Q.V.H.P.

Q.V.H.P.

Qualité de la Vie en Haute Provence (association loi 1901)

Adresse siège : La Grand'Terre 04700 LURS - Email : qvhp04@gmail.com -

Tél : 06.83.32.61.18/06.61.00.21.00 – Facebook : Qualité de Vie en Haute-Provence

De même, nous continuons à travailler sur les différentes possibilités d'éliminations écologiques des boues de stations d'épurations. Ce sujet apparait très complexe et sans doute de longue haleine.

La qualité de la vie en Haute Provence ne se limitant pas à la gestion de nos déchets, nous avons organisé le **9 mai une formation d'une journée sur les plantes sauvages comestibles avec Aurélie Kriloff** (master en biologie) guide naturaliste, passionnée de nature, d'insectes, de plantes et de leurs différents usages. Cette formation qui s'est déroulée sous un ciel clément à été appréciée de tous les participants. Le repas a permis de découvrir des recettes végétales inattendues.

Nous envisageons en 2013 d'organiser des **tables rondes sur les énergies renouvelables**, la première avant fin mai concernera le photovoltaïque. Nous vous informerons de la date dès que nous aurons confirmation de la salle.

Nous envisageons également de faire une ou plusieurs **formations en Isothérapie** (médecine naturelle se rapprochant de l'homéopathie basée sur la théorie des égaux) **pour les soins des abeilles, du jardin ou autres**. Nous avons besoin d'une salle publique ou privée gratuite pouvant recevoir une dizaine de personnes. Si vous connaissez une salle ou que vous pouvez nous recevoir contactez nous.

Nous avons malheureusement échoué dans la recherche d'un lieu capable de recevoir la **fête de Qualité de la Vie en Haute Provence** et nous sommes donc dans l'obligation de surseoir pour cette année à l'organisation de celle-ci. Nous sollicitons votre aide dans cette recherche pour 2014.

QVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHPQVHP

La recette du mois : PESTO ROSSO

Ingrédients: 12 tomates séchées, 1 cuillère à soupe de vinaigre d'alcool, une dizaine de feuilles de basilic, 1 gousse d'ail, 1 cuillère à soupe de noisettes écrasées, 2 cuillères à soupe de parmesan râpé, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive voir plus.

Préparation: Réhydrater les tomates séchées en les plongeant dans de l'eau bouillante additionnée du vinaigre d'alcool, baisser le feu et les laisser le temps qu'elles gonflent, environ 5 à 10 mn puis bien les égoutter sur du papier absorbant. Peler l'ail. Remplir un bol mixer avec les tomates séchées hachées au couteau, les feuilles de basilic, la gousse d'ail, les noisettes écrasées, le parmesan et l'huile d'olive. Mixer le tout progressivement, jusqu'à obtention de la texture souhaitée. Ajouter de l'huile si nécessaire. Bon appétit !

Coupon adhésion 2013 à retourner au plus tôt au siège : QVHP - La Grand'Terre - 04700 LURS
Accompagné du montant de l'adhésion : 12€ minimum.
L'adhésion donne droit à des réductions sur les diverses activités.

NOM …… PRENOM ……TEL FIXE …….. MOBILE ……
ADRESSE POSTALE ……
……
ADRESSE EMAIL (recommandée)……

Imprimé par nos soins ne pas jeter sur la voie publique