

L'ÉCHO



Dégustation vin et fromages

LA GANG DES PAS RAP VOUS INVITE

Samedi le 24 juillet à 18 heures

Ce délicieux repas est pour samedi prochain. On s'y prépare de la manière suivante :

Portion de fromage pour 1 enfant : 100gr

Portion de fromage pour 1 adulte : 200 gr

Portion de pâté pour 1 adulte : 300 gr

Les produits seront ramassés par Marie et Sylvie, vendredi soir vers 19h00 Si vous ne pouvez les remettre à ce moment-là, vous devez venir les porter directement à l'Auberge, samedi **AVANT 14H00**.

Nous demandons aux rues suivantes d'apporter :

Rue de la Détente: (incluant les terrains 18-36-38-40-42) : Pâtés et terrines.

Rue de la Montée (incluant le terrain 35) : Fromages mous.

Rue des Sentiers (incluant terrain 37,39) : Fromages durs.

Les raisins ainsi que les breuvages (café et jus) sont fournis par le Domaine.

Vous devez apporter votre baguette de pain et votre vin pour votre consommation personnelle que vous pourrez partager avec vos amis.

Prévoir un lunch pour vos enfants qui ne mangent ni fromage ni pâté de même que le dessert pour votre famille.

Prévoir d'apporter du fromage ou du pâté (300gr par personne supplémentaire) si des invités se rajoutent.

Marie Hudon

Nous avons besoin de **beaucoup de bénévoles** (Rap et pas Rap) afin de monter les plateaux à partir de 13h30 à l'Auberge. Plus vite les plateaux seront montés, plus tôt nous prendrons l'apéro !

Et après la dégustation vin et fromages...

Trois groupes de la région de Québec: Abyesse, First Exit et Opération Dynamo nous offrirons une prestation sur scène extérieure à l'Auberge (à l'intérieur de l'Auberge en cas de pluie). Début du spectacle à 20h00. Venez en grand nombre.

Souper B.B.Q.

Je voudrais dire un gros merci à tous ceux et celles qui ont accepté de se joindre à moi pour le souper BBQ de samedi: Réjane Moore, Lucie Moore, Sylvie Ouellet, Marie Hudon, Nicole Jasmin. Pour le pain: Réal Fournier, Marc Duval, Lucien Laperrière. Ce fut très apprécié de ma part pour votre dévouement.

Charlotte Laperrière

Ce soir...

Monstres, sorcières et fées défilèrent dans les rues du camping afin de récolter des bonbons de 19h00 à 20h00. Il y aura une disco pour les jeunes à l'Auberge vers 20h30.

La Corvée des Petits

Les petits ont maintenant une mission le samedi matin! Pour un Domaine plus blanc que blanc! Retrouvetez amis (es) à l'Auberge tous les samedis à 9h00 pour participer à la corvée des Petits, ensemble nous ramasserons tous les déchets du terrain qui n'ont malheureusement pas trouvé de poubelle.

Nathalie MacKay et Sonia Marcoux

Bonne fête

19 juillet:

Samuel Tremblay

Nouveaux vacanciers cette semaine

Dans les chambres et chalets, les familles: Charline Lamontagne, Yvon Roberge, Marc Roberge, Yan Desrosiers, Guy Lareau, Myriam Rioux, Yannick Duchesne, Annie Lavigne, Marie-Ève Tessier, Josée Gaulin, Luc Thibault.

En camp de jour nous accueillerons cette semaine : 13 jeunes de 2-4 ans, 16 jeunes de 5-6 ans, 18 jeunes de 6-7 ans, 33 jeunes de 8-9 ans, 26 jeunes de 10-11 ans, 20 jeunes de 12-13 ans, 7 jeunes de 14 ans. Un total de 133 jeunes.

Rendez-vous à ne pas manquer

	Lundi
19h15	Pétanque
	Mercredi
15h00	Salon de thé dégustation offerte par une bénévole (1\$ / personne)
20h00	Bingo (arrivez à l'avance)
	Jeudi
19h00	Tournoi de cribbage
	Du lundi au vendredi
10h00	Workout pour adultes à la piscine

À l'animation, La semaine prochaine : Le timide (Olympiades)

Un roi oblige sa fille qui vient d'avoir ses 18 ans à se marier. La jeune princesse qui rêvait d'un beau prince charmant a accepté mais à une condition : pouvoir choisir elle-même son futur mari. Le Roi regretta-t-il de la laisser choisir celui qui deviendra son gendre et qui prendra un jour sa place sur le trône comme roi ?

