



# Griport' à Porte



*La Gazette de  
l'association Familles Rurales*



Association  
de Griport

**Pensée positive** : « Croyez en vos rêves et ils se réaliseront peut-être. Croyez en vous et ils se réaliseront sûrement. »  
- Martin Luther King -

L'association Familles Rurales Griport a été créée en Juin 1969 par une poignée de parents qui souhaitait mettre en place une "Ruche" (que l'on appelle Centre Aéré aujourd'hui) pour accueillir les enfants l'été.

Au fur et à mesure des années, sous l'impulsion des bénévoles souhaitant faire vivre le village, bien d'autres activités ont vu le jour : buvette ouverte les week-ends, pédalos sur l'étang, repas des anciens, club des anciens, repas dansants, Nouvel-an, voyages d'une journée...

Dans le même temps, au début des années 70, les bénévoles ont entrepris de construire la salle des Plans d'Eau avec, au départ, uniquement une partie dalle couverte de la charpente métallique. Ensuite, la partie bar/cuisine et toilettes a été construite puis la salle a été "fermée" et équipée petit à petit pour devenir celle que l'on connaît aujourd'hui.

Cinq président(e)s se sont succédé(e)s depuis sa création dont Mélanie Chevalier, fraîchement élue.

# La recette du moment

## Kanelbullar : petits pains suédois à la cannelle

Ingédients pour 35 kanelbullar environ



### Préparation

- Mettez la levure fraîche dans un peu de lait prélevé sur les 250mL.
- Mélangez ensuite tous les ingrédients de la pâte et pétrissez (à la main, au robot ou à la machine à pain) jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique.
- Laissez ensuite lever à température ambiante pendant environ 2 heures (ou jusqu'à ce que la pâte double de volume).
- Faites fondre le beurre. Mélangez le avec le sucre et la cannelle.
- Coupez la pâte en deux morceaux de même poids et étalez chaque morceau de manière à obtenir un rectangle.
- Tartinez chaque rectangle avec la préparation à base de sucre, beurre et cannelle, puis enroulez la pâte pour obtenir un long boudin.
- Coupez ensuite dans chaque rouleau des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur.
- Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez lever à nouveau jusqu'à ce que les kanelbullars doublent de volume (30 minutes environ).
- Préchauffez votre four à 190°C. Saupoudrez vos kanelbullar de sucre en grains et enfournez pour 12 à 15 minutes. Laissez ensuite refroidir sur une grille.

### Pour la pâte

75g de beurre mou  
250mL de lait  
25g de levure fraîche de boulanger  
1/4 de cuillère à café de sel  
1 cuillère à café de cardamome  
100g de sucre en poudre  
460g de farine

### Pour la farce

50g de beurre  
50g de sucre  
1 cuillère à café de cannelle

### Pour décorer

Sucre en grains

Inspirée par Lucille et  
Aline, et leurs voyages  
en Suède !

Recette avec photos empruntée sur le blog « Papilles et pupilles »

<https://www.papillesetpupilles.fr/2005/10/kanelbullar-petits-pains-suedois-a-la-cannelle-sans-oeufs.html/>

# *Bas les masques !*



**Mélanie CHEVALIER**, habitante de Griport depuis 2007 (maison rose anciennement de « Marie-Jeanne Pauly »).



Mariée avec Fabien VITU, maman de Romane (10 ans) et Mathilde (9 ans), propriétaire de 2 chats et 2 poules. J'ai grandi à proximité de Lyon, puis je me suis installée en Lorraine pour terminer mes études en 2003. Depuis, je n'ai plus quitté cette région accueillante, malgré un climat parfois un peu frais pour moi ! Je suis rentrée en 2008 à l'Association du village, rapidement j'ai pris le poste de secrétaire, puis celui de présidente cette année. Créer du lien entre les habitants et de manière intergénérationnelle, quel que soit le contexte, est ma motivation principale dans les actions et événements que nous menons tous ensemble. Je souhaite que vous puissiez vous approprier cette Gazette afin que vous en deveniez chacun les acteurs de son contenu.

## *Truc & troc : ressources et savoirs partagés*

Fabien VITU met à disposition pour un besoin ponctuel et local son camion benne basculante, permis B, charge utile 1000kg (contact : 06.85.22.40.51)

Mélanie CHEVALIER peut vous apprendre à fabriquer des produits ménagers simples et quelques cosmétiques maison (contact : 06.70.48.75.69)

Opération pilote « @nnette la tablette » : une tablette numérique est à votre disposition si vous le souhaitez, afin de pouvoir rester en contact avec vos proches, ou encore réaliser vos rendez-vous en téléconsultation. Contactez Mélanie CHEVALIER au 06.70.48.75.69.

Vous avez des recettes, des infos, des ressources, des savoirs, des histoires, des collections, des anecdotes ou simplement des idées à partager ? N'hésitez pas et envoyez vos trésors à [aline.schlachter@laposte.net](mailto:aline.schlachter@laposte.net) afin qu'ils soient intégrés à la (aux) prochaine(s) édition(s) de la Gazette de l'association ! Contact possible également par téléphone au 0661977376.

