



LE PETIT ÉCHO DES MASQUÉS

DES IDÉES, DES JEUX, DES ARTICLES
POUR ÉGAYER LE QUOTIDIEN.



Vendredi 22 mai 2020



ÉDITO

Entre histoire et Fiction, "Ce qui permet de rendre intelligible le réel, c'est de montrer simplement qu'il a été possible",
Michel. Foucault.

Quelques exemples : ce petit journal, crée pendant cette période inouïe, faisait partie des choses possibles, il était là (le réel), mais pas encore réalisé.

Les circuits courts, la vente à la ferme chez Chauvin, à la Cabriole, les fraises de Soula... tout ce qui nous entourait et n'avait pas encore été nommé. l'entraide, la solidarité, la création des masques, les groupes Whatsap, les contacts, autant ont toujours été possibles, « partie du réel inconnu » jusqu'à ce qu'elles deviennent intelligibles...

Le possible fait "bouger les lignes ». S'il est possible d'imaginer, d'inventer, allons-y !

Annie Segal et Corinne Détroyat



Comité de rédaction

- Juliette Berroteran, 06 71 47 37 84
juliette.berroteran@gmail.com
- Yvette Boquet, 07 87 42 22 94
ylo1@orange.fr
- Myrienne Desrousseaux, 06 81 49 13 11
myriannedesrousseaux@gmail.com
- Corinne Détroyat, 06 79 61 04 95
corinne.detroyat84@gmail.com



LA MAIN VERTE

Mai, mois actif, c'est la saison des boutures, des semis ! Jardinez avec la Lune ! On est en lune montante, jusqu'au 26 mai. Dimanche 24 mai, ne jardinez pas ! Un Nœud lunaire, c'est un moment particulier : la Terre tourne autour du Soleil selon un plan dit « écliptique ». La Lune tourne autour de la Terre selon le plan dit de « l'orbite lunaire ».

Le jour où la Lune croise l'écliptique, il se produit un nœud lunaire ! Repos pour les jardiniers.

Corinne



LES BELLES INITIATIVES LOCALES

Samedi, une balade, gants et sécateurs à la main, au débroussaillage d'un sentier à Saignon. Reprise, 14h30, Place des Amandiers, menée par François Dupoux

Et un nouveau pizzaïolo au Pasquier le samedi soir. Prévoir de venir tôt, déjà on se presse autour!



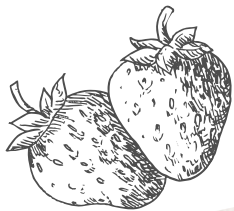
Le Calavon au Rocher des abeilles

Depuis les crues de décembre, arbres arrachés, déracinés, quelques branches tentent de vivre.
Merveilleuse palette de verts d'une Provence qui va tourner au jaune d'or avec le mûrissement des blés.

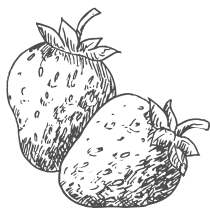
Photos Robert Caracchioli



Des fraiiiiiiises !!!



Alain D., aquarelle



FRAISIER « EXPRESS »

250 g de fraises, 1 paquet de biscuits roses de Reims (275g), 250 g de mascarpone, 2 jaunes d'œuf, 80 g de sucre en poudre, 1 sachet sucre vanillé, 8 c s sirop de canne, 2 c s rhum blanc, des feuilles de menthe.

Tapissez un plat rectangulaire de film étirable, mélangez le sirop et le rhum. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé avec un batteur électrique pour un mélange blanchi, ajoutez le mascarpone, fouettez à petite vitesse.

Équeutez les fraises et les coupez en 2. Trempez les biscuits une seconde dans le sirop au rhum, disposez une première couche dans le fond du plat, étalez une couche de crème, une couche de fraises en mettant le côté plat sur la crème. Terminez par une couche de biscuits trempés.

Rabattez le film sur les biscuits, appuyez légèrement dessus pour les enfoncer dans la crème et mettez au frais 4 heures. Servez en décorant avec les feuilles de menthe.



Myrienne



LE COIN DES PETITS...

À moins de 100 km...