Coucher en camp

mardi : 12-13 ans

jeudi : 5-7 ans

Les activités du coucher en camp débutent à 16h30. Apportez, au plus tard, au retour du dîner vos bagages et votre lunch pour le souper au Bricolo. Bon camp.

L'équipe d'animation

Les astuces de Charlotte

Pommes

Placez une pomme dans un sac de pommes de terre pour éviter la pourriture.

Placez une tranche de pomme dans la cassonade durcie et la cassonade ramollira.

Céleri

Emballer votre céleri dans un papier d'aluminium avant de le réfrigérer, il se conservera plus longtemps.

Lavabo

Pour conserver un lavabo en acier inoxydable ou en fibre de verre propre plus longtemps, il suffit d'étendre un peu d'huile pour bébé avec un essuie-tout après l'avoir bien nettoyé.

Charlotte Laperrière

Fleurs et jardins

Merci d'avoir souligné "Les Florales Gaby". Il ne faut pas oublier que la famille Duchesne a été d'un bon recours à tout transplanter les boîtes de fleurs offertes gratuitement par un producteur de fleurs qui nous donne des plantes depuis deux ans.

Tous les jours je reçois des félicitations pour l'arrangement qui a été fait avec goût. C'est toute une palette de couleurs.

Merci à vous, la famille Duchesne. Je dois aussi remercier les bénévoles du samedi qui viennent m'aider au sarclage.

Gaby

Voici les résultats des premiers Jeux Troy'impiques qui ont eu lieu samedi le 10 juillet 2010:

Saut en hauteur

Michel Duchesne 2 mètres 58

Marathon

Soleymane Fofana 42 km en 1 heure 13 minutes

Baseball

En finale, l'équipe des "Vintage" l'a emporté 10-9

Course de VTT

1er	Olivier Bertrand
2ième	Christian Deschênes
3ième	Pierre Lefebvre
Disqualifié	Alain Fillion (VTT hors-norme, moteur modifié)

Nage synchronisée

Le quatuor formé de Denis Harvey, Éric Bélanger, Stéphane Roberge et Nicolas Roberge a offert une performance toute en grâce et finesse. Décision unanime des juges.

Texas Hold'em

Christian Fleury

Poulet BBQ

À sa toute première tentative dans cette discipline, Claude Gaudreault a tourné 166 poulets en 1 minute 34 secondes, soit 3 secondes 16 centièmes de mieux que le vétéran Jean-Louis Duchesne, qui détenait le record depuis 4 ans.

Pain à l'ail

Le duo formé de "Multi-Marc" Duval et Lucien Laperrière a beurré 174 tranches de pain en 2 heures 12 minutes.

Traversée du Lac

La traversée du lac Victorien à la nage a été annulée après que deux concurrents se soient perdus dans les algues. Les recherches se poursuivent toujours.

Mot d'enfants

Julien s'en va à la Boîte à Jeux et demande à sa maman: « Pourquoi on marche lentement maman ? » « Parce qu'on est pas pressé, on est en vacances »... Un peu plus loin, on aperçoit Marie-Claude Poulin qui se prépare à courir... « Maman: Qu'est ce qu'elle fait la madame ? »... « Elle s'en va courir... ». « Ah, elle est pressée elle ? »....

Nathalie MacKay

Tournoi de cribbage

N'oubliez pas le tournoi de cribbage de jeudi le 22 juillet, 19h à l'Auberge. Vous devez vous inscrire au plus tard le 21 juillet avant 20h00 à Pierre Fleury ou Ginette Laperrière (camping #49) ou à Lise et Bernard Duchesne (camping # 51). Il en coûte 5.00\$/personne (toutes les sommes recueillies sont redonnées en prix). Apportez votre planche de cribbe.

