

GE M'INFORME

Novembre 2020 - NUMERO 013

LE GEM 37

Le GEM (Groupe d'Entraide Mutuelle) est un espace d'accueil et de solidarité. Il se situe en Indre-et-Loire sur les territoires de Tours Centre, Tours Nord et Loches. Les adhérents de l'association y sont très actifs et participent à la vie associative.

« Rien n'est infranchissable. Pas même les barrières que l'on se met soit même. »

Alexandra Julien



Le GEM Sud Touraine fait son marché de Noël

Par le GEM Sud Touraine

Les adhérents du GEM de Loches ont comme projet d'organiser un séjour pour l'été 2021. Pour

cela ils s'investissent afin de récolter des fonds. Il a été décidé de créer des objets, des décorations afin de les vendre pour les fêtes de fin d'année. Nous

avons prévu de participer à des marchés de Noël, malheureusement la crise sanitaire que nous traversons nous oblige à nous adapter...

Au programme Sapins décoratifs, bougeoirs, maquettes, boucles d'oreilles en Origami, bougies parfumées, sels de bain...



Les photos et tarifs des objets sont disponibles sur le site internet de l'association (www.gem37.fr)

Pour passer commande ou pour obtenir plus d'informations n'hésitez pas à nous contacter.



S'occuper pendant le confinement

Par le GEM Sud Touraine

Les adhérents du GEM de Loches ont souhaité partager leurs différentes occupations durant le confinement.

Pour Caroline, le confinement est l'occasion d'écouter de la musique sur youtube. Elle est également retombée sur sa vieille console de jeux avec laquelle elle s'adonne à des parties endiablées de Super Mario. Elle prend également du temps pour pratiquer le " Ho'oponopono ", une technique ancienne de méditation hawaïenne.

Pour Franck, c'est le moment de se perfectionner aux échecs grâce à un jeu sur tablette et également de se balader en ville.

Marie-Elisabeth quant à elle, en profite pour faire du jardinage, du tri dans ses affaires, aller sur le marché et faire du dessin et des mots fléchés.

Un petit mot d'encouragement

Alain et Sylvie, adhérents du GEM, on souhaité profiter du journal pour laisser ce message destiné aux adhérents et animateurs du GEM:

Malgré ces nouvelles mesures de confinement, les animatrices et animateurs nous téléphonent pour nous demander des nouvelles.

Tous les adhérents remercient les animateurs.

Vivement que les GEM réouvrent pour que l'on puisse se revoir dans les locaux prochainement en respectant les gestes barrières.

Tout le monde prend soin de nous. Merci.

Recette

Par le GEM Sud Touraine

Endive au jambon

Pour 4 personnes :

- 4 endives
- 4 tranches de jambon
- Sauce Béchamelle
- Fromage râpé
- Sel et poivre



Cuire les endives à l'eau bouillante pendant 45 min puis bien les égoutter.

Disposer les endives cuites sur les tranches de jambon puis rouler le tout.

Mettre les endives entourées de jambon dans un plat allant au four.

Napper de sauce béchamel les endives au jambon et recouvrir de fromage râpé.

Gratiner pendant 10 à 15 min au four à 200°C (thermostat 6-7).