

LETTRE D'INFORMATIONS MARS 2018

Mitteilungsblatt

Actualité des Amis du Jumelage Rouen-Hanovre

Ça s'est passé

Croc'ciné le 17 janvier 2018 : une quinzaine de personnes au dîner-conversation en allemand au Café noir, et à l'Omnia pour *Aus dem Nichts* (*In the Fade* en France) de Fatih Akin, avec Diane Kruger qui a reçu le prix d'interprétation féminine au dernier Festival de Cannes. Film également primé aux Golden Globes dans la catégorie meilleur film étranger.



Lecture de 2 livres pour la jeunesse par l'auteure Ulla Scheller le 10 février 2018 à la Faculté d'allemand de l'Université de Rouen Normandie à Mont-Saint-Aignan. Plusieurs membres de Rouen-Hanovre étaient présents.



8 février 2018

18h00 : Conférence sur la *Politique allemande : le système des grandes coalitions ou le daltonisme allemand expliqué aux Français*, par Antoni Fournier, ancien assistant parlementaire stagiaire au Bundestag à Berlin.



19h00 : AG de l'association Les Amis du jumelage Rouen-Hanovre et pot de l'amitié.

A venir

Séjour à Hanovre du 28 avril au 3 mai 2018 : 16 adhérents des Amis du jumelage Rouen-Hanovre participeront au voyage. 12 jeunes de la MJC Rive gauche et 2 accompagnateurs feront également le voyage aller-retour. 10 personnes seront hébergées chez l'habitant. Pour rappel, ce voyage est programmé durant les vacances scolaires afin de permettre à des jeunes de participer. Au programme : Celle, Wienhausen, la mine de Barsinghausen, Hanovre et Lünebourg.

Actualité allemande

6 mois de négociations après les élections de septembre 2017 :

- **Accord de grosse coalition le 7 février 2018.**

huffingtonpost.fr/2018/02/07/accord-de-coalition-en-allemande (page consultée le 10 février 2018)

- **Vote favorable des adhérents du SPD le 3 mars 2018**

huffingtonpost.fr/2018/03/04/le-spd-vote-pour-une-grande-coalition-avec-merkel (page consultée le 15 mars 2018)

- **Angela Merkel réélue pour un 4^e mandat de Chancelière par les députés du Bundestag le 14 mars 2018.**

francetvinfo.fr/angela-merkel-est-officiellement-reelue-chanceliere (page consultée le 15 mars 2018)

Accord sur la semaine de travail de 28 heures entre le syndicat IG Metall et le patronat allemand

liberation.fr/2018/02/06/allemande-premier-pas-sous-condition-vers-la-semaine-de-28-heures (page consultée le 10 février 2018)

Kristin Rose-Möhring, secrétaire d'Etat allemande à la condition féminine, propose de réécrire l'hymne national allemand, qu'elle juge trop sexiste.

huffingtonpost.fr/2018/03/05/une-secretaire-detat-propose-de-reecrire-lhymne-allemand (page consultée le 15 mars 2018)

Recette allemande

Spaghettis de riz à la crème épinards-amande

Ingrédients pour 2 personnes :

- 250 g de spaghettis de riz complet,
- 200 g de feuilles d'épinards,
- 30 g de pignons de pin,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- 2 oignons rouges,
- 2 gousses d'ail,

Crème épinards-amande :

- 60 g de purée d'amande,
- 140 ml d'eau minérale non gazeuse,
- 1 cuillère à café de jus de citron frais,
- 1 pincée de matcha,
- Sel de mer,
- Poivre noir.

Parmesan-Ersatz aux pignons de pin :

- 65 g de noix de cajou,
- 50 g de pignons de pin,
- 23 g de flocons d'avoine,
- 1 cuillère à café de sel de mer.

Préparation (environ 30 min.)

Cuire les spaghettis al dente, ôter les queues des épinards, les laver, les sécher et les hacher finement. Faire griller les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse, les sortir de la poêle et les réserver. Faire chauffer l'huile d'olive dans la poêle et y faire revenir les oignons finement hachés pendant environ 5 min. Eplucher l'ail, le hacher finement et le mettre dans la poêle. Ajouter les épinards et faire revenir environ 2 min. Mélanger la purée d'amande, l'eau minérale et le jus de citron, et mettre dans la poêle. Laisser cuire 30 secondes. Ajouter le matcha, le sel et le poivre. Egoutter les spaghettis, les déposer sur les assiettes et verser la crème d'épinards. Pour le parmesan-ersatz aux pignons de pin, réduire les ingrédients en purée dans le mixeur. Parsemer les pâtes de pignons de pin grillés et de parmesan-ersatz.

Le plus vegan

Les pâtes de farine blanche pauvres en minéraux sont remplacées par des pâtes de riz complet riches en minéraux.

Comité de rédaction : Kristell Gilbert, Carole Angenot