carte, au format "carte bancaire", plus pratique pour les transports et les démarches quotidiennes, sera délivrée à tous les demandeurs, au terme d'un déploiement progressif.

Pour le Finistère, cela concerne les demandes enregistrées à compter du 14 juin.

Cette carte, plus sécurisée, contiendra notamment les images numérisées de la photographie et de deux empreintes digitales de son titulaire.

SÉJOURS ULAMIR ÉTÉ 2021

Cet été l'Ulamir propose plusieurs séjours pour les jeunes:

- **Séjour Patates** du 6 au 11 juillet (travail rémunéré en milieu agricole et activités) pour les +16 ans.
- **Séjour Animalier** du 2 au 6 août, pour les 11-17 ans.
- **Mini séjour croisière/surf**, du 17 au 20 juillet ou du 22 au 25 juillet, pour les 11-17 ans.

Contact: Ulamir centre social du Goyen 02-98-74-27-21

ulamir.poullan@wanadoo.fr

<http://ulamircentresocialdugoyen.blogspot.com>

FORUM RECRUTEMENT MARINE NATIONALE

La marine nationale propose un forum de recrutement de proximité pour ses bases de l'île longue, l'école navale, BAN Lanvéoc et sémaphores.

Le principe est de garantir pour tout jeune (de 17 à 30 ans) qui le souhaiterait, un poste et un métier en Presqu'île de Crozon ou sur la Base aéronavale de Landivisiau, pour un premier contrat dans la Marine Nationale. .

Rendez-vous le samedi 19 juin 2021 de 10h à 16h à la salle multifonction, route de Terenez, Le Faou.

Contact: Facebook Cirfa Marine Brest

Tel: 02-98-22-15-31

BIBLIOTHEQUE

La bibliothèque sera ouverte les samedis 12 et 26 juin, de 11h00 à 12h00.

COLLECTE DE VIEUX JOURNAUX

L'association Gourlizon Sport récupère les vieux journaux dans 2 bacs accessibles en permanence situés à l'entrée du stade sous l'abri. Merci de ne déposer que des journaux : pas de magazine ou prospectus.



PETITES ANNONCES

Recherche personne pour tondre et débroussailler une pelouse dans le bourg au minimum une fois par semaine. Matériel fourni. Contactez M Swain au 5 place de l'église à Gourlizon.

LA RECETTE DE YOLAINE

TARTINES CHAUDES DE LÉGUMES (pour 6 personnes)

INGRÉDIENTS : pain complet 6 tranches, tomates 6, farine 50g, courgettes 3, beurre 50g, oignons 3, lait 60cl, mozzarella râpée 90g, huile d'olive 50g, origan, sel, poivre.

RECETTE :

1. Faire un béchamel : Mettre le beurre à fondre dans une casserole. Ne pas le colorer. Y incorporer la farine et verser petit à petit le lait chaud tout en mélangeant afin de ne pas faire de grumeaux. Saler et poivrer.
2. Laver et éplucher les oignons, les courgettes et les tomates puis les émincer en fines lamelles. Mettre 20g d'huile d'olive à chauffer dans une casserole puis incorporer les oignons, laisser colorer légèrement à feu doux. Ajouter les courgettes, laisser cuire 5 minutes avant d'y incorporer les tomates. Terminer la cuisson des légumes à feu vif pendant 2 à 3 minutes. Saler, poivrer.
3. Préchauffer le four à 180°C.
4. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. Déposer les tranches de pain complet puis, mettre un filet d'huile d'olive sur chacune. Étaler une fine couche de béchamel, puis disposer les légumes. Parsemer chaque tartine de mozzarella râpée et terminer avec une pincée d'origan.
5. Enfourner les tartines pendant 5 à 10 minutes avant de les déguster. Accompagner de salade verte c'est un succès garanti !

BON APPETIT!

