

La Rubrique

ST-BASILE-LE-GRAND

JUIN
2013

Parlons immobilier avec Hélène

L'été, une bonne période pour inscrire sa propriété sur le marché?

Certains vendeurs pensent que l'été n'est pas la meilleure saison pour mettre leur propriété en vente. Je pense qu'il n'y a pas vraiment de meilleur moment pour inscrire une propriété sur le marché. Il y a des acheteurs à l'année! Évidemment que je fais un peu moins de transactions en juillet et août, mais je peux vous certifier que je vends des propriétés tout le long de l'année!

L'été a certainement ces avantages, tels que la présentation de votre terrain et de votre aménagement paysager. Il est évident que votre terrain sera mieux présenté en été qu'en hiver! Il est important de bien l'entretenir et de voir à ce que le gazon soit bien entretenu. La première impression commence dès l'arrivée des visiteurs dans votre entrée.

Pour ceux qui pensent attendre à l'automne avant d'inscrire leur propriété, profitez de la période estivale pour réparer et bien entretenir tout ce qui est à l'extérieur afin d'être prêt le temps venu.

Sur ce, je vous souhaite un magnifique été! Profitez-en bien!
Je demeure disponible pour vous servir en cette période estivale.
Ma Rubrique sera de retour dès septembre!

Au plaisir! Hélène 514 962 5483



mon quartier

> Offres de services

BOOTCAMP - Entraînement de Cross Training extérieur

Lieu: Parc de Montpellier, à St-Basile.

7 cours/semaine

S'entraîner en groupe, c'est profiter de l'énergie de l'enthousiasme et de la motivation de plusieurs personnes à la fois!

Débutants, intermédiaires et avancés

Infos: www.emilienolet.com **514.967.6818**

> Faites du bruit!

Vous avez un service à offrir? Faites-nous parvenir les détails de votre offre, afin qu'elle soit publiée gratuitement dans La Rubrique helene@helenemathieu.ca

Statistiques Saint-Basile-le-Grand

Depuis le 1^{er} avril 2013, 12 inscriptions ont été vendues à St-Basile dans un délai moyen de 18 jours.



Hélène Mathieu
courtier immobilier
www.helenemathieu.ca
Résidente de St-Basile

148 ***
TRANSACTIONS
EN 2012



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



915, Place de la Corniche
St-Bruno
885 000\$

16, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
239 900\$

14, Taillon Est
St-Basile-le-Grand
249 900\$

294, Rg des Vingts #15
St-Basile-le-Grand
229 900\$

***MATRIX.CENTRIS.CA

#1 AU QUÉBEC*

450.482.0785 | 450.653.6000

1^{ère} de bureau chez re/max actif 2010, 2011 et 2012, **21^e au Canada** / 38^e au monde****

*nb de transactions en 2011 chez re/max Québec **en 2011 chez Remax

trucs & astuces D'HÉLÈNE

Apaiser les allergies

Pour soigner vos petites allergies, préparez-vous une infusion calmante avec du thym. Cela marche aussi avec des infusions de sauges ou encore d'orties !

Anti-limace et anti-puceron

Pour lutter contre les limaces et les pucerons, vaporiser un mélange d'ail et d'eau une fois par semaine.

Du marc de café pour vos plantes

Ne jetez plus le marc de café ! Faites-en profiter vos plantes. On peut ajouter le marc de café à la terre de rempotage des plantes ; c'est pour elles un apport d'éléments nutritifs ; vous pouvez aussi l'ajouter de temps en temps sur la terre de surface, l'incorporer en grattant avec une fourchette, et finir par un arrosage qui fera descendre les éléments nutritifs vers les racines. Au jardin, ajoutez-le au compost, il s'y désintègre vite et y apporte sa richesse en phosphate.

Le marc de café est également, paraît-il, un bon moyen pour lutter contre les pucerons et autres petites bestioles.

La peau de banane pour obtenir de belles roses

Garder vos peaux de bananes (coupées en petits morceaux) pour les mettre aux pieds des rosiers, le potassium qu'elles contiennent est très bon pour les rosiers : fleurs nombreuses et belles couleurs assurées.

Couteau rouillé

Si votre couteau de pêche, canif ou couteau de cuisine est taché de rouille, introduire la lame à plusieurs reprises dans un oignon cru. Lorsque la lame est bien mouillée, la saupoudrer de sucre en poudre et la frotter énergiquement. Elle deviendra brillante.



les activités dans mon quartier

Partie amicale de balle rapide

Les Rebelles 97 affrontent d'anciens joueurs du Canadien de Montréal

Samedi 29 juin 2013 à 14 h 30

Parc du Ruisseau, Rue Bella-Vista

Venez rencontrer des joueuses grandbasilloises de balle rapide dont Mélissa LaForest, Kim Zimmer et Pamela Gladu de l'équipe de Softball Québec qui affronteront d'anciens joueurs du Canadien de Montréal, l'équipe des Grandes étoiles du

hockey, dans le but d'amasser des fonds pour la prochaine saison.

Merci aux organisateurs qui ont décidé de tenir cet événement spécial d'envergure sur le territoire grandbasillois et bonne chance aux deux équipes !

Cout du billet en prévente : 15 \$ / personne

Le jour de l'activité : 20 \$ / personne

Donald Zimmer - 514 862-5443

donald.zimmer@hotmail.com • rebellesstbasile@hotmail.com

Contes sous la gloriote

Les jeudis du 13 juin au 22 août 2013 à 10 h

Aire de détente près de la bibliothèque Roland-LeBlanc - 40, rue Savaria

Aucune inscription requise.

Des contes sont présentés aux enfants accompagnés de leurs parents ou d'une personne responsable. Un rendez-vous familial hebdomadaire à ne pas manquer!

En fonction de la température, l'activité peut être tenue à l'intérieur de la bibliothèque.

Risotto d'été

4 moyennes courgettes jaunes ou vertes, coupées en cubes

2 gousses d'ail, hachées

45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

500 ml (2 tasses) de riz arborio

1,25 litre (5 tasses) de bouillon de poulet chaud

75 ml (1/3 tasse) de pesto du commerce

2 litres (8 tasses) de bébés épinards, hachés

250 ml (1 tasse) de parmesiano reggiano râpé

Sel et poivre

Temps de préparation: 15 min

Cuisson: 30 min

Portions: 6

1. Dans une grande casserole à feu vif, dorer les courgettes dans 30 ml (2 c. à soupe) d'huile jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Saler et poivrer. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 30 secondes. Réserver sur une assiette.
2. Dans la même casserole, faire revenir le riz dans le reste de l'huile environ 1 minute. Ajouter le bouillon, environ 250 ml (1 tasse) à la fois, en remuant fréquemment jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé entre chaque ajout.
3. Après environ 20 minutes, le riz devrait être al dente. Ajouter les épinards, poursuivre



la cuisson environ 2 minutes. Ajouter les courgettes, le pesto, le parmesan et bien remuer jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Rectifier l'assaisonnement. Garnir de parmesan, si désiré.

4. Servir tel quel ou en accompagnement de saucisses ou de poisson grillé