

Animations Bibliothèque le 24 Avril Après-midi jeux de société inter-génération le 25 Avril



Quoi d'neuf
à **DARGNIES**
Mai 2024



**Commémoration du 28
Avril 2024
Journée Souvenir,
hommage aux déportés.**





Fête de la musique le 22 Juin 2024

De 19h30 à Minuit sur la place du village
Deux artistes viendront animer cette soirée.

18h à 19h : "**Artistes en herbes**",
"viens t'essayer au micro".

Restauration sur place, Goody Burger.



Fête des voisins
Vendredi 31 Mai
2024 à votre
propre initiative.

Maisons fleuries et Jardins
(sans inscription)

Passage du jury dans les rues de
Dargnies vers le 15 Juin



Fête Nationale du 13 et 14 Juillet

Le 13 juillet Retraite aux flambeaux.

Départ de la mairie à 22h.

Rassemblement au stade pour profiter du feu d'artifice qui sera tiré vers 23h15

Le 14 juillet, la commémoration aura lieu au monument aux morts , rendez-vous 11h45 devant la mairie.

La municipalité vous propose de se réunir au stade autour d'un pique-nique.

Les associations organiseront des activités pour un après-midi récréatif sur le thème des Jeux Olympiques.

Menu: Votre pique-nique confectionné par vos soins.

Des barbecues seront à la disposition des personnes qui voudront apporter leurs grillades.

Fête locale



Le dimanche 28 Juillet départ du stade des chars et des groupes à 15H direction les rues de Dargnies. (Selon la météo solution de repli 15h30 dans la salle des fêtes)

Lundi 29 Juillet, la fête continue autour des manèges. La loterie viendra clôturer cette fête. Courses cyclistes départ 14h et 15h.

Distribution de jetons de manège en mairie de 10h à 12h pour les enfants de 2009 à 2021

18h à 19h inscriptions pour les loteries: Femmes et Hommes: résidents de Dargnies et à partir de 16 ans.

Concours de tartes ou gâteaux: organisé par l'A.A.E.D. dépôt de vos confectons derrière la buvette de 17h30 à 18h45. Résultats à la fin de la loterie des femmes.

TRAVAUX

- Les travaux de la garderie sont terminés.
L'inauguration a eu lieu le 17 Avril.



Les enfants ont pu investir les lieux depuis.



- Réfection de la toiture de l'ancien bâtiment des pompiers sur la place ainsi que la réparation des murs (sirène).
- Concessions cimetière: La reprise des concessions du cimetière arrive à son terme, en attente de validation des services de l'état.
- RD2: les travaux étant terminés nous avons pu travailler sur les aménagements paysagers.

**L'inauguration de la RD2 aura lieu
le Samedi 8 Juin 2024 à 10h30**



Tu as envie de t'investir dans la vie de ta commune, tu as entre 11 et 18 ans. Tu peux rejoindre l'équipe des jeunes.

Somme Propre
Organisé par la société de chasse de Dargnies le 17 Mars 2024 .



Ma commune, je l'aime au naturel!

Samedi 1er Juin 9h
Samedi 14 Septembre 9h
Rendez-vous au cimetière

Le cimetière est entretenu au naturel.

Possibilité d'emprunter du matériel sinon emmenez vos outils.

Votre commune s'engage à ne pas utiliser de produits phytosanitaires pour l'entretien de cet espace.

Recette, le Bisteux

Le **bisteux** (ou *bisteu*) ou *bigalan* est un plat composé de pâte brisée, pommes de terre à chair ferme, poitrine de porc salée, oignons, crème fraîche épaisse, huile, sel, poivre et muscade. La pâte brisée est parfois remplacée par de la pâte feuilletée et la poitrine de porc par de la chair à saucisses.

Niveau de difficulté : faible

Temps de préparation : 15 min

Temps de repos : -

Temps de cuisson : 1 h 30 min

Temps total : 1 h 45 min

6 personnes

500 g de pâte brisée

1 kg de pommes de terre à chair ferme

200 ml de crème fraîche

100 g de lard fumé en fines tranches

1 jaune d'œuf

1 oignon haché

sel/poivre

Plat traditionnel paysan de Picardie de la région du Ponthieu (ancien comté autour d'Abbeville), ce mets remonte au XIXe siècle. Le terme « bisteux » vient du picard signifiant « pain bis », pain avec lequel on réalisait le bisteux autrefois. Cultivée par 5 agriculteurs picards, la pomme de terre Pompadour, possédant un label Rouge, convient bien à la réalisation de bisteux. Cette variété de pommes de terre à la peau fine et à la chair ferme, au petit goût de « beurre frais » tient parfaitement à la cuisson



Préparation :

- Laver, éplucher les pommes de terre, essuyer et couper en fines lamelles.
- Disposer la moitié de la pâte dans un plat allant au four en laissant dépasser les bords d'environ 2 cm.
- Couvrir le fond d'un peu de pommes de terre.
- Saler, poivrer et ajouter une partie de l'oignon.
- Disposer par dessus des pommes de terre, le lard et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients sur une hauteur de 8 à 10 cm.
- Préchauffer le four en mode statique à 200°C.
- Verser la crème fraîche sur les pommes de terre.

Mai

- ❖ 04 Sortie Nature + Repas A.A.E.D.
- ❖ 08 Commémoration Commune
- ❖ 09 Tournoi de pétanque, Les boulistes
- ❖ 11 Loto (Woincourt) : A.S.W.D.
- ❖ 31 Fête des voisins

Juin

- ❖ 08 Tournoi de pétanque: Les boulistes
- ❖ 09 Elections Européennes
- ❖ 09 Brocante: "Les p'tits écoliers"
- ❖ 15 Tournoi de pétanque , Les boulistes
- ❖ 18 Commémoration : "Appel du 18 Juin"
- ❖ 22 Kermesse des écoles
- ❖ 22 Fête de la musique
- ❖ 29 Gala de danse de l'A.A.E.D.

Juillet

- ❖ 12 Assemblée générale A.S.W.D.
- ❖ 13 Retraite aux flambeaux, feux d'artifice.
- ❖ 14 Commémoration , Pique-Nique et animations au stade.
- ❖ 27 Tournoi de pétanque , Les boulistes
- ❖ 28 et 29 Fête locale

Août

- ❖ 04 Société de chasse: Ball trap
- ❖ 17 Tournoi de pétanque; Les boulistes

Septembre

- ❖ 02 Commémoration, Libération de Dargnies
- ❖ 06 Assemblée générale: "Les p'tits écoliers"
- ❖ 13 Assemblée générale; A.A.E.D.
- ❖ 21 et 22 Journée du patrimoine : Sauvons notre église St Wandrille