Editorial

Toute l'équipe du service « Ensemble Quartier Esch » vous souhaite une bonne et heureuse année 2022. Nous avons le plaisir de vous présenter la 13ième édition de votre journal de quartier et nous vous invitons à découvrir ici quelques impressions de nos activités dans le cadre des projets « Cuisinons Ensemble » et « RécoltEnsemble ».
Ne manquez pas non plus la recette de la « tarte aux pommes » de Maria B, habitante des quartiers et la recette « lasagne à l'aubergine » du chef cuisinier de l'Auberge de jeunesse d'Esch-sur-Alzette.
Vous allez également découvrir des événements passés ou à venir dans votre quartier, ainsi que la présentation du service Arcus « Kindern ein Zuhause geben-Pflegefamilie werden ».
Pour finir, n'oubliez pas que ce journal est fait par et pour les habitants des quartiers Esch. Vous êtes donc invité*e à nous faire parvenir par courriel votre article ou information dans votre langue préférée et qui seront publiés dans la prochaine édition.

Wir werden öfters darauf Aufmerksam gemacht, die Artikel in deutscher Sprache zu publizieren. Diese Quartier News soll jedem die Gelegenheit bieten eigene Ideen, Artikel, Veranstaltungen und Anmerkungen zu veröffentlichen. Die ausgewählte Sprache für den jeweiligen Artikel ist jedem Einwohner selbst überlassen, alle Sprachen sind willkommen.
Die Quartiers News ist eine Zeitung von Escher Einwohnern für Escher Einwohner. Sind auch sie an einer Veröffentlichung eines Artikels interessiert, dann senden Sie uns diesen per Email an die unten angegebene Adresse.

Bonne lecture ! Wir wünschen gute Lekture !

L'équipe de l'Ensemble Quartiers Esch

Date limite d'introduction des articles :
Lundi le 28 février 2022 à nous faire parvenir par email :
ensemblequartiersesch@i-a.lu
pour l'édition N°14 qui sortira en avril 2022.

Les articles repris dans les Quartiers News reflètent l'avis de leurs auteurs respectifs. Le service Ensemble Quartiers Esch d'Inter-Actions asbl ne peut en aucun cas être tenu responsable en cas de litige.

FÊTE DE LA PAIX

2 avril 2022 de 14h00 à 19h00
Place des Franciscains · Eglise St. Henri

- Animations diverses sur scène
- Divers ateliers artistiques
- Upcycling de vêtements et de décoration

en vue de préparer la Caravane de la Paix du 9 avril 2022

- Stands de nourriture et d'information
- Château gonflable et face-painting pour les plus petits
- Exposition rétrospective des productions de la Marche de la Paix à l'Eglise St. Henri

CARAVANE DE LA PAIX

9 avril 2022 de 15h00 à 18h00
Une après-midi de folie sous les couleurs de la paix

dans le cadre de la Nuit de la Culture d'Esch 2022
Départ : Eglise St. Henri, Place des Franciscains à 15h00
(arrivée : Territoire 5 de l'Université Esch-Belval)

Parcours déambulant et motorisé dans des bus et des moyens de transports d'antan

- Rejoignez-nous à tout moment lors de nos divers stops artistiques
- Habillez-vous avec des vêtements recyclés et colorés
- Animations diverses sur notre périple à travers certaines rues d'Esch/Alzette
- Musique rocambolesque
- Clowneries diverses
- Concerts et animations à l'arrivée sur le site de l'Université-Belval

ATELIERS

Nous organisons **6 ateliers gratuits** de récupération et de couture de vêtements fous, ouverts aux habitants d'Esch/Alzette (grands, petits et familles) les samedis (14h00 – 17h00) suivants :

15.01 et 29.01.22 · 12.02 et 26.02.22 · 19.03 et 26.03.22

Seule condition :
Seule condition : participer à la Caravane de la Paix en date du 9 avril 2022 avec votre création vestimentaire

Inscription :
621 357 733
ensemblequartiersesch@i-a.lu

Ce projet collectif est soutenu et animé par les partenaires suivants dans le cadre de la Nuit de la Culture d'Esch 2022:

Diaconie Poar Esch/Alzette,
Ensemble Quartiers Esch (Inter-Actions asbl),
Ensemble, même si différents,
ACLI asbl,
APEMH asbl (EVA, SAS, Aktiff),
CIGL Esch,
Département Psychiatrie CHEM,
Formida asbl,
Foyer Elisabeth,
La Communauté juive libérale,
La Compagnie des Naz,
Mamaliga Orkestar,
Pouce et Compagnie,
Sistanagila,
Baba and the Girls,
Scouts Grenz,
Arthur Stammet (musicien),
Marcel Sawuri (musicien),
Tiago Delgado (musicien),
Isabelle Dickes (artiste),
Nathalie Pott (artiste-peintre),
Service de l'Egalité des Chances de la Ville d'Esch/Alzette,
Esch2022,
Nuit de la Culture 2022

