



AMITIE MAG

Sommaire :

- Terrine de foie gras mi-cuit
- Pensée...!
- Poème
- Dictée du Téléthon
- Frelon asiatique
- Le jardin de mémoire
- Trucs et astuces
- Un livre à découvrir
- Poème de Noël
- Cueillette de champignons
- Bon anniversaire 90 ans
- Sortie à Quimperlé
- A vos agendas

Comité de Rédaction

- Jacqueline DANIEL
- Yvonne MASSÉ
- Dorothea NURISSO
- Guy PETIT
- Claude TARDIF
- Claudine THORIGNY

Club Amitié Arradon

Mairie

2, place de l'Eglise

56610 Arradon

club.amitie.arradon@gmail.com

DECEMBRE 2015

N°4



Heureux de vous retrouver après une pause de quelques mois ;

Juste le temps d'éditer la plaquette des activités de votre Club : 19 activités à ce jour.

Avez-vous trouvé votre bonheur ?

Nous sommes à votre disposition pour envisager de la compléter. Donnez-nous votre avis.

Depuis avril, nous avons pu admirer les magnifiques vieux gréements et bateaux de toutes sortes venus de la baie de Quiberon jusqu'au cœur du Golfe, au cours d'un sympathique déjeuner croisière organisé par Dorothea. En même temps que notre visite au lac de Guerledan, le musée des toiles de Saint-Thélo nous a ouvert ses portes dans une demeure du 18e siècle.



marcheurs (32) se sont retrouvés verte sur l'île d'Arz et son moulin à eau du Berno au milieu d'une digue de 200 m. Et encore une Quimperlé et au manoir de Kernault.



Le 18 juin de nombreux pour une journée découverte du XVIe siècle construite le 8 octobre à

Les voyages forment la jeunesse...?



Cette année encore nous étions présents au Forum des Associations. Même s'il a été un peu mouvementé, 52 nouveaux adhérents nous ont rejoints. Bienvenue à eux.

« Dans la jeunesse, la beauté est un accident de la nature.

Dans la vieillesse, c'est une œuvre d'art. »
Lin Yu Tang. Ecrivain chinois (1895 1976)

Au nom du Président du Club Amitié Arradon, du Conseil d'Administration et du Comité de Rédaction :

JOYEUX NOEL ET BONNE ET HEUREUSE ANNEE 2016

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT

Sortir le foie gras cru à température ambiante 4 à 5 heures.

Dénervé puis étaler le foie gras sur le plan de travail, l'assaisonner (14 g de sel/kg et 4g de poivre/kg).

Le disposer en terrine par couches successives, bien tasser.

Cuire au four entre 80° et 90° pendant 20 à 30 minutes (sans couvercle et sans bain-marie), jusqu'à l'apparition d'une fine pellicule de graisse en surface.

Retirer la terrine du four et mettre un couvercle dessus.

Laisser reposer 1 h à température ambiante, puis mettre au réfrigérateur.

La terrine de foie gras mi-cuit se consomme de préférence après 48 h et peut se conserver 8 à 10 jours au réfrigérateur.



Ce qui me surprend le plus chez l'homme occidental, c'est qu'il perd la santé pour gagner de l'argent, et il perd ensuite son argent pour récupérer la santé. A force de penser au futur, il ne vit pas au présent et il ne vit donc ni le présent ni le futur. Il vit comme s'il ne devait jamais mourir, et il meurt comme s'il n'avait jamais vécu.

Le Dalai Lama



DICTEE DU TELETHON

Un été caniculaire

Dès le mois de mai, à Arradon, un soleil flamboyant prit ses quartiers dans un ciel sans nuages ; cela dura tout l'été. À mi-journée, en juillet, la chaleur devenait étouffante ; le ciel se décolorait à l'horizon ; la mer semblait un lac de chrome

en fusion, un souffle d'air froissait parfois sa surface immobile de vaguelettes qui lançaient des éclairs aveuglants ; le disque d'or pâle du soleil embrasait l'atmosphère ; de la vapeur s'élevait de la terre par endroits, tels des filets de fumée, et l'air brûlait les poumons à chaque inspiration.

