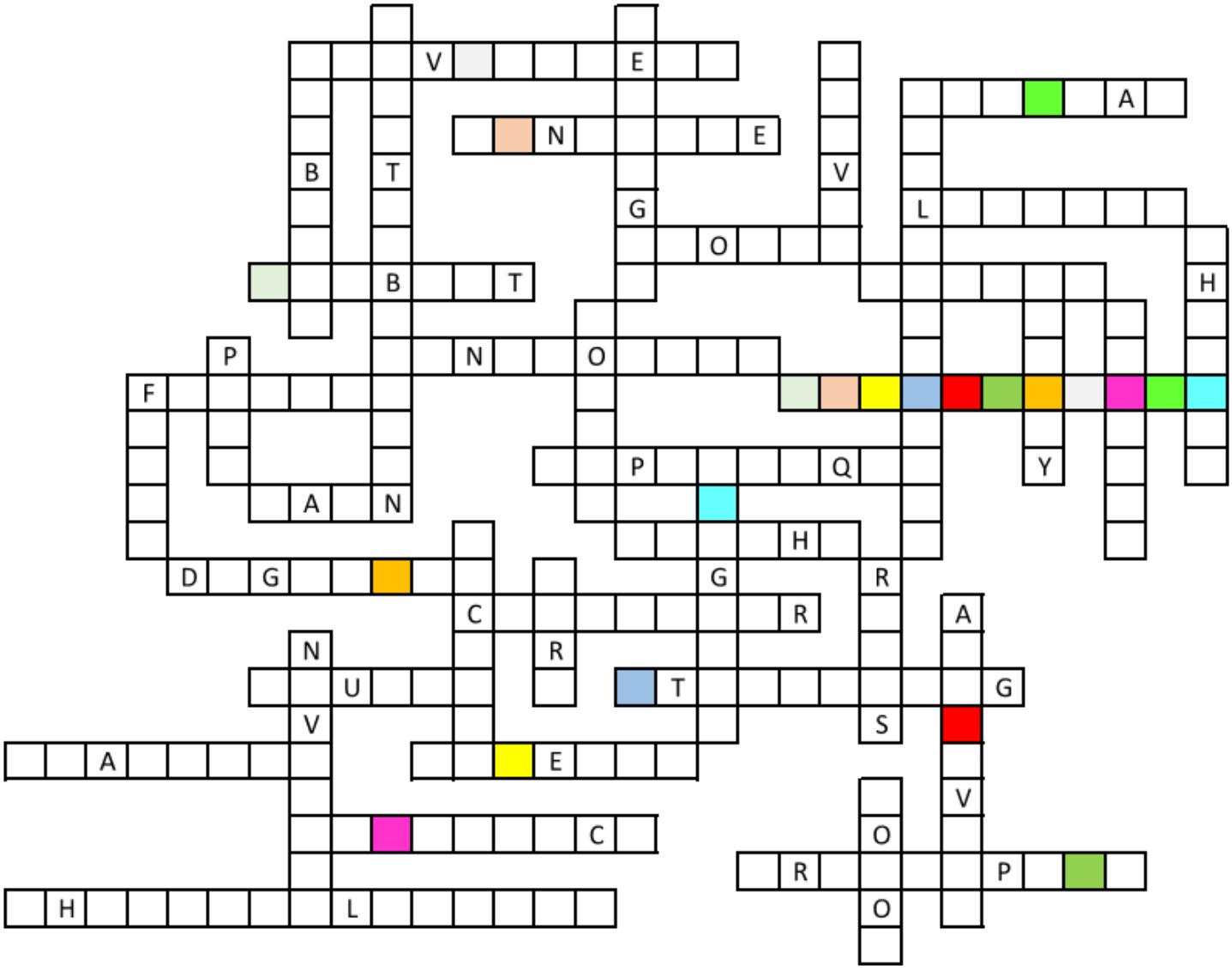
Connaissez-vous votre ville ?

Placez dans la grille ci-dessous le nom des rues et places de la commune et reportez les lettres des cases de couleur pour découvrir le nom de la dernière rue créée à Schirmeck le 3 novembre 2016.



Strasbourg	Barembach	Repos	Traversière
Chauffour	Forges	Gare	Ecoles
Sanatorium	Champs de la ville	Novembre	Eglise
Donon	Grandrue	Abreuvoir	Château
De Gaulle	Jardins	Tribunal	Saint Sébastien
Leclerc	Parc	Saulcy	Bas bout
Scierie	République	Forêt	Rain
Framont	Bergopré	Heiligenstein	Principale
Grives	Marché	Source	Fontaine
Mésanges	Liberté	Hôpital	

Boiselleríe

Je découvre → Le sanatorium de Schirmeck : de 1988 à nos jours

En 1988-1989, l'établissement se transforme en Centre Médical Spécialisé pour affections cardio-respiratoires, d'une capacité de 103 lits, avec l'aménagement d'un plateau technique à visée cardiologique : kinésithérapie respiratoire et cardiaque, réentrainement à l'effort.

En 2000, le centre médical intègre l'UGECAM Alsace, Union de Gestion des Etablissements des Caisses d'Assurance Maladie.

En 2002, l'organisme change l'appellation de l'établissement qui devient Centre de Réadaptation Fonctionnelle de Schirmeck, à orientation cardiaque et prévention cardio-vasculaire.

La spécificité de cardiologie prend fin en 2018, et l'établissement s'oriente vers les soins de suite de réadaptation. Aujourd'hui la capacité du site est de 81 lits d'hospitalisation pour 99 salariés.

Véronique SPILL BILDSTEIN

Sources : L'Essor n° 161- Décembre 1993 — Documents internes CRF Schirmeck

Pneumologue

Rébus
Solution de la gazette de juin

Cordelette

Je cuisine → Clafoutis courgettes—chèvre

- 250 g de courgettes
- 2 oignons frais
- 150 g de fromage de chèvre semi-frais
- 20 g de maïzena
- 2 œufs + 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide
- 30 cl de lait entier
- 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- 4 brins de thym frais ou de marjolaine
- Sel, poivre

- Peler et hacher les oignons.
- Laver et essuyer les courgettes, couper les extrémités . Découper en rondelles de 3 mm d'épaisseur
- Dans une sauteuse, faire revenir doucement les oignons dans 2 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Ajouter les courgettes, saler, remuer et faire dorer 5 min
- Préchauffer le four à 210 ° (Th 7)
- Délayer la Maïzena dans le lait froid
- Couper le fromage de chèvre en petits morceaux
- Dans un saladier, fouetter les œufs, saler, poivrer, ajouter la crème, le lait et mélanger le tout
- Huiler un plat allant au four. Y répartir le mélange oignons-courgettes. Verser le mélange au lait-oeufs, poser dessus les morceaux de fromage et parsemer de thym.
- Enfourner pour 30 min environ. Servir chaud ou tiède.

Jeu :

Et voici la dernière pièce du puzzle 2021
N'oubliez pas de compléter et retourner le talon réponse ci-dessous. Le tirage au sort des bonnes réponses récompensera la gagnante ou le gagnant.

La commission des aînés vous souhaite de passer un agréable été et vous donne rendez-vous en septembre pour la reprise des activités.

Participation au jeu du puzzle 2021

Nom, Prénom :

Adresse :

Téléphone :

Ma proposition :

Ville de Schirmeck

Gazette réalisée par
la commission des aînés
de Schirmeck-Wackenbach
Avec le soutien de la CEA

ALSACE
Collectivité européenne