

# La Bouteille A la M E R

Réseau d'Echanges Réciproque de Savoirs de Gradignan mars 2002 N°6

## Que se passe t il dans le réseau ?

Pour rappel, notre réseau s'est créé fin 98. Nous avons maintenant 109 participants, 51 personnes se sont engagées dans un échange.

Nous assurons toujours une permanence par mois au centre commercial de Malartic devant ATAC ; le dimanche matin de 11 h à 12 h 30.

Les prochaines auront lieu : **le 7 avril, le 5 mai et le 2 juin.**

Pour l'année 2002, nous avons toujours les mêmes souhaits:

**Avoir un local,** (indispensable pour certains échanges culinaires)

**Plus d'animateurs, Plus de disponibilité** pour un meilleur fonctionnement du réseau, et nous maintenons notre objectif :

**Que chaque participant soit engagé dans au moins un échange.**

Depuis notre dernière '**Bouteille à la mer**', le réseau a vécu plusieurs temps forts sous la forme d'échanges collectifs : '**initiation à la dégustation des vins**', '**sortie champignons au Porge**', '**Cuisine du canard gras**'

et une soirée : '**échanges culinaires**' qui a permis aux participants au réseau, offreurs ou demandeurs d'un échange '**Cuisine**' n'ayant pas encore pu être organisé, de partager leurs savoirs au cours d'une soirée particulière.

Les témoignages qui suivent vous permettront d'en avoir les échos. Malgré les rencontres évoquées ci-dessus et les nouveaux échanges mis en place, énumérés en pages 4 dans le tableau récapitulatif, pour beaucoup, les contacts manquent, même si les permanences mensuelles permettent de reprendre '**langue**' avec certains d'entre vous.

## Les échanges de savoirs autrement !

Comment faire pour que notre Réseau d'Echanges soit un vrai Réseau, c'est-à-dire permettre des échanges rapides entre **tous les participants** ?

L'absence de local et l'impossibilité de faire plus d'une permanence par mois, sont sans aucun doute un handicap, mais nous devons trouver des solutions. La première, serait de faire

en sorte que chaque participant reçoive « **Mosaïque** » et donc notre « **Bouteille à la Mer** » qui y est inséré.

Pour cela il est indispensable que chacun soit adhérent à « **M.V.M.** » et à jour de sa cotisation annuelle, un bulletin d'adhésion vous est proposé.

Ensuite, il faudrait un système de diffusion simple et efficace de certaines informations.

Ainsi pour un évènement particulier dont la date et l'heure ne sont pas fixés à l'avance, il nous faut un moyen plus rapide que la '**Bouteille à la mer**'.

Les échanges les plus demandés et pratiqués sont l'initiation à Internet, si chacun de nos « **internauts** » acceptait d'être quelquefois dans l'année le relais vers 3 ou 4 participants non connectés (à chacun de choisir son mode de diffusion, téléphone, mot déposé dans la boîte aux lettres.), peut-être que la solution à notre problème de communication serait trouvée.

A cette solution s'ajoute le fait que notre Réseau va bien finir par avoir, lui aussi, son site sur lequel seront présentées les offres et les demandes.

Si vous êtes « **connectés** », merci de préciser votre adresse e-mail sur le bulletin d'adhésion, en précisant si vous acceptez d'être le relais pour des infos auprès d'autres personnes.

**Alors, on essaie ?...**

*L'équipe du Réseau*



### Gâteaux Mamette

Pour 6 pers, préparation 15 m cuisson 30 m

#### Pour la pâte :

- 120 g de farine
- 90 g de sucre
- 6 cuillères à soupe d'huile
- 6 cuillères à soupe de lait
- 2 œufs
- 1 sachet de levure
- 10 g de beurre ramolli

#### Pour la garniture :

- 4 pommes
- 1 œuf
- 60 g de sucre
- 50 g de beurre ramolli

**Préparez la pâte :** Mélanger la farine et le sucre dans une terrine, faites le puits, et versez-y l'huile, le lait et les œufs entiers.

Incorporez ces éléments doucement avec une cuillère en bois. Mélangez bien et ajoutez la levure.

Préchauffez le four 200° épluchez et coupez les pommes en tranches.

Beurrez un moule à manqué de 25 cm de diamètre, versez-y la pâte et garnissez le dessus de quartiers de pommes.

Enfournez et comptez 30mn de cuisson.

Préparez la crème : Battez l'œuf dans la terrine, ajoutez le sucre et le beurre ramolli, en continuant de battre pour bien mélanger les éléments.

Versez cette préparation sur le gâteau 15 mn avant la fin de la cuisson.

Démoulez le gâteau à chaud.

*Marie-Christine*

**L'équipe d'échange de savoirs « découverte de l'informatique » qui se réunit chez Marie-Christine une fois tous les 15 jours depuis 3 mois a été heureuse de participer à l'association en tapant les textes ci-dessus.**

*Marie-Christine*

*Sabine*

*Jean*

### Cuisine du canard gras



— C'est vers 15 h 30, que le samedi 26 janvier dernier, une dizaine de Gradignannaises et Gradignannais quittent leur domicile et se rendent, qui à pied, qui en vélo ou en voiture, au domicile de Nathalie.

Elle a la gentillesse de vouloir faire partager à ces demandeurs du Réseau d'Echanges de Savoirs, les secrets de la « cuisine du canard gras »

Nous arrivons tous avec un cabas rempli de bocaux, de torchons propres, d'ustensiles divers.

Très rapidement, après avoir aménagé le garage en « laboratoire » de campagne, certains enfilent de grands tabliers devant les protéger des éclaboussures graisseuses.