Il me suffisait de pousser un portillon de bois gauchi, au fond du jardin, pour retrouver le havre discret que je m'étais aménagé l'été précédent. Un peu en retrait du sentier côtier, bordé d'hélianthes parfumés et de lavatères échevelées, mon refuge dominait une crique minérale bleu ardoise bordée de blocs de schiste aux grains de mica scintillant(s) dans la lumière. Je pris vite l'habitude de venir m'y reposer aux heures les plus chaudes, muni d'une (T)hermos d'eau fraîche.

Les sens à vif, à l'ombre des pins parasols, je m'imprégnais de leurs effluves épicés mêlés de senteurs iodées, où s'invitaient parfois des relents d'asphalte fondu traînés par une brise légère. Paupières mi-closes, j'étais à l'écoute du moindre bruit, bercé par la stridulation hypnotique des insectes. La chaleur faisait cliqueter les brindilles sèches, un craquement soudain signalait l'éclosion d'une pomme de pin ; de la crique s'échappaient le friselis de l'eau et le bruissement des feuilles dans les arbres voisins ; parfois un rire aigu ou un cri strident me tiraient de ma soyeuse léthargie.

Immergé dans la touffeur estivale, il m'arriva de me laisser glisser dans une douce ataraxie, voire de m'endormir tout à fait... Ma femme m'appelait alors, depuis le jardin : « Yves, il est tard ! » Accablé de chaleur, engourdi de sommeil, quasi groggy, mon réveil était malaisé ; je descendais alors dans la crique en contrebas pour me plonger dans les eaux fraîches et stimulantes du golfe.

D'après Marcie Chol



PLEINE LUNE

Lune d'hiver au visage blafard mais régulier,
Tu transperces la nuit d'un regard meurtrier.
Tu sembles arbitrer le combat singulier
Qui se joue en ce lieu à chaque grande marée.

Avec des tourbillons l'eau se rue menaçante
A l'assaut des rochers qui résistent et perdurent.
Malgré les coups portés la masse dégoulinante,
L'imperturbable roc de sa force est très sûr.

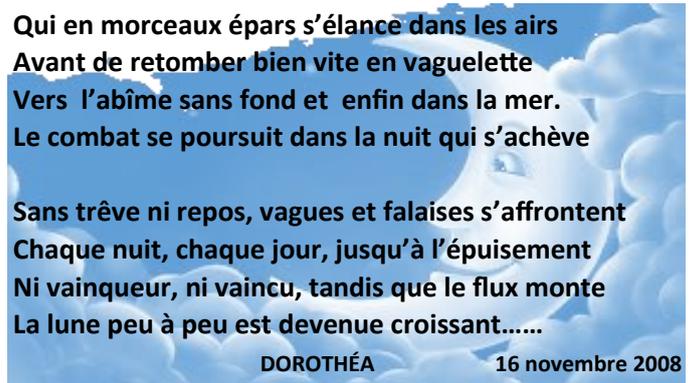
En milliers de gouttelettes, transparentes, éphémères,
La vague de nouveau vient mourir sur la grève.
Mais déjà, sur la mer, la houle est là qui guette.
Elle pousse à nouveau une lame de verre

Qui en morceaux épars s'élançait dans les airs
Avant de retomber bien vite en vaguelette
Vers l'abîme sans fond et enfin dans la mer.
Le combat se poursuit dans la nuit qui s'achève

Sans trêve ni repos, vagues et falaises s'affrontent
Chaque nuit, chaque jour, jusqu'à l'épuisement
Ni vainqueur, ni vaincu, tandis que le flux monte
La lune peu à peu est devenue croissant.....

DOROTHÉA

16 novembre 2008



FRELON ASIATIQUE

OU FRELON A PATTES JAUNES

Tout le sud de la France est touché par l'invasion du frelon asiatique, mais aucune région ne sera épargnée même au nord de la Loire. Cela va en empirant d'année en année jusqu'en Belgique et en Hollande.



Pour nourrir ses larves, le frelon asiatique capture des mouches, des guêpes et des abeilles (essentiellement les espèces domestiques).

En étudiant le cycle de vie de ce frelon, on s'aperçoit que nous pouvons agir très utilement et individuellement contre ce fléau. Les nids construits dans l'année se vident de leurs habitants en hiver car l'ensemble des ouvrières et des mâles ne passent pas l'hiver et meurent.

