Edition spéciale

Le P'tit Vaulieni

N° 17 – Avril 2020

Pourquoi une édition spéciale ? Les fêtes de Pâques seront spéciales cette année dans toutes les familles, Coronavirus oblige.
Alors une publication différente distribuée pour Pâques, spécialement préparée par les enfants de notre village pour donner un peu de couleur et de chaleur à tous les ménages du village.
Bonne lecture et Joyeuses Fêtes de Pâques à tous.

Billet du Syndic

Chères Vaulienies et chers Vaulienis,
En cette période de guerre, nous devons tous lutter contre un ennemi invisible où se mêle craintes et risque de contaminations, la Municipalité reste attentive aux directives de la Confédération et de l'Etat de Vaud et invite une fois de plus la population et plus particulièrement nos aînés à rester chez eux. Nous vous remercions de respecter les consignes sanitaires mise en place pour le bine de tous, jeunes et moins jeunes.
MERCI pour cette grande solidarité villageoise. MERCI aux enfants et à leurs parents pour les dessins, bricolages, la confection de tresses, la distribution de tisanes, les jouées d'accordéon. MERCI à notre Société de Jeunesse qui se met à disposition des personnes à risque et de la Commune.

Tout en souhaitant que cette situation ne perdure pas trop longtemps, restons optimiste et essayons de garder le moral en attendant des jours meilleurs.

Claude Languetin

San Francisco

Maxime Le Forestier

C'est une maison bleue
Adossée à la colline
On y vient à pied, on ne frappe pas
Ceux qui vivent là, ont jeté la clé
On se retrouve ensemble
Après des années de route
Et l'on vient s'asseoir autour du repas
Tout le monde est là, à cinq heures du soir
San Francisco s'embrume
San Francisco s'allume
San Francisco, où êtes vous
Lizzard et Luc, Psylvia, attendez moi

Nageant dans le brouillard
Enlacés, roulant dans l'herbe
On écoutera Tom à la guitare

Phil à la kena, jusqu'à la nuit noire
Un autre arrivera
Pour nous dire des nouvelles
D'un qui reviendra dans un an ou deux
Puisqu'il est heureux, on s'endormira
San Francisco se lève San Francisco se lève
San Francisco ! où êtes vous
Lizzard et Luc, Psylvia, attendez-moi

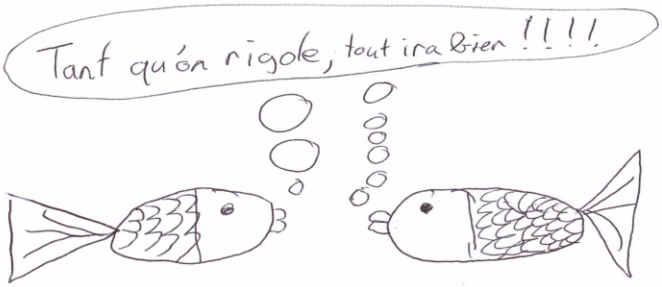
C'est une maison bleue
Accrochée à ma mémoire
On y vient à pied, on ne frappe pas
Ceux qui vivent là, ont jeté la clef
Peuplée de cheveux longs
De grands lits et de musique
Peuplée de lumière, et peuplée de fous
Elle sera dernière à rester debout
Si San Francisco s'effondre

Si San Francisco s'effondre
San Francisco ! Où êtes vous
Lizzard et Luc, Psylvia, attendez-moi

Que dit un chat quand il a fait une bêtise ?

Que dit un citron policier ?

Deux poissons se rentrent dedans.
– Pardon ! J'avait de l'eau dans les yeux !!!



Zoé Tharin

Des petites blagues ça fait du bien !

A défaut de ne pas pouvoir jouer avec les copains, on va se défouler et aider notre papa au bois ...

La relève est assurée chez les Guignard !

Kayla, Maé et Justin

Parfois il neige, parfois il y a du soleil,

Les pissenlits poussent dans les champs,

C'est la fête pour les abeilles,

L'hiver est fini, voici le printemps !

Lisa Bluette et Basiléon

Recette de beignets

* 1 kg de farine

* 1 cc de sel

* 50 gr de sucre

*6 dl d'eau tiède

* 10 gr de levure boulangère

bien mélanger le tout

* rajouter 2 dl d' eau tiède

finir de bien mélanger, et couvrir avec du papier d'aluminium.