Pierre Fleury

Un peu d'humour

Une femme demande à son mari: « Qu'est-ce que tu aimes le plus chez-moi, ma jolie face ou mon corps sexy »? Il la regarde des pieds à la tête et dit: « Ce que j'aime chez toi, c'est ton sens de l'humour ».

Le mariage

Lucien: Qu'est-ce que tu fais Charlotte ?

Charlotte: Rien.

Lucien: Rien ? Ça fait une heure que tu lis le certificat de mariage.

Charlotte: Je cherche la date d'expiration.

Charlotte Laperrière

Petites pensées

Profite de tous les bons moments de la vie, car on ne sait pas ce que demain nous réserve.

Celui qui ne rit pas meurt plus vite, que celui qui est mort de rire.

L'herbe est toujours plus verte chez les autres... Jusqu'à ce qu'on découvre que c'est du gazon artificiel.

Charlotte Laperrière

Recyclage et vidanges

S'il vous plaît, lorsque vous voyez que les « containers » de recyclage ou de vidanges sont pleins, ramenez vos sacs à vos roulottes. Il est désagréable pour les membres de l'entretien de ramasser vos vidanges et/ou recyclage sur le côté des « containers »... Mettez-vous à leurs place.

“Mère à Boutte”

“Les repas”

« Mère-À-Boutte » aime bien cuisiner et comme elle a enfin l'occasion de le faire, elle se plonge dans ses magazines féminins à la recherche de recettes simples mais élaborées, santé (les marmots, ils aiment la couleur dans leur assiette, les experts le disent), pas trop chers mais raffinés, se cuisinant sur le BBQ. Alors, « Mère-À Boutte » se lance dans les recettes de brocoli, courgettes, aubergines, riz brun et tutti quanti. Elle a la « broue dans le toupet » mais sourit en pensant à toute sa smalah qui se régallera de ces bons petits plats et que le repas sera débordant de joie, de conversations (les experts le disent: « Rien de mieux pour rapprocher une famille qu'un bon souper pris tous ensemble autour de la table »). L'heure du repas approche, « Mère-À-Boutte » donne son 110%, mettant une nappe, des chandelles et pourquoi pas, les enfants boiront leur jus dans une coupe, une fois n'est pas coutume ! Enfin, on a réussi à retrouver le dernier membre de la famille (parti à la chasse aux grenouilles) et tout le monde s'extasie devant la belle table. Le bonheur et la joie se lisent sur les 6 visages... Jusqu'à ce que... « Non, pas de brocoli pour moi ». « Moi, j'aime pas ça le riz brun, tu le sais maman ». « J'aime pas les tomates cuites ». « Beurk, pas des oignons ». Et ça pleure et ça chigne... Seul Père-Bricoleur se régale en répétant : « Mange tes légumes, c'est bon ». « Mère-À-Boutte » se sentant beaucoup moins zen qu'au début du repas finit par ramasser les assiettes à moitié pleine et les envoie valser dans la poubelle. Dans sa tête, passent des idées meurtrières. Le repas se termine dans la cacophonie la plus totale. « Mère-À-Boutte » disant d'un ton qui ne laisse pas place à la réplique, de sa voix chaude (lire : hystérique) : « Suffit. Pour le reste de l'été ce sera des nouilles au fromage et des sandwich au jambon ». Toute la famille (sauf Père-Bricoleur) hurle de joie et Mère-Pluss-Qu'à-Boutte pense : « Et moi, j'irai manger à l'Auberge. Bien fait pour eux et les experts, ils n'ont qu'à en manger des repas santé en famille » !

Mère-À-Boutte

Salon de thé

La semaine dernière, Thérèse Roberge, comme par les années passées, nous a servi ses deux excellents puddings fraises et rhubarbe avec crème glacée. Merci Thérèse.

Cette semaine c'était au tour de Gaby de nous régaler avec ses délicieux Clins d'œil et ses biscuits chauds au raisins. Merci Gaby.

P.S.: Savez-vous que le café est à 1.00\$ et que les desserts sont offerts par des bénévoles du camping. L'argent recueillie est pour nos enfants du camp de jour. J'aimerais que plus de bénévoles participent à ce salon. Pas le temps de faire un dessert ? Un paquet de biscuits ferait très bien l'affaire. Contactez-moi. La semaine prochaine Réjane Moore nous servira son délicieux pain à la rhubarbe, vous trouverez la recette dans l'écho de cette semaine, vous pourrez donc y goûter avant de le cuisiner !

