

BIENVENUE SUR LA Newsletter *Interne*

PARCOURS 3.54 KM

« Confinement » Nika Revazishvili

COMMENT ÇA MARCHE ?

La sculpture sur bois est une technique ancienne qui consiste à retirer de la matière. L'idée est de tailler le bois afin de faire apparaître une forme, un visage, un animal ou quelque chose d'abstrait. Il est aujourd'hui impossible de dater précisément cette technique, car le bois résiste très mal aux dommages du temps.

L'ARTISTE

Nika Revazishvili est un sculpteur géorgien. Il est passionné de sculpture et travaille avec de nombreux matériaux tels que le bois, le métal et la pierre. Chacune de ses œuvres est esquissée puis réalisée en maquette avant d'être sculptée grandeur nature dans le matériau choisi.

+ D'INFOS :
vandoeuvre.fr



ÉVÉNEMENT DU MOIS

Un soir, une commune 2023

VISITE GUIDÉE | 1ER SEPT | 19H

L'association Pierres et Patrimoine Vandopériens et la ville de Vandœuvre vous proposent une découverte du village historique. Deux animations originales, proposées par Mlle Maria K, ponctueront le parcours de visite guidée. Rdv devant l'église Saint-Melaine en haut du village, rue Pasteur. Réservation préalable sur <https://visites.nancy-tourisme.fr/>



Vandœuvre In Game

ÉVÉNEMENT DU MOIS DE SEPTEMBRE EXCEPTION | 2-3 SEPT

C'est LE salon geek et du jeu vidéo qu'il ne faut pas manquer !!

Au programme : tournois e-sport, rétro-gaming, espace de réalité virtuelle, combats de sabre laser, espace drones, mais aussi des spectacles, des animations, un concours de cosplays et plein d'autres surprises !



ASTUCES & CONSEILS

Chocolat

COMMENT FAIRE DISPARAÎTRE DU CHOCOLAT SUR :

CUIR :

Raclez délicatement la tache de chocolat avec un objet n'altérant pas le cuir. Tamponnez avec un chiffon imbibé d'une solution composée de 50% d'eau et de 50% d'alcool. Il est conseillé de faire, au préalable, un essai sur une surface cachée ou peu visible.

TISSU :

Lavez à l'eau savonneuse froide. Ensuite, mélangez de l'alcool à 90 degrés avec de l'eau et quelques gouttes de liquide ammoniac. Tamponnez cette solution sur le reste de la tache.



Voyage au Burkina Faso



BISCUITS À L'ANANAS - BANFORAS (15 BISCUITS)

150 g
farine50 g
beurre50 g sucre
de canne30 g Ananas
confit2 càs
lait1 càc Levure
chimique1 càc cannelle
en poudre1
oeufSucre
VanilléHuile
Cuisson

- 1 - Versez la farine dans un grand saladier, ajoutez la levure chimique, le sucre et le beurre froid, puis mélangez comme un crumble.
- 2 - Ajoutez l'œuf entier et versez le lait.
- 3 - Travaillez la pâte jusqu'à ce que vous puissiez former une boule. Ajoutez, au besoin, un peu de farine.
- 4 - Découpez l'ananas en petits morceaux et ajoutez-les à la pâte.
- 5 - Etalez la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur et, à l'aide d'un emporte-pièce, prélevez des ronds de pâte.
- 6 - Faites chauffer de l'huile (ou du beurre) dans une grande poêle pour y faire revenir les Banforas. Retournez-les et poursuivez la cuisson jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 7 - Si vous le souhaitez, mélangez le sucre vanillé et la cannelle, puis saupoudrez les biscuits.



BONUS

Photographies de Vandœuvre
Parc Richard Pouille

Le mot de la fin

N'hésitez pas à nous faire parvenir vos photos de Vandœuvre pour qu'elles apparaissent sur la prochaine Newsletter !

✉ communication@vandoeuvre.fr

MERCİ

REJOIGNEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



@villedevandoeuvre



@vandoeuvre