LAISSER REPOSER PENDANT 1 HEURE A TEMPERATURE AMBIANTE

Cuisson :

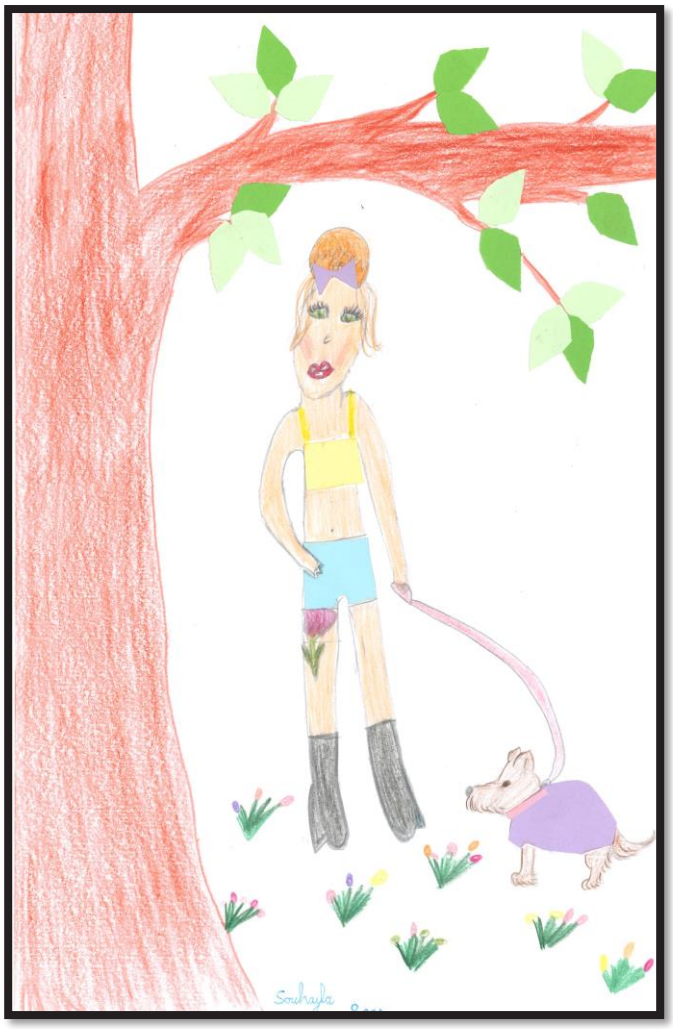
mettre de l'huile dans une casserole et laissez chauffer.
Faire des petites boules à l'aide de deux cuillères à soupe et faire frire dans l'huile bien chaude.
Soupoudrez avec du sucre glace, et il ne reste plus qu'à déguster.

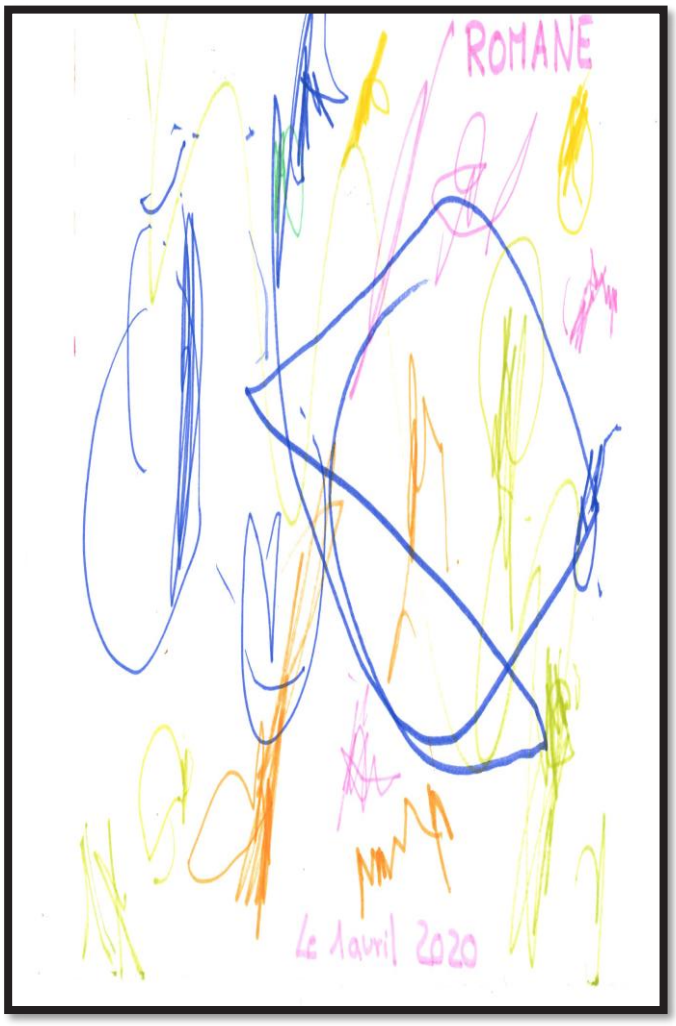
BON APPETIT !