Plan du camping

Vous trouverez le nouveau plan du camping dans l'Écho de cette semaine. Vous pouvez l'ajouter dans le cahier d'informations que vous avez reçu dernièrement.

Julie Bélanger

Bon à s'en lécher les doigts Pain quatre-quarts à la Rhubarbe

(donne un pain de 10 tranches)

2 tasses de rhubarbe fraîche, coupée en morceaux de 1/4 po (5mm) de longueur

1/2t. + 1t. de sucre

2t. de farine

1/2c. à thé de sel

1c. à thé de poudre à pâte

3/4t. de beurre non salé, ramolli

3 gros œufs à la température ambiante

1 1/2 c. à thé de vanille

1. Dans une casserole, mélanger la rhubarbe avec 1/2 tasse du sucre de manière à bien l'enrober. Cuire à feu moyen-vif pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la rhubarbe commence à ramollir. Mais sans qu'elle perde sa forme. Retirer la casserole du feu. Égoutter la préparation de rhubarbe dans une passoire fine (jeter le jus). Laisser refroidir.
2. Dans un grand bol, tamiser la farine, le sel et la poudre à pâte. Réserver. Dans un autre bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien mou. Ajouter le reste du sucre et battre le beurre jusqu'à ce que le mélange soit léger et gonflé. Réserver.
3. Dans un petit bol, à l'aide d'une fourchette, battre légèrement les œufs. Ajouter la vanille et bien mélanger. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer lentement le mélange d'œufs au mélange de beurre réservé, puis incorporer petit à petit les ingrédients secs réservés jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À l'aide d'une spatule, incorporer la préparation de rhubarbe refroidie à la pâte en soulevant délicatement la masse.
4. À l'aide d'une spatule, verser la pâte dans un moule à pain de 5 po x 8 po (13cm x 20 cm), légèrement beurré. Lisser le dessus avec la spatule. À l'aide d'un couteau, faire une entaille de 1 po (2,5 cm) sur le dessus du pain pour éviter qu'il ne fende. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre en ressorte propre. Retirer le pain du four et laisser reposer pendant 5 minutes. Démouler le pain sur une grille et laisser refroidir complètement.

Réjane Moore

Vous avez de bonnes recettes que toute votre famille apprécie ? N'hésitez pas à en faire profiter les autres, même les plus simples sont très appréciées, surtout sur un camping ! Vous pouvez aller les porter à Lucie Moore #36.

Notre chanson thème 2010 sur l'air de *Ça fait rire les oiseaux* (la Compagnie Créole)

Refrain :

C'est l'histoire d'un prince et de sa fée marraine
prisonniers d'un livre à cause d'une méchante sorcière

C'est l'histoire de Charmant et de sa fée Turquoise
les fins heureuses les aideront à s'en sortir
ça fait rire les enfants hohoho
rire les monits (bis)

Il était une fois Blanche-Neige empoisonnée
par une pomme rouge, un nain soupçonné
Il était une fois la Belle au Bois dormant
la malédiction l'a endormie pour longtemps

Refrain

Il était une fois (pause) 3 petits cochons
un loup détruit leur maison
Il était une fois un timide garçon
allez tape dans tes mains, encourage le
afin de gagner le cœur de sa princesse

Refrain

Il était une fois HanselGretel abandonnés
maison en pain d'épice, sorcière rencontrée
T'es revenu chez toi et tu veux déjà repartir
retrouver l'histoire qui n'aurait pas dû finir

Refrain

Il était une fois HanselGretel abandonnés
maison en pain d'épice, sorcière rencontrée
T'es revenu chez toi et tu veux déjà repartir
retrouver l'histoire qui n'aurait pas dû finir

Refrain

Aladin perd sa lampe
Chapron Rouge cherche le loup
Charmant et la fée vont aider
un prince enchanté par une voix volée
allez tape dans tes mains, Ariel doit gagner
C'est magique un refrain qu'on reprend tous en
cœur

Refrain

