



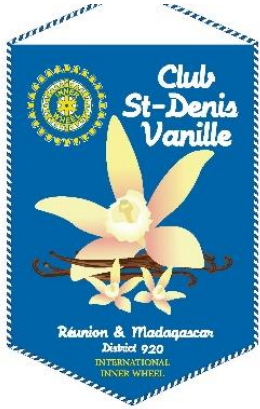
PRESIDENTE IIW
Ebe PANITTERI MARTINES



GOUVERNEUR D920
Régine FOCK-LAPP



PRESIDENTE IW
CLUB ST DENIS VANILLE
Véronique PARMENTIER



INNER WHEEL CLUB SAINT-DENIS VANILLE

District 920
Réunion & Madagascar

Année 2021-2022

Année 2021 - 2022

GOUVERNEUR
Régine FOCK-LAPP



IW PRÉSIDENTE
Ebe MARTINES



5ème REUNION STATUTAIRE

17 novembre 2021

Présidente

Véronique PARMENTIER

Vice-Présidentes

Gina WELMANT
Martine ODIN

Immédiat Past Présidente

Lise DAIZE

Secrétaire

Danielle RAE

Trésorière

Marianne MAS

Editrice

Nicole BREUREC

Responsable Internet Communication

Sonia GAULTIER

Relations Internationales

Liliane RAMANANTSOA

Accueil

1. Anniversaires.
2. Débriefing de la journée de cohésion et Odyssea.
3. Mise en œuvre des élections du comité 2021/2022.
4. Point sur les inscriptions pour la journée de l'amitié du district.
5. Point sur la tombola du club.
6. Point sur l'organisation de la « Journée des droits de l'enfant » du 19/11.
7. Point sur la visite du Gouverneur le 1^{er} décembre et organisation du repas de la remise de charte.
8. Point sur les stocks.
9. Noël de AMARE
10. Courrier et questions diverses
Pot de l'amitié.

Amitié Service Solidarité

Siège Social : Maison du Rotary 20 Rue Amiral Lacaze - 97400 SAINT-DENIS
iiw.re.saintdenisvanille@gmail.com



INNER WHEEL CLUB SAINT-DENIS VANILLE

2021-2022



Présidente
VERONIQUE



LISE



GINA



DANIELLE



MARIANNE



SONIA G



NICOLE



MARTINE



MARYSE



LILIANE



REINE CLAUDE



ANNIE CLAUDE



TALA



CHANTAL



ISNELLE



SONIA C



ROSELINE



KIM



MARIE PIERRE



LAURA



JOELLE



DOMINIQUE



VALERIE



MARIE CLAUDE



SARAH

Présentes

Véronique, Sarah, Nicole, Lise, Marie Claude, Joëlle, Isnelle, Valérie, Dominique, Marianne, Tala, Laura, Marie-Pierre, Maryse, Chantal, Gina, Annie-Claude, Roseline, Liliane, Martine, Danielle

Excusées

Kim, Reine-Claude, Sonia C, Sonia G.

ACCUEIL

Présidente Véronique ouvre la séance au son de la cloche et la flamme de la bougie Inner Wheel. Nous fredonnons l'hymne Inner Wheel.

Nous accueillons Annie-Claude et Liliane qui sont enfin de retour parmi nous.

ANNIVERSAIRES

De nombreux anniversaires ce mois-ci, nous les souhaitons à Marie-Claude, Annie Claude, Martine et Valérie. Elles reçoivent toutes les 4 leurs cadeaux confectionnés par Véronique.



JOURNÉE DE L'AMITIÉ DU DISTRICT

Six participantes à cette belle journée, qui s'est déroulée à la Plaine des Palmistes. Danielle a gagné les lots de beauté et Martine le panier gourmand. Et c'est Joëlle, du club Etang Salé – Saint Paul qui a gagné le poisson rouge frais





JOURNÉE DES DROITS DE L'ENFANT

Cette journée organisée par Gina s'est déroulée le 19 novembre au jardin de l'état au profit des enfants hospitalisés de l'hôpital d'enfants de St Denis avec le clown Totof. Nous avons confié à un des enfants la lecture de la déclaration des droits de l'enfant.

Isnelle nous a donné des informations sur la journée de la LDDH qui a eu lieu le 25 novembre à l'école des Lilas. Le thème retenu a été « Ma planète, ma vie, mon avenir » avec un atelier débat et un atelier animation avec le clown Totof également

ODYSSEA

Notre groupe a été très motivé par la marche qui a été rejoint par le club ami St Denis Réunion, de quelques membres d'autres clubs et de l'association « fam debout »



NOEL AMARE

Rendez-vous est pris le jeudi 16 décembre à 16h30 pour la distribution des cadeaux de Noël.

Chut !!! la liste est entre les mains des Mères Noël.

APPEL A DON

Des dons ont été faits à la famille qui a perdu sa maison lors d'un incendie.

Le district a pris en charge l'achat des lunettes pour le papa et les enfants ainsi que l'achat de la tablette et imprimante. Annie Claude a offert lors de la journée de l'amitié du linge de maison, des vêtements adultes (merci PJ) et des ustensiles de cuisine.

Fin de séance à 20 heures suivie de notre pot de l'amitié.



Martine enfin parmi nous
mais toujours avec une
béquille !

Ce mois-ci, Danielle partage sa recette de « Poulet au Coco »



Pour réaliser cette recette, il vous faudra :

- ✓ 1 Poulet à chair ferme
- ✓ 1 Boîte de Lait de Coco
- ✓ Du Coco râpé
- ✓ Des épices : Poivre, cumin, curcuma, curry, cardamome, oignons, ail, tomates, gros sel, persil

La préparation :

1. Faire revenir les morceaux de poulet
2. Faire la base du cari avec moins de tomates
3. Mélanger avec les morceaux de poulet
4. Ajouter les épices (sans le persil)
5. Bien faire revenir, mélanger le poulet et la base
6. Ajouter le lait de coco
7. Laisser cuire à petit feu longtemps
8. Avant de servir, en réchauffant un peu, ajouter le coco râpé et le persil ciselé

Bon appétit !