Enora Ortega

Noah

Mais t'es un rigolo toi! Réfléchis un peu...
Joyeuses Pâques à tous !
Manon. L.




ROMANE
Le 1 avril 2020

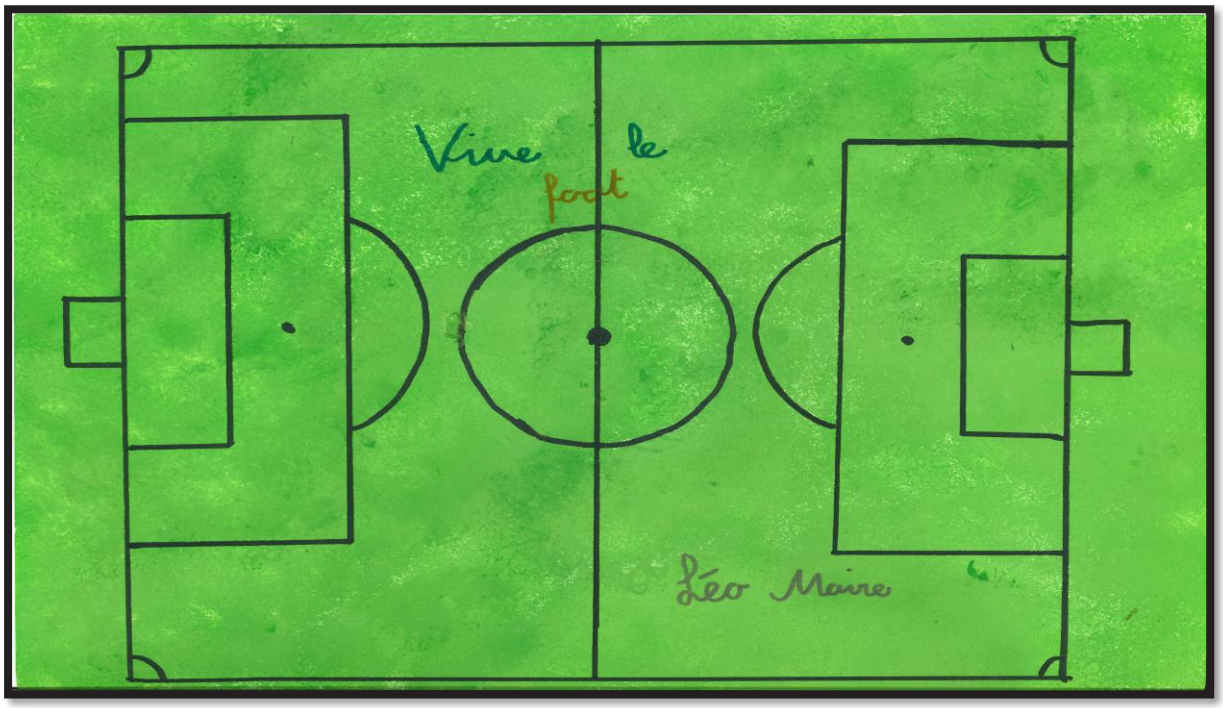
Recette pancakes de Jim

Liste des ingrédients

- 2 œufs
- 150 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique ou de bicarbonate
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel

Etapes de la recette

1. Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs.
2. Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'œuf avec le lait puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant et laissez reposer 30 minutes.
3. Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation.
4. Faites cuire dans une poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté.