Seules les reines et jeunes reines se camouflent dans les arbres creux, sous des tas de feuilles, des trous de murs, etc... pour en ressortir courant février et commencer à s'alimenter. C'est à ce moment que nous pouvons agir en disposant des pièges dans nos jardins ou sur nos balcons en ville pour attraper ces futures fondatrices de nids : 1 reine = 2 000 à 3 000 individus...



Pour fabriquer ces pièges, il suffit de récupérer des bouteilles d'eau minérale en plastique, couper le tiers supérieur et de le retourner dans la partie basse, puis verser à l'intérieur un mélange de bière brune, de vin blanc (pour repousser les abeilles), et de sirop de cassis.



Il suffit de laisser en place ces pièges depuis la première quinzaine de février jusqu'à la fin avril. Il est important d'arrêter le piégeage fin avril afin qu'il n'ait pas d'effet néfaste sur d'autres insectes utiles.

Après cette date, les futures reines auront commencé à se reproduire.

Claude TARDIF

LE JARDIN DE MÉMOIRE

Il est un endroit où le temps s'est arrêté, où règnent le calme et la sérénité...

Des arbres de différentes essences y étendent leurs branches et dispensent ombre ou lumière selon la saison.



Au printemps, les fleurs des camélias disposent ça et là de belles touches de couleur en ce lieu isolé.

En automne, les arbres aux feuilles caduques illuminent le jardin de leurs feuillages mordorés.

Les oliviers, messagers de la paix, sont fiers de leurs rameaux d'un vert tendre immuable au fil des saisons.

Ce lieu enchanteur accueille les cendres de ceux qui ont choisi un arbre au pied duquel ils reposeront pour l'éternité, bercés par les eaux de la rivière d'Auray.

C'est le « jardin de mémoire ». On peut s'y promener ou s'asseoir sur un banc pour s'imprégner du lieu et méditer...

Dorothea NURISSO

TRUCS ET ASTUCES

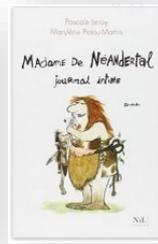
Mettre un élastique autour d'un récipient de peinture afin d'enlever le surplus sur votre pinceau et ainsi éviter de souiller le contour du récipient.



UN LIVRE A DECOUVRIR

LE JOURNAL INTIME DE MADAME NEANDERTAL

DE MARYLENE PATOU MATHIS ET PASCALE LEROY



Marylène Patou Mathis est vice-présidente du Muséum d'histoire naturelle. Après des études supérieures (chimie, biologie, géologie, préhistoire, paléontologie) elle entre au CNRS en 1989. Elle espère découvrir un jour, lors de ses déplacements dans le grand nord, un homme de Néandertal conservé dans la glace, façon mammouth...

Pascale Leroy, longtemps journaliste avant de devenir éditrice, est également l'auteur de Voyage au bout de l'angoisse et de 10 ans en quarantaine.

Impression Générale : Ecrit de façon très agréable car plein d'humour tout en étant bien documenté. Nous apprenons que depuis une décennie environ, l'homme de Néandertal était un être moderne, qu'il utilisait une forme de langage, des plantes médicinales, dessinait et enterrait ses morts.

Compte rendu :

a) personnages :

Tribu de néanderthaliens trapus, sans menton, petits, avec une visière de casque au-dessus des yeux et arrière crâne développé. La narratrice, dite La Grande, Mammy Ming la plus âgée des femmes, un peu dérangée, Blanche, Brune, Rose, Coquillet, les autres femmes, Poupette, Jojo, Jimmy les jeunes, Papy Ming, le Ténébreux, Brando les hommes et le Grand Zyg chef de la tribu du même nom, hommes grands et minces.

b) Résumé :

La vie au quotidien d'un clan de néanderthaliens, racontée de façon cocasse sur leurs habitudes, leur hiérarchie, les responsabilités partagées entre hommes et femmes. Retrouvailles au fil des jours autour d'un grand feu lors des principales décisions. Les drames et les joies d'une vie souvent précaire, autour de la chasse. La mort d'un adolescent, le rite mortuaire, Les dangers liés aux rencontres d'autres clans, différents, imprévisibles. Décision douloureuse de quitter la grotte malgré les risques de la période hivernale et l'éclatement du clan : certains jeunes préférant partir seuls à l'aventure, à la poursuite des Zygs. Histoire sentimentale entre la Grande et le Grand Zyg qui fait découvrir à la Grande tout ce qui les sépare et les rend dangereux.