NUIT DE LA CULTURE

Kindern ein Zuhause geben Pflegefamilie werden

Kindern ein Zuhause geben, Zeit, Aufmerksamkeit, Geborgenheit und liebevolle Zuwendung – diese Eigenschaften zeichnen Bereitschafts- und Pflegefamilien aus, die für Kinder aus Luxemburg weiterhin dringend gesucht werden.
Bereitschaftsfamilien bieten Säuglingen, Kindern und Jugendlichen für einige Monate einen vorübergehenden Platz inmitten der eigenen Familie, wenn aufgrund einer akuten Krise ein Verbleib im elterlichen Haushalt (zunächst) nicht möglich ist.
Pflegefamilien nehmen Säuglinge, Kinder und Jugendlichen für eine unbefristete Zeit in ihrer Familie auf und begleiten ihre Entwicklung.
Die Kinder benötigen viel Zeit, Geduld, Liebe und Annahme durch die Bereitschafts- und Pflegefamilien. Daher leisten diese durch ihr Engagement und ihre Bereitschaft, den Kindern einen Platz in der eigenen Familie zu geben, einen unschätzbaren gesellschaftlichen Beitrag bei der Erfüllung dieser herausfordernden, aber wertvollen Aufgabe. Denn jedes Kind braucht ein Zuhause.
Eine pädagogische Ausbildung ist keine Voraussetzung. Gerne stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der des Pflegekinderdienstes von arcus darüber hinaus für ein persönliches Informationsgespräch zur Verfügung.
Wer sich dafür interessiert, kann sich im Familienhaus Süden in Esch/Alzette unter der Telefonnummer: **404949-500** melden um einen Termin für ein Informationsgespräch zu vereinbaren. Hier gehen die Mitarbeiter des Pflegekinderdienstes auf individuelle Fragen ein und bieten eine Übersicht zu den Voraussetzungen zur Aufnahme eines Bereitschafts- oder Pflegekindes, den rechtlichen Grundlagen, das Bewerbungsverfahren sowie zur finanziellen Aufwandsentschädigung.

arcus
Kanner, Jugend a Famill a.s.b.l.

Le service « **Ensemble Quartiers Esch** » vous invite à participer aux « **Dimanches créatifs** », qui seront encadrés par Diane Demanet, formatrice et artiste plasticienne. Ces quatre ateliers sont ouverts à chaque habitant*e eschois*e de tout âge désirant pratiquer sa créativité. Vous aurez la possibilité de découvrir des techniques à reproduire facilement à la maison.

30/01/22	27/02/22	27/03/22	24/04/22
Atelier Modelage Argile	String Art / Art de la Ficelle	Mosaïque de Pâques (coquilles d'œufs)	Création accessoires (Plastic fou)

Prix : Entre 5-8 €/atelier
Quand : dimanche de 14h à 16h
Adresse : Maison de la Rencontre « Porte Ouverte »
17a, Rue de Belvaux, L- 4025 Esch-sur-Alzette
Pour qui : les habitant*e*s eschois*e*s
Inscription obligatoire !
10 personnes max (sous régime Covid check)

PIERRE PAPIER CRAYON

Pour plus d'informations et inscriptions :
Diane Demanet - Tél : 621 64 04 41
contact@pierrepapiercrayon.com
www.pierrepapiercrayon.com

Ensemble Quartiers Esch
Tél : 621 35 77 33
Courriel : ensemblequartiersesch@i-a.lu

Les Grands Rêveurs

Un Grand Rêveur c'est une personne, jeune ou moins jeune, d'Esch ou d'ailleurs qui a de l'énergie à revendre et qui souhaite s'impliquer dans la vie eschoise et la vie culturelle en général ! Être un Grand Rêveur c'est être un acteur des Nuits de la Culture, des Francofolies et de bien d'autres événements ; c'est faire partie d'une grande aventure pour la ville entière ; c'est participer à toutes sortes d'atelier pour préparer Esch à sa métamorphose : bref, c'est être Ambassadeur d'Esch !
Tu te sens déjà l'âme d'un Grand Rêveur depuis longtemps, ou tu es tenté par l'expérience ?
Rejoins-nous :
grandsreveurs@ndlc.lu
621 616 074
nuitdelaculture.lu/grands-reveurs/

