

Bulletin de liaison

de



Bouquets

de

Moissons

Décembre 2005

Association Bouquets de Moissons

BP 738

59657 VILLENEUVE D'ASCQ Cedex

Conseil d'administration :

Président d'Honneur

Mr Roland MILLESCAMPS

Présidente

Mme Agnès PITEUX

Trésorière

Mme Edith TITECAT

Trésorière adjointe

Mme Monique CAMBIER

Secrétaire

Mme Lucette BOURDELET

Secrétaire adjointe

Mme Francine CAFFIAUX

Mme Charlyne CALLENS

Membres

Mme Hélène BUGE,

Mrs Pierre PETITPREZ et Adrien FORTRIE

Animateurs

Mmes BOURDELET et PREVOST

Mrs PETITPREZ et VINCKIER

Membres d'Honneur

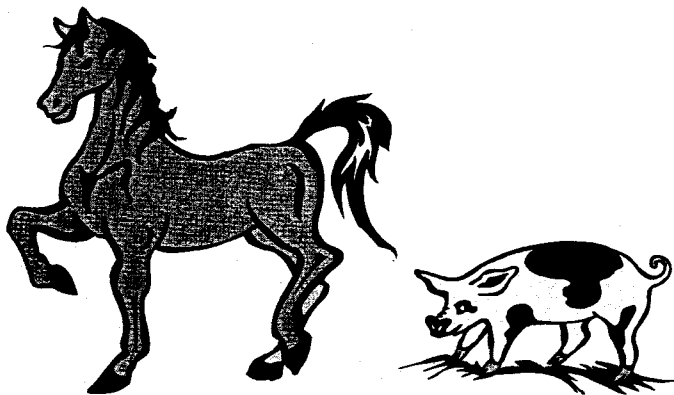
Martine CAFFIAUX et André PARSY

Asso-Passions

Le dimanche 11 septembre 2005, nous avons rendez-vous avec d'autres associations de Villeneuve d'Ascq. Cette journée a été très agréable, des contacts ont été pris. Espérons qu'ils seront positifs. Pour cette journée, remercions Marie Louise, Agnès, Edith et Lucette pour leur présence.

Journées de l'artisanat à Cysoing

Le week end des 24 et 25 septembre, Charlyne, Agnès, Edith, Lucette et Pierre se sont retrouvés à Cysoing pour la journée de l'artisanat. Week-end agréable au milieu des chevaux, des porcs nains et autres animaux. Beaucoup de monde, là aussi, des contacts ont été pris. Puissent-ils être féconds !



Longue vie aux bougies

Pour que vos bougies durent toute la soirée, faites les brûler quelques minutes, puis versez une épaisse couche de sel autour de la mèche dans la cire fondue. Cela ralentira la fonte de la paraffine.

Vous pouvez aussi les placer au congélateur douze heures avant la fête. Enveloppées dans du papier de soie blanc, les bougies se conserveront parfaitement d'une année sur l'autre.



Après un repas copieux

Une bonne tisane : associée au fenouil, la menthe agit sur les troubles de la digestion, les nausées et les ballonnements.



Contre le rhume

Bourgeons de sapin, feuilles de thym, d'hysope, fleurs de mauve, de coquelicot.

1 cuillère à soupe par tasse. Faire bouillir 2 mn environ et laissez infuser 10 mn. En boire 2 à 3 tasses par jour.



Dictons

Que la bûche brûle !
Que le bonheur circule
Que les femmes aient des enfants
Pour tous du pain blanc



Poésies

La bonne chanson (1870)

Le soleil du matin doucement chauffe et dore
Les seigles et les blés tout humides encore,
Et l'azur a gardé sa fraîcheur de la nuit.
L'on sort sans autre but que de sortir ; on suit,
Un chemin de gazon que bordent de vieux aunes
L'air est vif. Par moment un oiseau vole avec
Quelque fruit de la haie ou quelque paille au bec.

