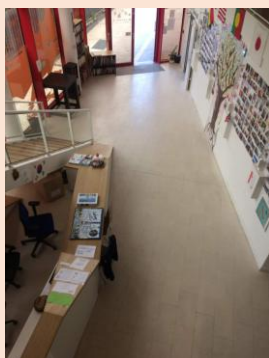


Chers amis de la Maison Ozanam, cette semaine, c'est le déconfinement ! Voici le quatrième numéro de la gazette !

Les actus de la Maison



Cette semaine nous avons nettoyé, balayé et astiqué la Maison Ozanam en vue d'une ouverture prochaine

Interview

Cette semaine nous interviewons le Père Matthieu, vicaire de la paroisse et aumônier d'Ozanam :

1) *Comment avez-vous vécu votre confinement ?*

Dans la paix, comme une invitation à retrouver l'essentiel et à faire preuve de créativité.

2) *Auriez-vous des conseils pour vivre au mieux le déconfinement ?*

Trouver l'équilibre entre la prudence (les gestes « barrières ») et le retour progressif à une vie normale. Il nous faut reprendre goût à la vie et redécouvrir les autres comme des frères ou des sœurs à aimer.

3) *Quelles leçons pouvons-nous tirer de ce confinement ?*

Au moins trois ! La force de la prière pour tenir dans l'épreuve et porter le monde. La place essentielle de tant de personnes « invisibles » pour que notre société tourne. La nécessaire fraternité humaine pour vaincre les défis de notre temps.

La semaine prochaine nous interviewerons François Tranchant, le directeur de la Maison Ozanam ! Quelles questions voudras-tu lui poser ?

PODCAST
Restons en lien

Restons en liens #9 – Interview de François Tranchant, directeur de la Maison Ozanam, par le podcast de la Facel.

<http://www.facel-paris.com/restons-en-lien-le-nouveau-podcast-de-la-facel/>

Si tu veux avoir davantage de nouvelles et de bonne humeur, n'hésite pas à nous suivre sur nos réseaux « Maison Ozanam »



Dessin de la semaine

Cette semaine, Rose (16 ans) met de nouveau ses talents artistiques à l'œuvre pour la Gazette ! Merci à elle !



Les bonnes idées des confinés :

Bravo à Milhan et sa famille pour cette bonne idée : faire pousser des plantes avec les moyens du bord !



Coin Recettes

Milkshake chocolat ou Fruits rouges (Facile)



Pour deux grands verres il vous faut...

Ingrédients :

- ❖ 2 boules de glace : chocolat, fruits rouges (ou parfum au choix)
- ❖ 300 ml de lait froid
- ❖ 1 à 2 cuillères à soupe de sucre

Etape 1 : Mixez le tout (au mixeur).

Etape 2 : Dégustez !



Recette de Milhan



Bravo à Pierre-Yves pour ses magnifiques chips faites maison !

À la semaine prochaine Ozanam !