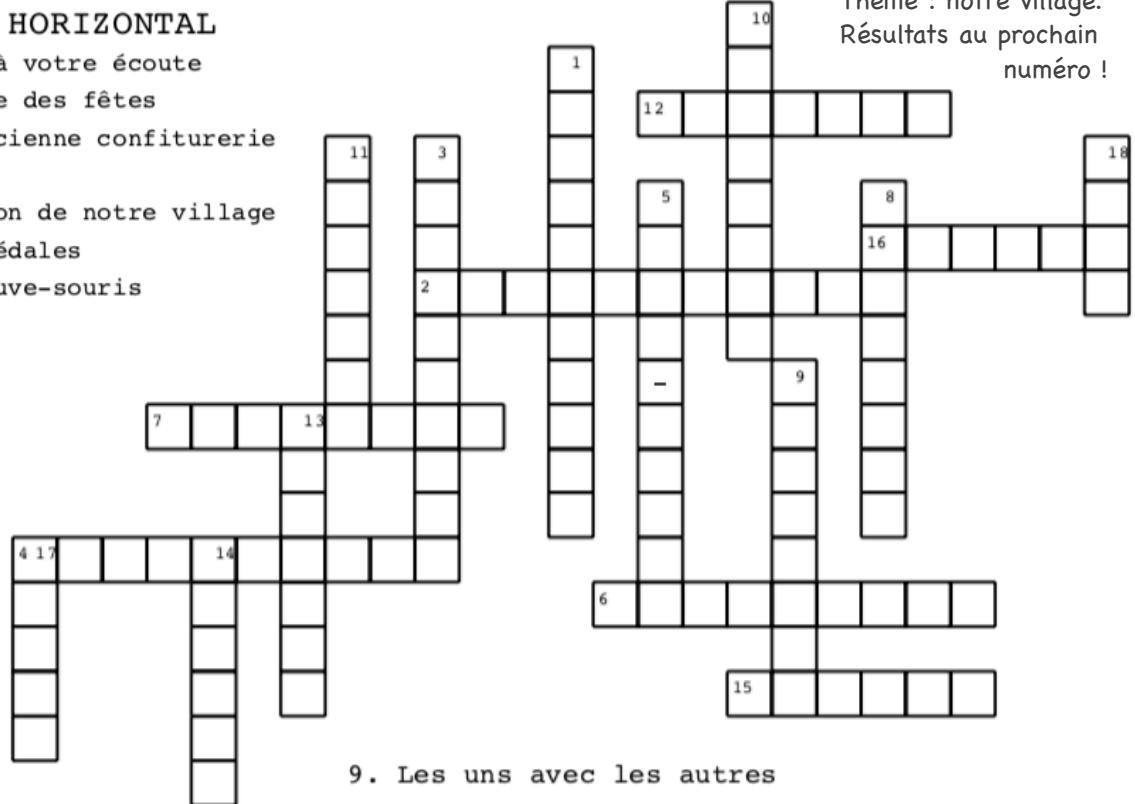
# Renue méninges

## HORIZONTAL

- 2. Une équipe à votre écoute
- 4. Petite salle des fêtes
- 6. Nom de l'ancienne confiturerie
- 7. Chapelle
- 12. Saint patron de notre village
- 15. Bateau à pédales
- 16. Refuge chauve-souris

## VERTICAL

- 1. Habitants de Griport
- 3. Petites prunes jaunes
- 5. Fraîchement terminée
- 8. Volontaire



Thème : notre village.  
Résultats au prochain  
numéro !

## Peinture de Noël pour fenêtre au Blanc de Meudon

Le Blanc de Meudon est une poudre de craie blanche et très fine. Il est utilisé traditionnellement pour les travaux ménagers, la fabrication de peinture et les loisirs créatifs. Issue de carrières naturelles, cette ressource minérale quasiment inépuisable est pratique pour décorer vos fenêtres de manière ludique, saine et naturelle.

Matériel : du Blanc de Meudon, et de l'eau.

Marche à suivre : Mélangez une mesure de Blanc de Meudon pour une demi-mesure d'eau afin d'obtenir une pâte. Étalez ensuite la préparation à l'aide d'un chiffon, d'une éponge ou de vos doigts.

Vous pouvez dessiner à main levée ou préparer des pochoirs des formes de votre choix et les utiliser comme support sur vos fenêtres ! Il vous suffit de tamponner l'intérieur avec la pâte à l'aide de vos doigts ou un chiffon. Ensuite, il n'y a plus qu'à laisser sécher ! Le tour est joué ! Plus la pâte est épaisse et plus le dessin sera blanc. Rajouter un peu de poudre pour épaisser. Le Blanc de Meudon s'enlève ensuite très facilement avec un chiffon et de l'eau ou une éponge humide. Et comme ce produit est traditionnellement utilisé pour le nettoyage des vitres, vous aurez ensuite des carreaux tout propres !

## *Idee bricolage*

Source : <https://blog.bebe-au-naturel.com/2014/12/une-jolie-deco-de-noel-au-blanc-de-meudon/>

Mentions légales : Édité par Familles Rurales Griport. Siège social : Mairie de Griport, 23 Grande Rue 54290 Griport. Responsable de publication : Mélanie Chevalier. Imprimé par : L'ami.net - 54290 Roville-devant-Bayon. Numéro d'édition et date de parution : (1), distribué gratuitement semaine 50 (année 2020). Ne pas jeter sur la voie publique.