



Mercredi 4 novembre 2020

UN PEU DE CHINOIS !

En chinois mandarin, le mot « crise » n'existe pas. Il est représenté par deux caractères : Le premier caractère « danger » représente un homme au bord d'un précipice. Le second, souvent associé au vocabulaire des machines, signifie opportunité / chance.

危机

Cela montre bien tout le paradoxe de la crise : une situation difficile, dangereuse, mais qui permet de saisir des opportunités et de rebondir.

Belle leçon de philosophie et occasion de méditer sur les opportunités à saisir.

DANGER

OPPORTUNITÉ

Pour le Foyer rural de Saignon, le caractère favorable de la crise s'est exprimé déjà par le Petit Journal des Confinés, puis des Masqués que vous avez pu recevoir chaque semaine pendant la période de confinement, et bientôt par notre nouveau site.

Adoptons l'aspect positif de la sémantique chinoise.



Comité de rédaction

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



LA MAIN VERTE

Les feuilles mortes !

Elles sont dangereuses pour éviter les dérapages...

Elles sont utiles pour nourrir les arbres, pour protéger vos vivaces (arums, fuschias),

n'en mettez pas trop pour ne pas étouffer les plantes. Utilisez les en paillis, ou pour enrichir votre compost.

Souvenez-vous ! À la Sainte Catherine, tout bois prend racine !

Novembre, c'est le temps des plantations ! Plantez vos arbres et arbustes, vos rosiers, vous facilitez l'enracinement avant les premières gelées hivernales, vous aurez une meilleure reprise au printemps et la floraison sera plus belle.

Plantez vos bulbes, avant que le sol ne soit trop dur...



LES BELLES INITIATIVES LOCALES

Saignon nous offre 2 possibilités de « Vente à emporter » !

- Le Bistro du Coing, le samedi, sur réservation
04 90 05 16 01 ou 07 86 89 43 43
- Le Comptoir de Balthazar, plats cuisinés et desserts à emporter, 04 90 04 63 55

En circuit court, toujours !

- Marie-Laure Pessemesse (06 82 92 82 12, commande avant le mardi) poursuit ses livraisons à domicile le mercredi après-midi, des produits de Sylviane et Gérard Chauvin (Basse-Cour des Jean-Jean, à Apt).



RETOUR SUR LE STAGE PARKOUR DANSE-ESCALADE

Pendant les vacances, six jeunes ont pu participer à un stage de danse-escalade et parkour avec Antoine Le Menestrel et Anthony Denis. 3 jours qui se sont achevés juste avant le gong du reconfinement, un vrai souffle d'air avant de rejoindre ses pénates!



*Stage organisé par la section jeunesse du Foyer Rural
Un beau programme encore à venir quand nous pourrons ressortir nos museaux!
Merci Antoine et Anthony, merci aussi à Liam, Basile, Achille, Oscar, Jolan et Barnabé!*

31 OCTOBRE, NUIT DE HALLOWEEN,

*Magique la pleine
lune et un léger
brouillard !*



Une nuit de circonstance
Photos: Geneviève Dupoux / Elio Berroteran

*plus que
jamais soyons
vigilant*



lelapinphilosophe.com

Pierre Jaccard

LE COIN DES PETITS...BRICOLEURS

Le reconfinement, c'est aussi: du temps pour... préparer les fêtes...

Puisqu'il faut rester chez soi, nous allons avoir du temps pour préparer de belles décorations pour fêter un Noël cocon, bien au chaud dans nos chaussons et avec un joli chez soi.

Le foyer rural est toujours présent pour garder le lien social et vous donner l'envie de faire des projets, et même si le prochain Noël sera sans doute différent, si chacun d'entre nous participe, Noël à Saignon peut quand même être un Noël magique. Il est possible de créer l'esprit de Noël tout en évitant les regroupements et en respectant les mesures sanitaires, avec la participation et la bonne volonté de tous.

Nous y pensons sérieusement et allons profiter de ce confinement pour vous proposer des idées à fabriquer. Et n'hésitez pas à proposer les vôtres !

Et à partir de décembre, décorez portes, fenêtres jardins et rues, comme vous en aurez envie, et réjouissez petits et grands de vos belles décorations!

Retrouvons l'esprit de Noël, ce qui réchauffe les cœurs, allume des étincelles dans les yeux des enfants et nous incite aux actes de pure générosité.

N'est-ce pas tout ce dont nous avons besoin en ce moment?



