Novembre 2024

November

Es wurd bekànnt gmàcht !

Note communale

Mairie de BOESENBIESEN
22 rue Principale
67390 BOESENBIESEN
Tél : 03 88 85 30 81 / 06 37 55 62 26
communedeboesenbiesen@orange.fr
Site web : www.boesenbiesen.fr

Horaires d'ouverture :
Lundi de 17h à 19h
Mercredi de 08h30 à 09h30
Jeudi de 16h à 18h

Pour recevoir la note communale par mail, merci de bien vouloir le signaler au secrétariat de Mairie (par mail de préférence)

MISE EN PLACE DES DÉCORATIONS DE NOËL :

SAMEDI 30 NOVEMBRE à 8h30

(rendez-vous devant la mairie)

A l'approche des fêtes de Noël, Boesenbiesen s'embellira à nouveau de mille étoiles

Vous voulez donner un coup de main ?

Inscrivez-vous auprès de Agnès ROHR au 06.82.85.62.17

Vos décorations sur le thème des étoiles dans vos propriétés sont également les bienvenues

Anniversaires

Save The Date

MARIE MARTHE GASCHY	**10 novembre**	85 ans
MARIE LOUISE BRAUN	**14 novembre**	85 ans

01

La MSA organise une collecte de dons alimentaire pour ses adhérents dans le besoin / Echelon Centre Alsace !

N'hésitez pas à déposer vos dons dans le point d'accueil de la MSA d'Alsace le plus proche de chez vous !

msaenactionsurlesterritoires.blf@alsace.msa.fr

Point d'accueil MSA d'Alsace à Boesenbiesen :

Jean Jacques Keusch
25 rue Principale
Du lundi au samedi
de 8h à 10h et de 18h à 20h

Jusqu'au 18 novembre

02

Mise en place des décorations de Noël

Sur Inscription auprès d'Agnès ROHR au 06 82 85 62 17

Samedi
30 novembre
à partir de
8h30 à la Mairie

03

Boîte de Noël

Merci d'indiquer sur la boîte si votre don concerne un enfant, un adulte ou une personne âgée (en précisant l'âge et le sexe).
Les dons n'ont pas à être neufs mais en bon état

Dépôt des dons à la Mairie
du **1er au 15 décembre**

Les boîtes seront ensuite acheminées vers les associations caritatives du Centre Alsace

A venir...

Save The Date

04

Fête de Noël

Organisée par BS DYNAMIQUE

Une note vous parviendra d'ici peu avec un complément d'informations

Ouvert à tous !

Vendredi
13 décembre

A la salle des fêtes de Schwobsheim

05

Concert

A Chœur Battant de Sainte-Marie-aux-Mines avec la participation de la chorale de Boesenbiesen.

Dimanche
15 décembre
à 16h00

A l'église de Boesenbiesen

06

Repas des ainés

Les personnes concernées recevront une invitation en fin d'année.

Dimanche
12 janvier 2025
à partir de 12h00

A la salle des Fêtes de Boesenbiesen

Hàsepfaffer !

D'r Hàs wùrd en Steckle gschnìtte ùn 12 bis 24 Stùnd ìm Rotwin mìt G'wìrtze iibaïtzt.
D'r ànder Dàg wùrd er scheen brün àbrote, mìt Mahl b'streit bis es auï brün wùrd. D'rno kùmmt noh und noh d'r Rotwin mìt d'r G'wìrtze dr'züe. Achtung m'r müess güet riera, d'Soss müess glàtt bliewe. M'r schìtt Wàsser noh bis s'Quàntùm langt. E pààr g'raeïchti Spackwerfela gann e güete G'schmàck ! D'r Hàs kocht làngsàm ùngfohr àndert hàlb Stùnde (wann's e jùnge ìsch brücht er weniger àss e àlte).
Am And, noh Beliewe, kà m'r e wenig Blüet vom Hàs ìn d'Soss riera, àwwer nemm koche lo ! (Haeberlin)
Mìt Nüdle ! odder mìt Rotkrütt ùn Keschte ! E G'nùss!

Civet de lapin !

Le lapin est taillé en morceaux et mis à mariner 12 à 24h dans du vin rouge avec des épices.
Le lendemain, on fait rôtir les morceaux de tous côtés, pour leur donner une belle couleur, on les saupoudre de farine qu'on fait également roussir. Puis on ajoute peu à peu la marinade. Attention, la sauce doit rester lisse, il faut bien remuer !! On complète la quantité de sauce avec de l'eau. Quelques lardons fumés donneront un bon goût ! Le lapin cuira doucement environ 1h30 (un jeune cuira moins longtemps).
A la fin, selon votre envie, on peut incorporer un peu de sang du lapin dans la sauce, mais elle ne doit plus bouillir ! (Haeberlin)
Servi avec des nouilles , ou bien avec du chou rouge et des châtaignes !
Quel régal !