

ST-HIPP et vous

Rentrée des classes
Don du sang
Subventions communales
Recensement de la population
Agenda
Recette

L'ACTU DE VOTRE VILLAGE

Rentrée scolaire :

Le 1er septembre, la rentrée des classes a eu lieu dans les écoles de Saint-Hippolyte et Rorschwihr, avec quelques petits changements dans l'équipe enseignante :

Saint-Hippolyte :

Mme RAFFATH Florence : 22 élèves en Maternelle Grande Section

Mme SCHELL Cécile : 9 élèves en CP et 9 élèves en CE1

Mme BOUILLANT Laura : 4 élèves en CE1 et 19 élèves en CE2

Rorschwihr :

Mme THOMAS Frédérique: Maternelle 12 élèves en Petite Section et 14 élèves en Moyenne Section

M. SELIG Pierre, Directeur : 15 élèves en CM1 et 11 élèves en CM2



Le saviez-vous?

Don du Sang :

Une collecte aura lieu
mardi 22 novembre 2022
de 16h à 19h30
à la mairie de Rodern



Subventions communales:

Certains travaux de rénovation extérieure de maisons ainsi que des voyages scolaires peuvent être subventionnés par la Commune.

Les demandes de subventions doivent impérativement être déposées en mairie avant le démarrage des travaux ou avant le voyage.

En cas de non-respect de ces consignes, l'aide communale ne pourra être versée.

Recensement de la population :

Une enquête de recensement aura lieu dans la commune du 19 janvier au 18 février 2023.

A cet effet, nous cherchons 2 agents recenseurs. Ce travail rémunéré consiste à déposer un questionnaire dans les foyers, puis à récupérer le questionnaire complété. L'agent recenseur proposera aux habitants de remplir le questionnaire de préférence par internet.

Les agents devront être disponibles en soirée et le samedi pour rencontrer les habitants. Ils seront libres d'organiser leur temps de travail.

Deux demi-journées de formation prescrites par l'INSEE sont obligatoires avant le démarrage du recensement.

Si vous êtes intéressé, veuillez contacter le secrétariat de Mairie au 03.89.73.00.13 ou adresser un courrier par mail ou voie postale.

AGENDA DES MANIFESTATIONS



- Dimanche 11 septembre à 17 h : Concert à la chapelle ste Croix
- Dimanche 18 septembre à 11 h : Fête du vin nouveau dans le jardin de Ville
- Samedi 24 septembre à Riquewihr : Livres en scène
- Dimanche 25 septembre à 11 h : Fête du vin nouveau dans le jardin de Ville
- Samedi 8 octobre à 15h : après-midi portes ouvertes à la bibliothèque, suivie d'un spectacle gratuit pour enfants à partir de l'âge de 6 ans et d'un petit moment de convivialité
- Dimanche 9 octobre à 14 h : Tournoi de belote organisé par l'ASSH
- Vendredi 11 novembre à 11 h : Commémoration de l'armistice au monument aux morts



Ce vélo attend toujours son propriétaire à la mairie

Fermeture de l'agence postale et du secrétariat de mairie

Les bureaux seront fermés du lundi 12 septembre au mardi 20 septembre inclus.

Griesknepfle (galettes de semoule alsacienne)

Temps de préparation 20 minutes Temps de cuisson 15 minutes Pour 4 personnes

Ingrédients : 500 ml de lait
25g de beurre
100g de semoule de blé
1 jaune d'œuf
Sel

Pour faire dorer les Griesknepfles
1 noisette de beurre
1 c à s d'huile neutre

Instructions :

1. Faire bouillir le lait avec le beurre
2. Verser en pluie la semoule dans le lait en remuant avec un fouet . Saler
3. Continuer la cuisson quelques minutes jusqu'à ce que la masse se décolle des bords de la casserole. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger bien.
4. Verser l'appareil sur une plaque préalablement huilée. Laisser refroidir et découper des formes à l'emporte pièce ou au couteau.
5. Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle puis faire cuire les Griesknepfles en prenant soin de bien les faire dorer des deux côtés.

Notes :

Vous pouvez déguster ces Griesknepfles en accompagnement d'une viande ou servies avec le potage, une salade ou même une compote de pommes, de poires ou de quetsches.



INTRAMUROS

Pour recevoir instantanément les informations de votre commune, téléchargez gratuitement l'application <http://intramuros.page.link/bienvenue>

Cette application remplace Panneau Pocket et vous donne en temps réel les informations de la commune ou des communes alentours.

MAIRIE DE ST-HIPPOLYTE
Rédaction :
Commission communication,
secrétariat de mairie



Téléphone : 03 89 73 00 13
mairie-st-hippolyte@wanadoo.fr
www.saint-hippolyte-alsace.fr
@sainthippolyte.alsace