

La Rubrique

JUILLET
AOÛT
2011

ST-BASILE-LE-GRAND



mon quartier

> Offres de services

Designer Graphique

Logo, Lettrage, Carte d'affaire, Dépliant, Affiche etc...

Audrey Jacques **514.814.3729**

www.dreydesign.com

Atelier de peinture Saint-Basile-le-Grand

Cours de dessin, de peinture à l'huile, acrylique, aquarelle, pastels secs, scrapbooking, initiation aux arts pour les bouts-choux. Mme C. Laliberté au **450.653.1085** aquacarole@yahoo.com

Entraîneure privée

Cours en plein air au parc Montpellier mardi et jeudi à 19h 10\$/ séance.

514.967.6818 www.emilienolet.com

> Faites du bruit !

Vous avez un service à offrir. Nous vous invitons à nous faire parvenir les détails de votre offre, afin qu'elle soit publiée gratuitement dans La Rubrique amelie@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Du 1^{er} avril 2011 au 28 juin 2011, 19 propriétés ont été vendues dans un délai moyen de 17 jours.

Parlons immobilier avec Hélène

Qu'est-ce que la pyrite?

Beaucoup en ont entendu parler, peu de gens savent exactement ce qui en découle.

Au Québec, les premiers cas de pyrite ont été répertoriés vers 1984. La pyrite est un minéral nuisible lorsqu'il se retrouve dans la fabrication du béton. Elle gonfle en présence d'eau et d'air, ce qui peut provoquer une fissuration de la dalle de plancher du sous-sol et du garage. La pyrite peut se manifester sous plusieurs formes à l'intérieur de 5 à 10 ans. La seule façon de remédier définitivement au problème consiste à enlever la dalle et le remblai et de tout refaire en utilisant un remblai certifié « DB ». Je peux vous fournir des références si vous en avez besoin.



Hélène Mathieu

courtier immobilier

www.helenemathieu.ca

Résidente de St-Basile

1^{ÈRE} DIAMANT À VIE
CHEZ REMAX ACTIF**

PLUS DE **150*****
PROPRIÉTÉS
VENDUES
EN 2010



St-Basile j'y vis, j'y travaille pour vous!



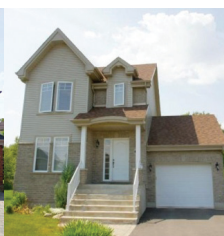
158 rue de Flandre
St-Basile-le-Grand
424 900\$



67, rue de Touraine
St-Basile-le-Grand
VENDU EN 4 JOURS



123 de Provence
St-Basile-le-Grand
459 900\$



103, rue de Touraine
St-Basile-le-Grand
359 900\$

#1 AU QUÉBEC EN 2010

450.482.0785 | 450.461.1708

1^{ère} de bureau / 14^e au Canada / 22^e au monde⁽¹⁾ en 2010 Catégorie individuelle

*PLUS GRAND NOMBRE DE TRANSACTIONS CATÉGORIE INDIVIDUELLE | **PLUS HAUTE DISTINCTION POSSIBLE CHEZ REMAX | ***MATRIX.CENTRIS.CA | (1) SUR 89 628 COURTIERS

Taux de commission fixe

4.5%

trucs & astuces

D'HÉLÈNE

Taches de sauce tomate ou de ketchup

Préparez un mélange de glycérine et d'eau chaude (un volume de glycérine pour un volume d'eau). Mettez votre textile à tremper dans ce mélange et laissez agir pendant une heure.

Taches de rouille sur le sol

Pour éliminer toute tache de rouille sur votre sol en carrelage, sur la céramique de votre cuisine ou de votre terrasse, recouvrez la tache à l'aide de sel fin et de jus de citron. Laissez agir pendant une heure, frottez la tache puis rincer.

Éplucher des oignons sans pleurer

Éplucher des oignons se finit souvent par des yeux rouges et irrités. Pour en finir avec les larmes, plusieurs solutions s'offrent à vous : épluchez vos oignons sous un filet d'eau. Trempez la lame de votre couteau dans l'eau très fréquemment. Mettez l'oignon dans un sac transparent et épluchez l'oignon dedans, mettez ensuite l'oignon dans un bac d'eau froide. Mettez une allumette entre vos lèvres (côté souffre tourné vers l'oignon). Une autre solution originale : protégez vos yeux d'un masque de plongée, de ski ou d'une grosse paire de lunettes !



Vieux pinceaux

Vos pinceaux sont vieux et les poils sont devenus durs... Pour leur redonner un petit coup d'éclat, il suffit de les faire bouillir quelques instants dans du vinaigre blanc. Les poils redeviendront souples et vous pourrez à nouveau les utiliser.

les activités dans mon quartier

Fête de la famille au village

Dimanche 28 août de 9 h à 16 h

Montée Robert, rues Principale et Préfontaine

Tout au long de la journée, des ventes-débarras, de l'animation, une mini ferme, des tours de poney, des structures gonflables, des amuseurs publics et des démonstrations culinaires sur barbecue sont au programme.

Service des loisirs, de la culture et de la vie communautaire

Ligne Info-Loisirs 450 461-8077 450 461-8075 loisirs@ville.saint-basile-le-grand.qc.ca

Kefta d'agneau grillé

1 lb d'agneau haché

1 petit oignon, haché finement, revenu dans un peu d'huile, refroidi

1 à 2 c. à thé de cumin moulu

1/4 c. à thé de piment de Cayenne moulu

Sel, poivre

1 à 2 oeuf

1/3 tasse de chapelure régulière

1/4 tasse de pignons et/ou de raisins secs gonflés dans de l'eau

Coriandre fraîche, ciselée, au goût

2 poignées de persil ciselé, au goût

Menthe fraîche ciselée, au goût

Préparation : 20 min

Cuisson : 12-15 min

Portion : 4

1. Dans un grand bol, bien mélanger tous les ingrédients.
2. Huiler légèrement les mains et façonner de petites boulettes ovales en utilisant environ 10 ml (2 c. à thé) du mélange.
3. Façonner les boulettes autour d'une brochette et déposer-les sur une plaque huilée au fur et à mesure.
4. Préchauffer le grill à feu moyen-vif.
5. Badigeonner les keftas d'huile d'olive puis les faire griller 12 à 15 min sur feu moyen-vif. Les retourner de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.
6. Servir les boulettes dans un pita avec de la laitue déchiquetée, des tomates en dés, du concombre et de la sauce au yogourt, ou tout simplement telles quelles.



Sauce au yogourt

250 ml (1 tasse) de yogourt nature

30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron

45 ml (3 c. à soupe) de menthe fraîche hachée

1 gousse d'ail écrasée, facultatif, sel, poivre

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.

Réfrigérer au moins 2 heures avant de servir.