Recette du Financier abricot-chocolat de Maxime et Camille

Ingrédients

4 blancs d'oeufs
175 g de beurre
120 g de sucre
50 g de farine
90 g de poudre d'amandes
4 abricots (ou autres fruits frais)
1 sachet de pépites de chocolat

Recette

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Faites fondre le beurre à feu doux et laissez-le cuire 5 min environ pour obtenir un beurre noisette. Retirez du feu.
- Dans un saladier, mélangez la farine, le sucre et la poudre d'amandes.

- Dans un bol, battez les blancs d'œufs à la fourchette pour les faire mousser. Incorporez-les au mélange précédent, puis ajoutez le beurre fondu et mélangez soigneusement le tout.
- Lavez les abricots, puis coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans un moule à manqué et versez les pépites de chocolat dessus.
- Versez la pâte dans le moule à manqué. Enfournez pour 25 min et laissez refroidir avant de démouler.

Récit de confinement d'une famille de 4 : papa, maman et 2 garçons de 9 et 3 ans Charlcy et Chary

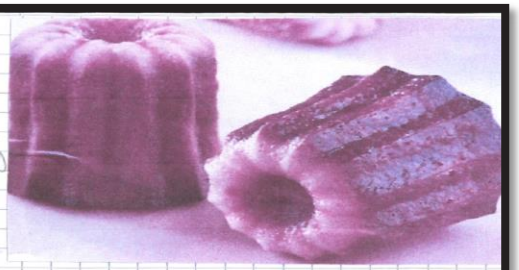
Franchement ça fait du bien d'en parler ! Notre plus grande appréhension c'est la vie après cette crise : reprise du travail, de l'école, du sport. Le stress quotidien ! Et encore nos proches et amis nous manquent.
Quelques avantages du confinement : Beaucoup de moment d'échanges et de partage.
Maintenant, on fait tout ensemble,
• Le matin, une prière en famille, une pensée pour ceux qui sont malades et ceux qui ont des proches malades
• De la gym par la suite,
• Le petit déjeuner ensemble,
• L'école à la maison se passe plutôt bien, voici le commentaire de Charlcy 9 ans : "je comprends bien le texte quand c'est maman qui m'explique" ...Mais pour la maman, la maitresse est douée...c'est dur de transmettre...il faut beaucoup de patience.
• On dîne rarement ensemble mais on soupe en famille.
• L'après-midi, chacun choisi son activité et c'est là qu'il y a des disputes parfois. En fait c'est rigolo...
◇Le papa qui reste au téléphone longtemps avec ses amis agace la maman...
◇La maman qui sollicite tout le temps les garçons à participer au ménage (rangements, nettoyage...), voici le commentaire de papa: "tu n'aimes pas voir les gens se reposer"
◇Moment télé: papa regarde le foot et maman aimerait savoir les nouvelles de Covid 19...Le grand frère qui choisit de jouer à la play station pendant que son petit frère aimerait regarder le dessin animé...ça fâche, ça pleure, ça crie,
◇Le soir, on se détend : le sport avant le souper...le foot étant le sport fétiche. Ça au moins ça manque vraiment aux enfants " l'ambiance du foot" et il y a un élément très important qui nous remonte le moral : la musique cela remplace la gym, le sport, les balades...vu qu'on ne peut pas sortir. Pop, disco, rumba...tout le monde danse à fond, on transpire et ça fait du bien.

Pour une maman infirmière il faut dire que cela fait du bien de travailler tranquillement : moins de circulation routière, peu de stress car pour le moment pas beaucoup de programmes (sport, rendez-vous médicaux) à gérer. Le plus grand stress c'est qu'il faut faire attention de ne pas ramener des microbes chez soi !

On espère que tout reviendra comme avant !

Thibaud et Emilie

Recette cannelés



ingrédients ~ 15 cannelés

6,2 dcl de lait
une gousse de vanille
310 gr de sucre
150 gr de farine
1 pincée de sel
2 oeufs, 3 jaunes d'oeufs
50 gr de beurre
3 cl rhum ambré

Faites frémir le lait avec la vanille, faites infuser. Laissez reposer 1 heure puis filtrez. Mélangez le sucre, la farine et le sel. Ajoutez les oeufs et les jaunes, puis versez 1/3 du lait. Mélangez, versez le beurre fondu, le reste du lait et le rhum. Laissez reposer 12 heures à température ambiante.