Neuer Steinway-Flügel im Escher Conservatoire

Für Autofreunde kommt eine Fahrt im teuren Sportwagen oder in einer edlen Nobelkarosse der Verwirklichung eines Traumes nah. Ein vergleichbarer Traum ist vor Kurzem für Pianisten im Escher Konservatorium, dem Conservatoire de Musique de la Ville d'Esch-sur-Alzette, in Erfüllung gegangen. Im Rahmen einer offiziellen Feierstunde und in Anwesenheit der Vertreter der Gemeinde Sassenheim, der Stadt Esch/Alzette sowie der Firma Steinway&Sons wurde ein nagelneuer Steinway-Flügel im altehrwürdigen Gebäude an der Avenue des Terres-Rouges eingeweiht.
Es ist bereits das zweite Instrument dieser renommierten Marke, das nun den Schülern und Professoren für ihre Lehrstunden, sowie den internationalen Künstlern für ihre Auftritte in diesem Hause zur Verfügung steht. Wie Direktor Marc Treinen allerdings bereits bei mehreren Anlässen betonte, ist es das erste Mal, dass sich die Verantwortlichen des Konservatoriums einen solchen Flügel selbst aussuchen konnten.
Dieser wird dem „Escher Conservatoire" von der Gemeinde Sassenheim als Wertschätzung für die Musikkurse, an der Schüler aus der Escher Nachbargemeinde teilnehmen können, als kostenlose Leihgabe zur Verfügung gestellt, wie Bürgermeisterin Simone Asselborn Bintz in ihren Ausführungen erklärte. Ebenso wie ihr Escher Amtskollege Georges Mischo und Kuturschöffe Pim Knaff ging sie auf die Wichtigkeit der musikalischen Bildung ein. Georges Mischo hob zudem hervor, dass es stets der Philosophie der Stadt Esch entsprochen hat, den Zugang zu dieser Bildung für alle Bevölkerungsgruppen zugänglich zu gestalten. Deshalb gibt es auch keine Sondergebühr für Nicht-Ortsansässige Schüler, wie dies in anderen Gemeinden vorkommt. Zudem betonte er, dass die Kultur in Esch/Alzette großgeschrieben wird und dies nicht nur wegen des bevorstehenden Kulturjahres, Esch 2022.
So wurde am selben Abend die „Escher Konschthal" eingeweiht. Auch erinnerte der Député-Maire daran, dass die Stadt Esch vor Kurzem das, dem Konservatorium gegenüberliegende, Luxcontrol-Gebäude erstanden hat, um hier in einigen Jahren unter anderem einen Ausbau der besagten Kultur- und Bildungseinrichtung vornehmen zu können.

Wer nun auf den musikalischen Geschmack gekommen ist, dem sei gesagt, dass es im Rahmen der Veranstaltungsreihe **„En Instrument wat bei mech passt"** am 15. Und am 29. Januar möglich ist, sich über verschiedene Instrumente im Escher Conservatoire zu informieren und diese Instrumente auch auszuprobieren.
Am **15. Januar** werden um **10 Uhr** Blasinstrumente und die Orgel vorgestellt. Am selben Tag um 14 Uhr sind die Streichinstrumente an der Reihe.
Am **29. Januar** können dann Harfe, Mandoline, Gitarre, Schlagzeuge und das Akordeon ausprobiert werden. Weitere Informationen hierzu finden sich auf der Facebookseite und der Internetseite des Escher Conservatoire. Anmeldungen werden unter der **Telefonnummer 2754 9725** entgegen genommen.

A vos Fourneaux !

Une recette de cuisine à déguster

L'auberge de jeunesse d'Esch-sur-Alzette vous mettra l'eau à la bouche en vous présentant ce plat végétarien succulent. L'auberge de jeunesse d'Esch-sur-Alzette est située au sud du pays, dans la région de la « Minett » et accueille durant toute l'année des touristes venus des quatre coins du monde.

L'auberge de jeunesse d'Esch-sur-Alzette dispose d'un restaurant interne « Melting Pot ». Celui-ci est entièrement décoré dans le style industriel et est le lieu idéal pour déguster un plat du jour de 11:45 à 14:30 heures avec les collègues du bureau ou un dîner en tête-à-tête de 18:00 à 21:00 heures. Le restaurant dispose de 100 places et est ouvert tous les jours. Y sont proposés entre autre des plats à la carte, des menus pour enfants et des plats végétariens pour tous les goûts.

Les groupes peuvent profiter de la large offre de catering et commander ainsi des buffets, barbecues, spécialités luxembourgeoises et pauses-café. Le restaurant peut aussi être réservé pour fêter des anniversaires d'enfants, fêtes de familles et autres événements.

Le cuisinier Angelo de l'auberge de jeunesse d'Esch-sur-Alzette a préparé pour vous un plat végétarien intéressant, qui plaira sûrement à vos invités.