LA NUIT DE NOËL

Pendant la nuit de Noël

Le père Noël

Attrape les étoiles

Une à une

Il en fait un voile

Pour la lune. Puis il va distribuer

Ses jouets par milliers

Il va les poser tout en bas des sapins

En se faisant aider par ses petits lutins.



CUEILLETTE DE CHAMPIGNONS

C'est la saison des champignons, gourmands et amateurs se réjouissent ! Mais avant de partir, munissez-vous d'un guide sur les champignons, d'un panier, d'un couteau ...et de bonnes chaussures de préférence imperméables.

Veillez à cueillir sans détruire l'environnement. Si vous prenez soin de prélever les champignons sans bouleverser le milieu, le mycélium présent dans le sol sera préservé et pourra produire un nouveau spécimen lorsque les conditions s'y prêteront.

Pour débusquer les champignons les plus prisés, il faut d'abord arpenter

les forêts, si les pluies sont faibles il vaut mieux privilégier les massifs humides.

Les cèpes aiment les zones ombragées riches en mousse sous les pins, les chênes, les hêtres.

La coulemelle se développe dans les zones plus lumineuses, en lisière de bois, dans les herbes ou à proximité d'arbustes. La girolle adore les résineux et les feuillus, le bolet se dresse sous les chênes, le rosé-des-prés se trouve le plus souvent dans des prairies ou des pâturages. Enfin en soulevant simplement un tas de feuilles mortes, on peut parfois avoir de bonnes surprises. Afin de se dispenser du lavage qui dénature le goût délicat des champignons, mieux vaut les cueillir les plus propres possibles. On les coupera au couteau au ras du sol. Pour les espèces fragiles, compartimenter le panier ou mieux encore prévoir un récipient par espèce. Ne jamais utiliser de sacs en plastique, ils favorisent la fermentation des champignons. Afin d'écartier tout risque d'intoxication, ne pas mélanger pêle-mêle dans un panier des champignons comestibles dûment identifiés et des espèces douteuses. Au moindre doute, présentez votre récolte à un pharmacien compétent. Ensuite régalez-vous.

Claudine THORIGNY



SORTIE A QUIMPERLE

Le 8 octobre dernier, nous sommes partis en promenade dans le Finistère.

Le matin, découverte de la ville de QUIMPERLE située au confluent des trois cours d'eau : l'Ellé, l'Isole qui se rejoignent pour former la Laïta.

Souvent, des inondations se produisent en hiver dès que la pluie gonfle ces trois rivières.

L'abbatiale Sainte-Croix, de pur style roman (XIe) a au moins deux particularités : son chœur est surélevé et possède une acoustique particulière excellente pour le chant grégorien ; d'autre part, son clocher s'étant écroulé, il a été reconstruit à côté de l'église.

La ville compte de nombreux hôtels particuliers du XVIIe, un pont médiéval et quelques maisons à pans de bois.

On rejoint la ville haute par une rue très pentue. L'église Saint-Michel domine la basse ville et possède des contreforts assez originaux puisqu'ils font le lien avec les maisons alentours.

Un bon déjeuner nous attendait dans une auberge des environs.



Durant l'après-midi, nous avons été fort bien accueillis au manoir de KERNAULT. Cette magnifique bâtisse du XVe siècle se situe au cœur d'un domaine de 30 ha. Elle est restée dans la même famille au cours des siècles jusqu'à ce que le Conseil Général la rachète récemment.

On voit encore l'imposant grenier à céréales et la petite chapelle attenante au manoir. C'était une ferme très prospère dans laquelle de nombreux journaliers travaillaient.

Nous avons repris le chemin d'ARRADON après un bon goûter.

Dorothea NURISSO



A VOS AGENDAS...

- ⇒ 05 janvier - Galette des rois
- ⇒ 21 janvier - Vin chaud des marcheurs
- ⇒ 09 février - Déjeuner crêperie Mardi Gras
- ⇒ 24 mars - Projection d'un film sur l'ISLANDE réalisé par Claude Tardif, à la médiathèque d'ARRADON