Le lendemain, préchauffez votre four à 240° et placez vos moules sur la plaque. Mélangez la préparation du fond puis remplissez les moules à 5 mm du bord.

Faites cuire 25 minutes à 240° puis 45 minutes à 180°. Démoulez dès la sortie du four.

Bonne dégustation.

Mila

La seconde vie du Petit Bassin

Je me présente : je suis en métal, tout neuf et brillant, on me nomme ''Petit Bassin'' et ceci est mon histoire.

Au début de mon existence, je me retrouve dans un pâturage à la Sagnette au milieu de la campagne. Des drôles de bêtes avec des cornes et des cloches viennent me rendre visite tous les jours. Ce sont des vaches qui viennent boire l'eau que je leur offre. D'autres animaux profitent aussi de mon eau fraîche et je m'en réjouis.

Mais voilà que les saisons défilent. L'eau, le vent, le soleil et la neige commencent à me ronger gentiment. Un jour, je me retrouve tout rouillé et je ne parviens plus à retenir mon eau parce que la rouille m'a fait des trous partout. Je suis tout triste de ne plus pouvoir servir.

Un jour, j'entends un bruit de moteur qui se rapproche de plus en plus. On me soulève et on va me jeter, j'en suis sûr. Alors je décide d'accepter mon destin et de profiter de cette dernière balade.

Le vent me frise les côtés quand le tracteur accélère. Uuuiiii, un virage à gauche, puis à droite et encore un à gauche. Puis à fond dans la grande descente, je fais la course avec les oiseaux. Encore quelques virages et j'aperçois des maisons au loin. Le tracteur freine, me dépose par terre et ça y est, on n'a plus besoin de moi.

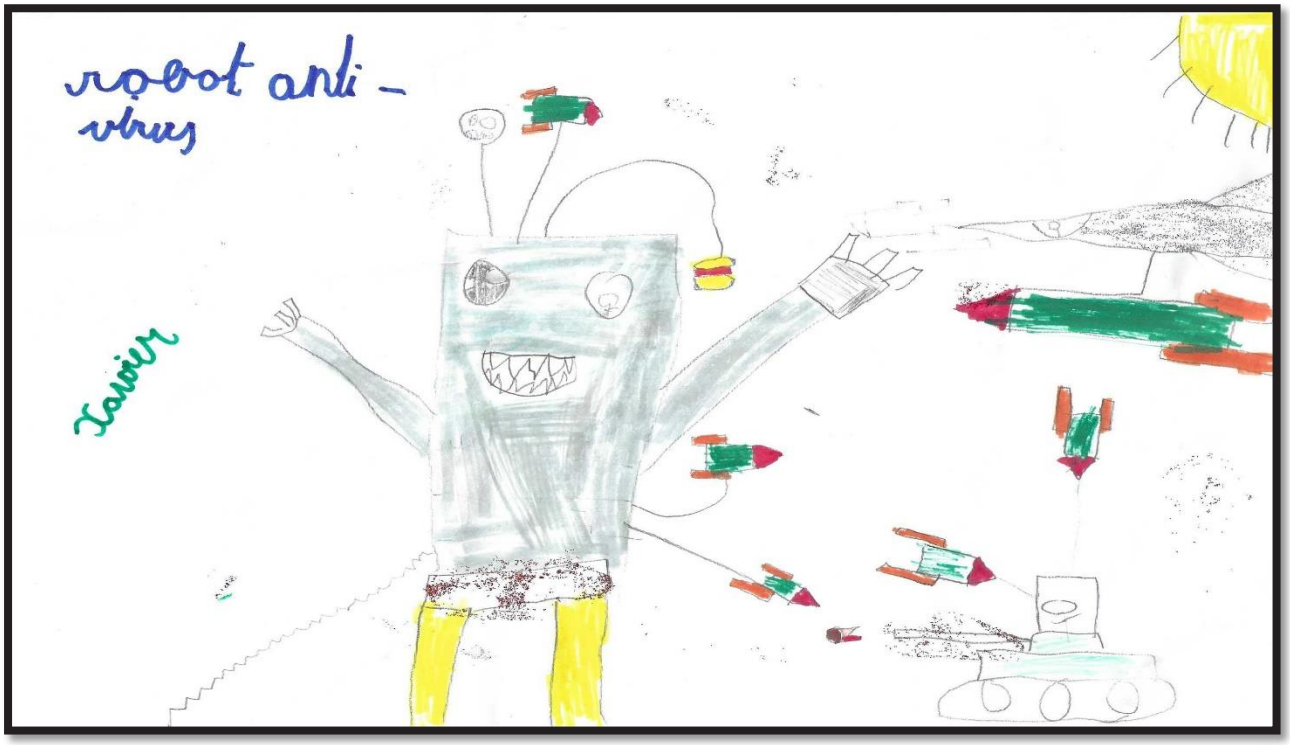
Mais tout à coup, je suis le centre de l'attention. Des gens me tournent autour, me contemplent, puis me nettoient. Ensuite, deux enfants, Olivier et Cassandra, commencent à me chatouiller dans tous les sens avec des pinceaux. C'est un drôle de jeu ! Ensuite on me laisse me reposer au soleil, avant de me rajouter quelques accessoires. Le tracteur revient et me remplit de terre, puis je reçois un drôle de toit arrondi.

