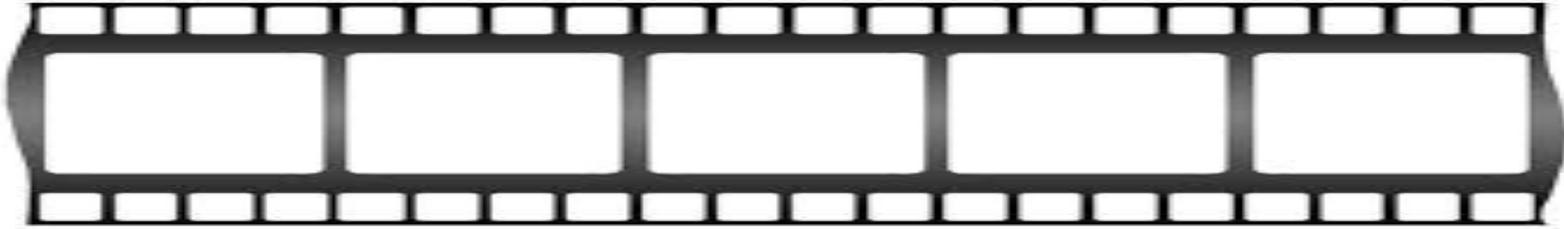


# *Le Ruisselet*



**Cinéma – Français**  
**(Belle et Sébastien)**

QUAND? : Samedi, 5 avril 2014 de 11h à 12h30.

OÙ? : Au Galaxy.

Combien? 10\$ par adulte, 5\$ par enfant et GRATUIT pour les membres.

**Mardi, 15 avril 2014**

**Chemin chez nous**

**Christian Murillo et La Luna de Santiago**

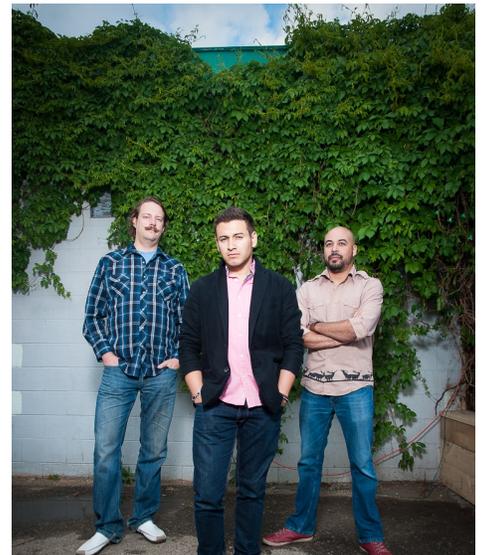
**Chez Laurent**

**À 19h00**

**\*15\$ PAR PERSONNE**

**Pour plus d'informations ou pour confirmer votre présence:**

**Tél SCFPA: (306)764-0337**



V SC  
**GROUPE DE JEUX**

**PARENTS ET PETITS**

Pour les enfants de 0 à 5 ans et leurs parents.

Les samedis, 5, 19 et 26 avril 2014 de 9h30 à  
11h30

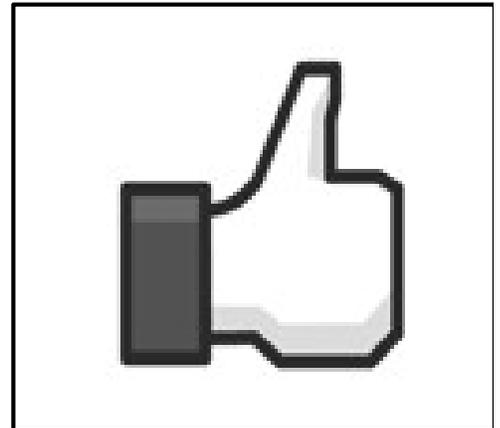
- Chansons et comptines
  - Bricolage et contes
  - Jeux libres
- Collation et jasette

\*\*\* Ces rencontres sont autant pour les familles Anglophones que les familles francophones.\*\*\*



Recherchez :

*La Société canadienne-  
française de Prince Albert*



IDÔME DU MOIS

**“Comme un poisson dans l’eau”**

**SIGNIFICATION: Être très à l’aise.**

**Exemple: Depuis notre arrivé dans la nouvelle école, nous sommes comme des poissons dans l’eau.**



## CÉLÉBRONS PÂQUES

- Tour de poney
- Mini ferme
- Jeux gonflables
- Chasse aux oeufs de Pâques
- Bricolage pour les enfants
- Pomme Caramel
- Musique

QUAND ? le 19 avril de 12h00 à 17h00

OÙ ? au South Hill Mall

COMBIEN ? 5\$ par personne  
et GRATUIT pour les membres

\*Pour réserver ou pour confirmer:

TEL: (306)764-0337



---

### La serre collective prend forme

La première rencontre se déroulera au restaurant Smitty's le **5 avril à 12h30.**

POUR PLUS D'INFORMATION VEUILLEZ NOUS  
COMNTACTER:

TEL: (306)764-0337

OU VISITEZ NOTRE SITE INTERNET:

**[www.scfpa.info](http://www.scfpa.info)**

**\* IL Y AURA UNE AUTRE RENCONTRE LE 3 MAI.**



# JAMBON GLACÉ À LA POMME ÉPICÉE

## INGRÉDIENTS :

- 1 jambon fumé dans l'épaule avec os d'environ 2 kg (4 lb)
- 2 anis étoilés
- 2 bâtons de cannelle
- 7,5 cm (3 po) de gingembre frais, pelé et tranché finement
- 500 ml (2 tasses) de jus de pomme
- 250 ml (1 tasse) de gelée de pomme
- 60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre
- 2 gousses d'ail, tranchées



## PRÉPARATION :

À l'aide d'un couteau, retirer la couenne du jambon. Retirer le gras de façon à n'en laisser qu'une fine couche d'environ 1 cm (½ po).