Sorties culturelles



Entre ballade et initiation
à l'art contemporain,
Chateau La Coste: 40km

2750 Route de la Cride
13610, Le Puy Ste Réparate
chateau-la-coste.com

La carrières de Lumières des Baux: 73km

Dans le cadre du plan de déconfinement, les
Carrières de Lumières ouvriront leurs portes
mercredi 27 mai.

Afin de garantir votre sécurité, des modalités
spéciales de visites sont prévues.

+ d'infos: www.carrieres-lumieres.com



JEUX

DANS LE VERGER

Abeilles et papillons sont au travail !
Les insectes transportent le pollen
d'une fleur à l'autre.
C'est grâce à eux que les fruits peuvent
se former dans les arbres.

Une pomme
jaune est
tombée d'un
arbre. À toi de
la trouver !



Ruche

4

Abeille de profil

10

Nid d'abeilles

1

Papillon

9

Nichoir

3

Oiseau bleu

6

Pot de miel

2

Fleur violette

5

IDÉES RECETTES

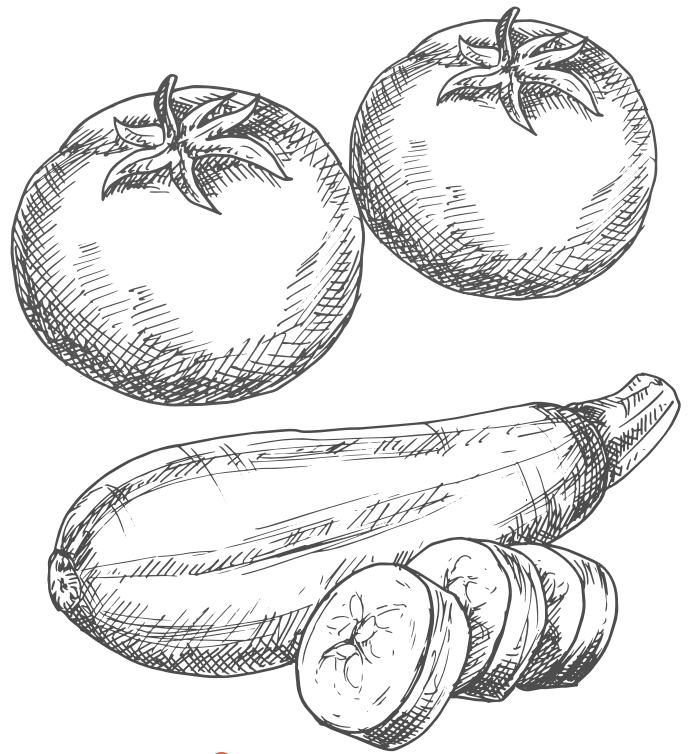
Flan de courgettes et son coulis de tomate

4 courgettes, 2 échalotes, 1 bon filet huile d'olive, 3 œufs, 10 cl crème fraîche, 1 boîte de tomates en pulpe, thym, sel et poivre

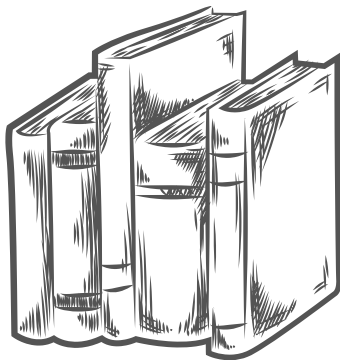
Lavez les courgettes, coupez-les en dés. Epluchez les échalotes et émincez-les. Dans une sauteuse, faites dorer 15 minutes courgettes et échalotes dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez.

Dans un saladier, battez les œufs avec la crème. Salez et poivrez, ajoutez les courgettes. Versez dans des moules en silicone et enfournez (180° th 6) 30 minutes. Dans une casserole, faites chauffer la pulpe de tomates, le thym et un filet d'huile d'olive, salez et poivrez, mixez le tout. Démoulez les flans, servez avec le coulis de tomates.

Myrienne



Lire...



RESTONS EN CONTACT !

Pour la prochaine parution du Petit Echo des masqués, n'hésitez pas à nous envoyer vos idées, suggestions, propositions de jeu collectif ou autre à l'adresse suivante: foyer.rural.saignon@gmail.com