Une fois ceci fait, les gens me contemplent à nouveaux et ils ont l'air enchantés. Je prends mon courage à deux mains et j'ose jeter un coup d'œil. Oooh, surprise !!! Je m'aperçois que je suis tout neuf, plus de traces de rouille. Je suis tout beau, tout coloré et je ressemble à un magnifique paysage fleuri.

On m'a offert une seconde vie !

Les enfants sèment des graines dans ma terre, ils y plantent des plantons qu'ils arrosent avec amour. Je vais avoir une nouvelle mission, celle d'égayer les cœurs et de réjouir les gens en leur offrant de bons légumes.

J'ai même reçu en souvenir, les autographes des deux artistes peintres qui m'ont métamorphosé : Cassandra et Olivier.



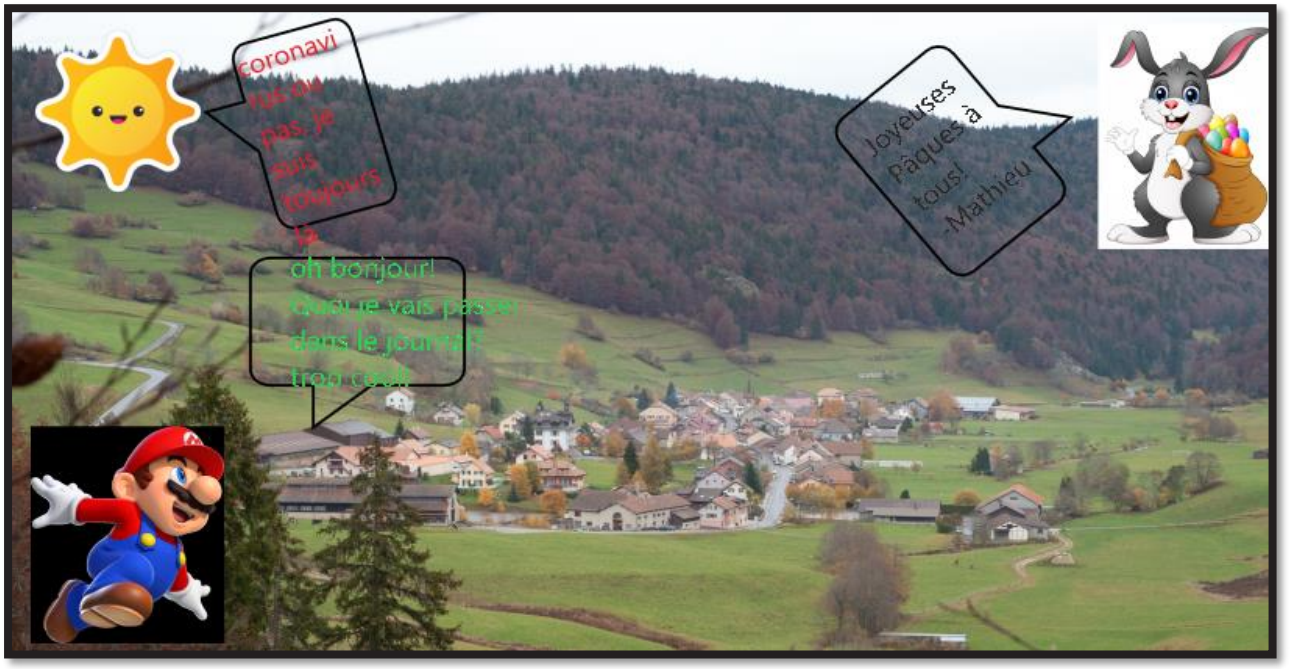
Devinez où ont été prises ces photos…

A.

B.

(Réponses : A = fontaine de la place de jeux. / B = cabane du cimetière)

Par Julian



Énigme:

Quel jour serait demain, si hier était 5 jours avant le jour après le lendemain de dimanche?

Jenny Maire

Un land art d'Enola, Xavier et Lucie .

ANAÏS
ELISA
À BIENTÔT !
COURAGE

Ça va aller
MIEUX
Lola
Julie

Journal d'une petite confinée

Les matins, j'me réveille avant tout le monde, ou des fois en même temps que papa. Et quand, enfin, maman et ma sœur se réveillent aussi, on peut déjeuner.

Pis après, faut toujours se brosser les dents et s'habiller. Ça, ça n'a pas changé, mais y a plus le bus, alors on a aussi le temps de voir un épisode de Pat Patrouille.

Après on va faire l'école, y a des fiches et des dessins et après on mange un p'tit choc pour la récré. Parfois, on fait une histoire et je dois répondre aux questions ou changer des mots. Pis après maman va faire le dîner et ma sœur va à la sieste. Là on refait soit des fiches, soit des histoires.

Même si on ne peut plus voir les copains, c'est quand même cool parce que je joue avec mes chats. Et comme il fait beau, je suis souvent au jardin, je coupe du bois parce que je veux être bûcheronne plus tard et j'invente des jeux.