Déposer le jambon avec 1 anis étoilé, 1 bâton de cannelle et la moitié du gingembre dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen 20 minutes. Égoutter au-dessus d'une passoire. Transvider le jambon et les épices dans la casserole. De nouveau, couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu moyen 20 minutes. Égoutter. Pour la troisième fois, ajouter le jus de pomme, le jambon et les épices. Couvrir d'eau. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes. Égoutter le jambon et conserver 750 ml (3 tasses) du bouillon de cuisson. Jeter les épices.

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

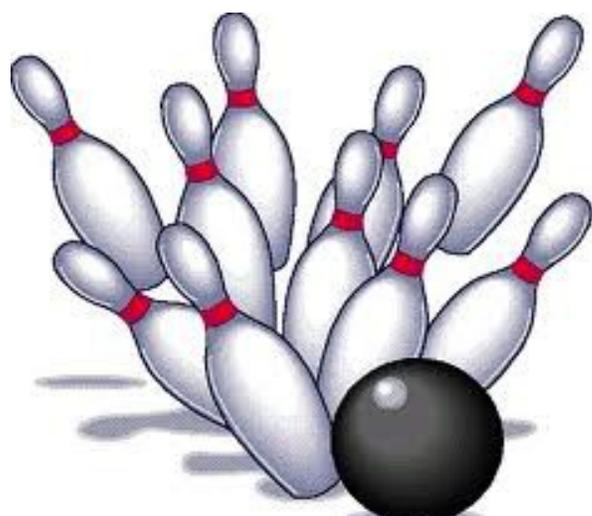
Déposer le jambon dans un grand plat de cuisson côté gras vers le haut. Quadriller le gras d'entailles afin de former des losanges. Transvider 500 ml (2 tasses) de bouillon de cuisson dans le fond du plat de cuisson. Réserver.

Dans une petite casserole, préparer le glaçage. Mélanger la gelée de pomme, le vinaigre de cidre, 1 anis étoilé, 1 bâton de cannelle, le reste du gingembre et l'ail. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que le glaçage épaississe. Réserver au chaud.

À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du jambon avec le tiers du glaçage. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que le jambon soit bien doré. Badigeonner pendant la cuisson : une première fois après 10 minutes, puis la seconde après 20 minutes de cuisson. Ajouter du bouillon de cuisson au besoin.

Trancher finement et servir avec le jus de cuisson.

**\*\*\* NOTE :** Vous pouvez ajouter des quartiers de pommes non pelées et épépinées (préférentiellement des Cortland) pendant les 20 dernières minutes de cuisson du jambon au four.



## JOURNÉE DE QUILLES

-Samedi 26 avril 2014 de 13h00 à 15h00

-Au centre Minto Bowling

-5\$ par personne et GRATUIT pour les membres

Confirmez votre présence:

TEL: (306)764-0337

## PAQUES

Ç	H	L	N	V	W	O	G	F	E	A	M
G	I	G	O	T	E	Q	C	S	B	Q	K
L	Z	F	X	U	T	V	S	J	D	N	J
O	S	B	F	R	C	A	X	Q	I	C	M
N	L	S	G	O	H	W	Z	S	I	I	X
I	U	D	M	C	O	I	S	Z	Ç	U	Ç
P	N	J	O	G	C	U	P	U	A	F	G
A	D	T	F	C	O	C	R	W	R	D	P
L	I	Ç	U	P	L	D	I	W	Ç	A	B
B	Y	V	M	Q	A	G	N	Q	N	V	E
S	F	L	I	G	T	N	T	I	M	U	P
C	L	O	C	H	E	P	E	B	U	C	H
W	R	I	N	U	F	R	M	A	U	P	Q
R	T	S	E	U	Q	A	P	S	I	X	E
Y	E	L	U	O	P	Q	S	H	K	K	H

PAQUES

LAPIN

CLOCHE

OEUFS

POULE

POUSSIN

PRINTEMPS

GIGOT

CHOCOLAT

PANIER

CHASSE

LUNDI

# VOUS CHERCHEZ UN EMPLOI D'ÉTÉ?

**PÉRIODE:** Lundi 12 mai au vendredi 29 août 2014. (une semaine de formation.)

**SORTE DE L'EMPLOI:** emploi temps plein à 40 h semaine.

**LOCATION DE L'EMPLOI:** Musée historique de Prince Albert, 10 River street E

**SALAIRE:** salaire de base provincial

**\*\* Pour plus d'information veuillez téléphoner au musée.**

**TEL: (306)764-2992**



## Cours de français

Les cours de français reprennent tous les mardis, 18h00.

- ✓ Cours pour débutants, langue seconde.
- ✓ Cours de 2 heures par semaine.
- ✓ Axés sur la conversation.
- ✓ Session de 6 semaines.

TEL: (306)764-0337

## LES DATES À RETENIR

- 5 avril ☐ CINÉMA
- 5 avril ☐ RENCONTRE SERRE COLLECTIVE
- 15 avril ☐ CHEMIN CHEZ NOUS
- 19 avril ☐ FERME DE PÂQUES
- 26 avril ☐ JOURNÉE QUILLES
- 3 mai ☐ RENCONTRE SERRE COLLECTIVE
- Tous les mardis ☐ COURS DE FRANÇAIS
- Samedis, les 5, 19 et 26 avril ☐ PARENTS ET PETITS



## COMMANDITAIRE:



Canadian  
Heritage

Patrimoine  
canadien