L'Artois (1871)

Artois aux gais talus où les chardons foisonnent
Entremêlant aux blés leurs têtes de carmin
Le sol fume et c'est l'heure où s'en revient superbe
La glaneuse le front couronné de sa gerbe et
De cheveux plus noirs que l'aile d'un corbeau

Verlaine

Le saviez-vous

Pour éplucher facilement les châtaignes entaillez la peau sur toute la circonférence avant de les plonger 2 min dans l'eau bouillante à laquelle vous ajouterez une cuillère à soupe d'huile.

Un dessert de Noël



Pour 6 personnes :

Préparation : 10 min

Cuisson : 6 min

Ingrédients : 1 brioche longue, 2 œufs, 125 grs amandes effilées, 50 grs amandes en poudre, 50 grs sucre vanillé, 100 grs beurre.

1. Plutôt que du pain, prenez une brioche. Coupez la en tranches de 2 cm d'épaisseur. Versez du lait dans une coupelle et fouettez les œufs dans une autres.
2. Trempez ensuite les tranches dans le lait puis dans les œufs battus.
3. Poudrez ces tranches de brioches de poudre d'amandes et de sucre préalablement mélangés, et parsemez d'amandes effilées.
4. Faire fondre le beurre dans une poêle anti-adhésive. Lorsqu'il mousse, posez les tranches de brioche et faites dorer trois minutes de chaque côté.
5. Servez ces tranches de brioche avec une boule de glace aux calissons (chez Picard) ou autres glaces.

Le pain du pays cathare

En 1993, Alain Maniago, sur les conseils de Sophie, sa femme, sème 4 ha d'épeautre, ancêtre du blé, venu d'Égypte et vieux de plus de 10 000 ans.

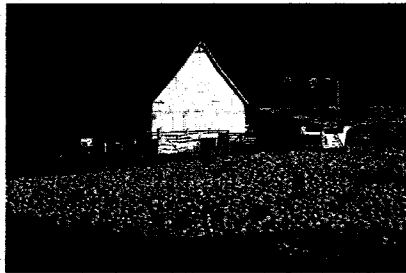
Sa récolte était destinée à son élevage d'ovins-bovins, jusqu'au jour où le conseil général et la chambre d'agriculture, ainsi que le syndicat des artisans boulangers décident de lancer le pain du pays cathare.

Il est composé de blé tendre, un peu de seible et d'épeautre.

Alain est le seul producteur de la région. En trois ans, malgré les difficultés liées au décorticage. Il a fait plus que doubler sa récolte. Bientôt environ 20 tonnes de farine produite, sur 10 hectares exploités, c'est loin d'être fini car ce pain se vend comme des petits pains.

Si vous passez dans la région l'été prochain, voici leur adresse :

Sophie et Alain Maniago Guinet
11400 Fonters du Razés
Tél : 04.68.60.52.09



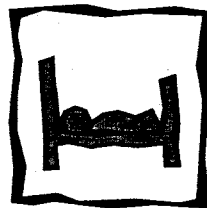
Une céréale bonne pour la peau : l'avoine

Elle permet de renforcer la résistance de la peau contre les agressions extérieures et agit contre les dermatites et l'acné.

En massage : broyez 25 cl de flocons d'avoines crus jusqu'à l'obtention d'une poudre. Frottez vous les mains. Rincez à l'eau fraîche et appliquez une crème hydratante.

Le houblon

Eh oui ! Le houblon ne sert pas qu'à la fabrication de la bière. L'odeur des fleurs aurait le pouvoir d'apaiser les esprits et faire dormir.



Dans nos campagnes, il n'y a pas si longtemps on en garnissait les oreillers des insomniaques. Le houblon peut être associé à la camomille et au tilleul pour un meilleur sommeil.

Les décorations de l'arbre de Noël

Elles sont faites de friandises, de cadeaux de lumière. Les boules rappellent les pommes et les objets en paille tressée l'abondance des récoltes. Les bougies doivent être au nombre de douze : une par mois de l'année.

En Pologne, une petite « bizarrerie » : on suspend un petit sapin « le grimpeur » au plafond, la tête en bas.