Recette

Lasagnes d'aubergine pour 4 personnes:

Ingrédients :
- 4 aubergines
- 300 g de farine 00
- Parmesan râpé
- 3 œufs moyens
- 300 ml d'eau pétillante
- 700 ml de pulpe de tomate
- Huile d'olive extra vierge
- 1/2 oignon
- 300 g de fromage fumé ou mozzarella
- Feuilles de basilic
- Huile de friture
- Sel fin et gros sel

Préparation :
Lavez les aubergines. Coupez-les en tranches dans le sens de la longueur d'une épaisseur d'environ 1/2 cm.
Disposez les tranches d'aubergine en couches dans une passoire en répartissant une pincée de gros sel sur chaque couche, mettez un poids dessus et laissez-les reposer au moins 30 minutes pour que l'eau végétale puisse sortir.
Préparez la pâte à frire dans un bol. Ajoutez la farine, les œufs, assaisonnez avec du sel (attention: les aubergines sont déjà salées) et remuez le tout avec un fouet. Incorporez de l'eau pétillante pour obtenir une pâte épaisse mais fluide.
Préparez la sauce napolitaine. Dans une casserole, versez un filet d'huile d'olive extra vierge, faites revenir l'oignon émincé et ajoutez la pulpe de tomates. Cuire à feu doux pendant environ 30 minutes, assaisonnez de sel et remuez de temps en temps. Avant d'éteindre le feu, ajoutez les feuilles de basilic.
Passez les aubergines sous l'eau courante, pressez-les et tamponnez-les avec du papier absorbant.
Portez l'huile de friture à la bonne température. Trempez chaque tranche uniformément dans la pâte à frire et plongez-les complètement dans la l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Disposer les tranches d'aubergine frites bien séparées sur un plateau recouvert de papier absorbant.
Dans un plat creux prévu pour le four, versez une louche de sauce sur le fond, répartissez-la sur toute la surface et disposez la première couche d'aubergines frites assaisonnées avec la sauce et le parmesan. Suit ensuite une couche de mozzarella ou de scamorza coupé et quelques feuilles de basilic selon le gout. Continuez avec les couches en alternance et terminez par une couche d'aubergine.
Assaisonnez la dernière couche de sauce et de fromage.
Cuire au four préchauffé à 180 ° C pendant environ 20 minutes. Si vous préférez une croûte croustillante, placez le plat sous le grill pendant environ 5 minutes.
Sortez le plat du four et servez-le.

Bon appétit

LUXEMBOURG YOUTH HOSTELS .lu

RécoltEnsemble

Préparation de confitures et de soupe entre habitants

Une belle ambiance et des habitants super motivés étaient au rendez-vous, lors des matinées hivernales en novembre, pour lesquelles les habitants se sont rencontrés à la Porte Ouverte pour la préparation de confitures de mirabelles et de quetsches, des tartes aux pommes, des tartes aux quetsches et des pommes cannelles caramélisées au four. Tout était ainsi préparé avec des fruits que nous avons récoltés dans le cadre de nos sorties "RécoltEnsemble" durant des semaines et des endroits très divers à Esch/Alzette.
Le tout assaisonné par une bonne soupe aux potirons fraîchement préparée avec des légumes de notre jardin urbain participatif.

Cuisinons Ensemble

Si vous aimez participer et/ou partager vos idées culinaires, voici quelques rendez-vous prévus pour les prochaines éditions « Cuisinons ensemble » pour 2022 :

Janvier : Vendredi 28/01/2022 de 17h00-21h00
Février : Mercredi 23/02/2022 de 10h00-14h00
Mars : Vendredi 25/03/2022 de 17h00-21h00
Avril : Mercredi 27/04/2022 de 10h00-14h00

Pour plus de renseignements et inscriptions, veuillez nous contacter par courriel :
Email : **ensemblequartiersesch@i-a.lu**
Tél. : **621 35 77 33**

Tarte aux pommes

de Maria B.
(habitante des quartiers Esch)

POUR LA PÂTE
- 250gr de farine
- 1 œuf, 2cuilleres de sucre
- 1 verre de lait tiède
- 1/4 d'un cube de levure boulanger à diluer dans le lait
- 1 grosse cuillère à soupe de beurre

POUR LA CRÈME
- 4-5 grosses pommes (boscop)
- 1 jus de citron pour les pommes
- Cannelle à mettre sur les pommes
- 3 œufs
- 4 grosses cuillères de sucre
- 1 pt pot de crème

1. Dans un saladier mettre farine, l'œuf battu avec le sucre, la levure avec le lait et le beurre en petits morceaux et bien pétrir avec la main jusqu'à former une boule qui ne colle pas (mais qui ne doit pas être trop sèche) et si nécessaire ajouter un peu de lait ou farine puis laisser lever
2. Couper les pommes et les citronner
3. Battre les œufs avec sucre et ajouter la crème
4. Quand la pâte est levée la mettre sur le plan de travail fariné et former un rond pour le moule à tarte
5. Placer les pommes, puis la cannelle et enfin la crème et mettre au four +ou- 200 degrés pendant 45 mn mais à surveiller

Bon appetit