Quand ça sera finit, maman a dit qu'on pourrait inviter mon amoureux et tout plein de copains pour jouer.

Voilà, bonne fin de journée et à bientôt.

Lola

« Les escargots ont attrapé un petit virus » Maëva

Astuces pour ne pas s'embêter durant le confinement :
lire, écrire un livre, un journal de bord, jardiner ou prendre le temps de cuisiner des plats long à faire.
Je ne sais pas si nous nous nous en sortirons plus grand mais plus gros oui !

Mon chat est assez fâché à l'idée qu'on reste chez lui !

Achille

Merci à tous les enfants pour leurs créations !

MUNICIPALITE
DE
1325 VAULION

RAPPEL DES MESURES CONCERNANT LE COVID-19

Pour donner suite à l'annonce des nouvelles directives émises par la Confédération et l'Etat de Vaud vendredi 13 mars et lundi 16 mars 2020, la Municipalité a décidé des mesures suivantes concernant notre village, **ceci au moins jusqu'au 30 avril 2020** :

- La déchetterie reste ouverte aux heures habituelles. Nous demandons aux personnes qui s'y rendent de respecter les mesures d'hygiène et d'éloignement.

- L'administration communale sera fermée à la population, mais la secrétaire et préposée au Contrôle des Habitants répondra à vos demandes par téléphone (079/296.07.85) ou par e-mail greffe@vaulion.ch .

- La grande salle, la salle du Conseil, la cantine et le refuge ne seront plus loués.

- La Paroisse de Vaulion-Romainmôtier a également annulé tous les cultes et animations jusqu'à nouvel avis.

Les municipaux se tiennent bien entendu à votre disposition pour tout renseignement complémentaire ou difficulté que vous pourriez rencontrer.

Pour l'aide aux personnes de plus de 65 ans ou aux malades, la Société de Jeunesse se tient à votre disposition au 079/902.65.32.

La Commune est également à votre écoute pour toute sorte de souci que vous pourriez rencontrer lors de cette difficile période au 079/296.07.85.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

Bundesamt für Gesundheit BAG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Uffizi federal da sanadad publica UFSP

Scan for translation