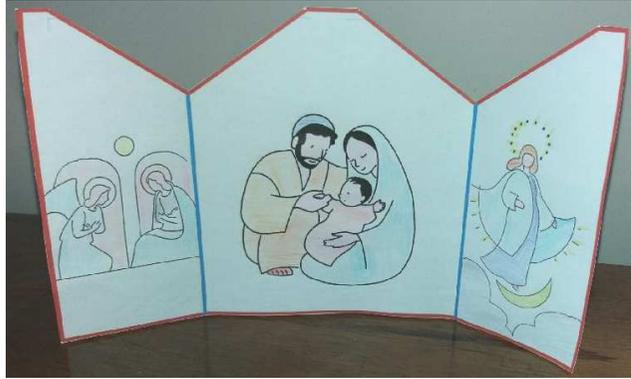


ANNIVERSAIRES

DÉCEMBRE

1. Jean-François FOULCHER
1. Dahlia SANCHEZ
3. Jean-François RATEAU
5. Anne-Lise DUCOS
6. Régis NOUAILLES-D.
8. Grégory AUDOUIN
9. Gabriel CHEL
12. Ghislaine CARPONSIN
- 15 Emmanuel POUQUET
16. Vincent VASQUEZ
17. Mathieu REYES
23. Dominique BROCHON
25. Marguerite-Marie DUCROS
26. Bernard BARCELONNE
30. Lydia HISSUNG
31. Damien VILARD



JANVIER

1. Anne-Marie TYNDIUCK
2. Mounimatou BARRY
3. Violaine ANFRAY
11. Agnès MICHON
16. Nicole MORTIER
17. Bernadette SOUGNOUX
18. Johann ANTONA
18. Lionel SOLANA
20. Raymonde CHEL
22. Gayette VINCENT
25. Pierre CHAPPE
26. Florent GUITEL
29. Artez BATSIMBA
30. Nadine FAUCHER



VILLES ET CAMPAGNES

Bulletin de la Pastorale des Personnes Handicapées

Diocèse de Bordeaux

6 rue de Ségur 33000 BORDEAUX — 05 57 22 96 01

mail : pphdiocesedebordeaux@gmail.com

site : <http://pph33.org>

n° 36. Novembre 2020

FIN D'ANNÉE

Chers amis et amies de la PPH,

Samedi 31 octobre, nous avons eu une très belle célébration avec Mgr Jean Paul JAMES. Jennifer et Johanna ont reçu le sacrement de la confirmation. Nous avons dit merci à Sandra MATAVAR, Claude LANDREAU et Marie Luce HERMAN pour leurs engagements à la PPH et à la FCPMH.

Mgr JAMES nous a invités à être tous des témoins joyeux de Jésus, dans nos familles, dans nos foyers, dans notre travail...

Nous souhaitons à tous bon courage dans ce nouveau temps de confinement. La prière nous garde unis les uns aux autres.

Un prochain bulletin viendra pour Noël.

Amitié

Le bureau de la PPH

Bernadette, Odile, Cécile

Franck-Aubrey, Michel, Vincent

SABLÉS DE NOËL

POUR 4 PERSONNES  x 4, 20 A 25 SABLÉS

INGREDIENTS : Pour la pâte

1- 125 g de farine   

2- 70 g de beurre       

3- 50 g de sucre      

4- Un jaune d'œuf : 

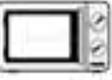
5- De la cannelle en poudre  

6- Une pincée de sel 

Du sucre glace  , très peu d'eau  

MATÉRIEL : Un saladier  une cuillère en bois 

Un rouleau à pâtisserie  du papier film 

Un four  un frigo  des emporte-pièces 

Du papier sulfurisé  une plaque de four 



Gilberte GUIRADO.

Gilberte est née le **6 décembre 1949** à Casablanca au Maroc où elle a eu son bac. Venue en France elle étudia et fut un temps prof assistante d'espagnol.

Elle aimait les voyages, les fleurs.

Passionnée de littérature et de films, elle aimait aussi aller aux conférences chez MOLLAT. Elle habitait le quartier NANSOUTY.

Accueillante, elle était agréable et souriante. Elle parlait facilement aux gens.

Elle participait à Magdala depuis 2012.

Elle nous a quittés le **3 octobre 2020**. Ses cendres reposent au 'jardin du souvenir' de Mérignac.





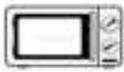
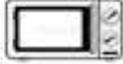
Mgr Jean-Paul JAMES avec Thibaut ROCHER

HUMOUR

Un prêtre qui déménage a-t-il le droit d'utiliser un diable ?

Est-ce qu'à force de rater son bus, on peut devenir ceinture noire de car raté ? (karaté)

PRÉPARATION DE LA PÂTE :

- Verser dans un saladier le beurre   +  
- Ajouter la farine  +  +  +   
- Pétrir  faire une boule  filmer 
- Mettre au frigo  au moins une heure 
- Préchauffer le four à 180°  
- Étaler la pâte   découper des pièces avec les
emporte-pièces  
- Cuire 15 mn  

Pour le glaçage :

- Mettre le sucre glace dans un bol   très peu d'eau  
- A la sortie du four recouvrir les gâteaux avec le glaçage





EMMAÜS — Le Prieuré -SEPTEMBRE 2020



MAGDALA — OCTOBRE 2020



TIBÉRIADE—OCTOBRE 2020



CONFIRMATION . 31 OCTOBRE 2020