La Pomme d'Ambre



POUR LA PETITE HISTOIRE, LES PREMIÈRES POMMES D'AMBRE ÉTAIENT DES PETITS RÉCEPTACLES DANS LESQUELS ON METTAIT UNE BOULE D'AMBRE GRIS ENROBÉE D'AROMATES ODORANTS. C'EST À LA RENAISSANCE QU'ELLES SONT DEVENUES DE VÉRITABLES BIJOUX, GÉNÉRALEMENT EN OR OU EN ARGENT CISELÉ, PARFOIS INCRUSTÉES DE PIERRES PRÉCIEUSES, TOUJOURS CONTENANT DES PARFUMS COMME L'AMBRE GRIS, LA CIVETTE OU LE MUSC. CES BIJOUX PARFUMÉS SE PORTAIENT ALORS EN COLLIER OU S'ATTACHAIENT AUX CHAPELETS.

C'EST À PARTIR DU 16E SIÈCLE QU'EST APPARUE LA VERSION VÉGÉTALE DE LA POMME D'AMBRE AVEC L'ORANGE ET LES CLOUS DE GIROFLE QUI SERVAIT À PARFUMER LES MAISONS.

Liste des ingrédients :

1 belle orange ferme

1 bonne poignée de clous de girofle

Matériel facultatif : ruban adhésif et clou à tête plate

Confection de la pomme d'ambre :

La version simple est simplement de piquer l'orange avec les clous de girofle et de laisser sécher la pomme d'ambre pendant 2 semaines.

Pour la version améliorée :

Déroulez deux morceaux de ruban adhésif perpendiculairement sur l'orange délimitant 4 quartiers égaux. à l'aide du clou, percez des trous sur l'orange. Vous pouvez les percer aléatoirement ou bien faire des formes et figures, sans percer sur l'espace du ruban qui servira à mettre un ruban pour suspendre la pomme d'ambre. Pensez par contre à espacer les trous d'environ 4 ou 5 mm. Plus vous serrez les clous de girofle, plus la pomme d'ambre se conservera bien. Ils doivent presque se toucher, mais laissez quand même une marge car l'orange va se contracter en séchant. Sinon elle peut moisir assez rapidement.

Piquez les clous de girofle dans les trous. Vous pouvez mélanger les épices facultatives dans une assiette creuse. Roulez la pomme d'ambre dans le mélange puis soufflez l'excédent, d'épices. Vous pouvez rouler le fruit dans ce mélange plusieurs jours de suite.

Laissez la pomme d'ambre sécher dans un endroit sec et chaud, du moins à température ambiante pendant 2 semaines. Retirez le scotch et nouez un ruban à la place. C'est prêt !



Frites de potiron

Pour 4 personnes

800g de potiron, de l'huile de friture, fleur de sel, une pincée de paprika

Epluchez-le potiron, étirez les filaments et les graines, coupez-le en gros bâtonnets.

Chauffez le bain d'huile à 160 °C (avec un thermomètre de cuisine). Plongez une partie des bâtonnets de potiron dans l'huile chaude, faites-les cuire 3 min environ, bien dorés et croustillants. Réservez sur du papier absorbant et faites cuire le reste des frites.

Parsemez de paprika et de fleur de sel, servez aussitôt.

Myrienne

SE CONFINER, C'EST DU TEMPS !

DU TEMPS POUR LE FOYER RURAL AUSSI, CELUI DE REFONDRE COMPLÈTEMENT NOTRE SITE, LE VÔTRE :

[HTTPS://WWW.FOYERRURALSAIGNON.FR/](https://www.foyerruralsaignon.fr/)

VISITEZ LE, RETROUVEZ VOS ACTIVITÉS, LES NOUVEAUTÉS... ET ÉCRIVEZ-NOUS : FOYER.RURAL.SAIGNON@GMAIL.COM

DU TEMPS POUR TOUS, POUR GARDER ET DÉVELOPPER LE LIEN SOCIAL,

DU TEMPS POUR PRÉPARER LES FÊTES, PARTICULIÈREMENT NOËL !

CORINNE



Le temps de lire

Encore de nombreuses possibilités de lire durant ce confinement,

- la librairie Fontaine organise un Click & Collect
- le Pass'livre du lavoir est à votre disposition pour prendre et déposer des livres
- Camille, la nouvelle bibliothécaire de Saignon, organise également un service "prêt à emporter"



Alain Desrousseaux

Le temps de peindre



RESTONS EN CONTACT !

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