Les planches à découper, encadrées par les couteaux bien aiguisés qui semblent impatients de commencer le travail s'alignent sur la table de fortune, composée d'une porte et de deux tréteaux.

Les foies des volailles sont là ; de la minutie est nécessaire :

enlever les petites veines qui les parcourent.

Puis chacun à son tour, secoue avec plus ou moins d'insistance, salière et poivrière, chacun ses goûts !...

C'est parti pour la mise en bocal et la stérilisation. On se dit à demain.

Avec le même beau temps que la veille, c'est au petit matin que, ailes, cuisses et magrets vont prendre place dans les pots de verres.

Avant ce week-end passé ensemble, beaucoup d'entre nous ne se connaissaient pas.

Le repas de midi fut pris avec joie en commun dans le jardin : il fallait garder un œil sur le trépied qui supportait le stérilisateur. L'objectif de cette rencontre à été atteint : la transmission d'une recette ancestrale.

La réussite fut totale ; tous les caoutchoucs et capsules tinrent leurs promesses, aucun flacon ne prit l'eau !...

Peu à peu, chaque chose fut nettoyée, remise à sa place et on se sépara après avoir récupéré ses provisions.

Dans quelques mois, à Noël, peut-être, nous goûterons notre cuisine.

En laissant échapper son parfum subtil, porté par le petit bruit que fait l'air de la vie quand il ranime le fameux trésor endormi, nous nous souviendrons qu'en plein hiver, deux journées ensoleillées ont été éclairées par une amitié nouvelle.

*Nicole*

## Une petite annonce

Recherche enfants pour apprentissage de coupe de cheveux ;

Dans le cadre d'un échange de savoirs sur l'apprentissage de la coupe de cheveux, les personnes qui échangent, recherchent des enfants dont les parents accepteraient qu'ils se fassent couper les cheveux sous la responsabilité d'une ancienne professionnelle qui offre ce savoir.

Contactez Marie-Christine Caron.

05 56 89 11 06 après 20 h

## Les échos de la soirée culinaire du 9 février 2002



C'est la première fois que je viens à une réunion-dîner d'échanges de savoirs de M.V.M.

Dès l'arrivée l'apéritif « vert et rouge » ainsi que de nombreux jus de fruit nous attendent.

Un grand buffet composé du « savoir cuisiner » de chacun des membres génère une grande convivialité.

Ainsi nous voyageons du couscous marocain aux galettes chiliennes, des crêpes togolaises avec ou sans sauce pimenté aux « kola ».

De la piperade aux calamars en passant par de délicieuse carottes en salade, j'en passe et des meilleurs.

Nombreuses discussions, on fait connaissance.

Deux dames sont 'nouvelles' comme moi.

On échange des idées : coiffure, couture, peinture, c'est bien là le but.

Des sorties en groupe sont envisagées.

Ce que j'ai trouvé génial, c'est la présence d'au moins trois générations qui festoyaient agréablement ensemble.

La dégustation des gâteaux nombreux : œuf au lait, mousse au chocolat, tarte aux pommes et gâteaux au chocolat sonna la fin de la soirée.

A très bientôt certainement.

*Régine*

Une soirée très agréable qui nous a permis de connaître de nouvelles personnes de l'association.

C'était fort intéressant avec de nouvelles idées pour le palais :

Des plats que je n'avais jamais goûtés : Des tartes originales, des pizzas faites maison...

On a pu déguster aussi des plats des autres pays que la France :

calamars farcis, le pastel de choclo, la galette aux haricots...

Bien d'autres plats étaient présentés que je ne connaissais pas, mais hélas je n'ai pas pu apprécier... faute de place !

Nous avons passé des moments chaleureux en faisant connaissance avec des personnes nouvelles dans des échanges culinaires et autres.

Je peux vous confirmer que ce fut un succès, et je suis persuadé qu'il y a d'autres amis dans l'association qui pourront à leur tour nous faire connaître leurs recettes. Affaire à suivre...

Merci pour toutes les bonnes choses et le travail fourni.

*Max*

Nota : j'espère que vous avez apprécié les empanadas.

## Impressions



Cette soirée du samedi 9 février à Malartic m'a permis de passer un moment agréable dans une ambiance conviviale et sympathique tout en dégustant une quantité de petits plats variés préparés par les participants.

*Marie-Christine*

## Très bonne idée cette soirée

Chacun apporte un plat typique de sa région ou de son pays.

Et nous voilà dans l'embarras du choix ! Sucré, salé, parfois les deux pour un même plat.

Vous goûtez quoi alors ? Fermez les yeux et laissez vous emporter par de nouveaux goûts ; alors vous avez aimé ? Je vous donne la recette...

*Isabelle*

## Quiche lorraine

- 200 g de farine

- 100 g de beurre

- ½ cuillère à café de sel

- 200 g de lard ou jambon cru

- 4 œufs

- 125 g de fromage râpé

Faire rapidement une pâte brisée souple avec la farine.

Une pincée de sel et un peu d'eau froide et la placer 20 mn au réfrigérateur.

Graisser un moule à tarte, réchauffer le four à 175°.

Abaisser la pâte au rouleau, l'étaler dans le plat en relevant bien les bords.

Couper le lard ou le jambon en petits morceaux qu'on disposera sur le fond de la tarte.

Mettre les blancs d'œufs à part, fouetter les jaunes avec la crème, une pincée de sel et de poivre, mélanger le fromage.

Battre les blancs en neige ferme et les mélanger délicatement avec le reste.

Etaler régulièrement le mélange sur le lard ou le jambon.

Cuire ½ heure au four et servir chaud, on peut aussi le réchauffer.