

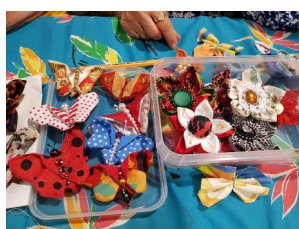


# LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 77

## Edito

Pour cette reprise d'activités après les vacances d'été, le Forum des associations a permis à MVM de faire connaissance avec de nouvelles personnes et la présentation de quelques objets réalisés en échanges créatifs. Annie et Marie-Paule ont pu développer quelques conseils et anecdotes conviviales lors de nos rencontres sympathiques.



Françoise a invité les volontaires à profiter des richesses de notre joli bois de Mandavit, en connaissanceuse...

Annie et Marie-Chantal ont remplacé Jacqueline absente avec beaucoup de réussite lors des échanges Art floral.

La reprise des échanges culinaires n'a pas laissé les papilles en reste car de nouvelles recettes ont permis de faire évoluer nos connaissances dans la bonne humeur.

Et Nicole et François ont apporté une touche de pratique en démonstrations lors des échanges en jardinage...

*Martine O.*

## SORTIES CHANTERELLES AVEC NOTRE RESEAU D'ECHANGE DE SAVOIRS

Fin octobre, nous avons enfin pu faire deux sorties en forêt pour ramasser les premières chanterelles et les dernières châtaignes.

A la demande de Chloé et un peu plus tard de Liz dernièrement arrivée dans notre association, nous sommes reparties. Belle occasion de faire connaissance !

Cette jolie petite trompette à la queue jaune et la tête brunâtre plus ou moins foncée se plaît toujours autant dans notre belle forêt de Malartic ; faisant le bonheur des Gradignanais et plus...

Fraîche, séchée ou congelée, cette belle petite tulipe va peut-être accompagner un de vos plats de fêtes de fin d'année et pourquoi pas un risotto.

A l'heure qu'il est, elle se cache sous un épais tapis de feuilles ou sous les houx mais elle est encore là, attendant les fortes gelées pour disparaître et revenir à l'automne prochain pour notre grand bonheur.

*Françoise L.*



*Je vois que c'est une activité sportive...*

*Merci Bernadette... (Martine)*

## Sommaire

Édito – Sortie champignons	P 1
Echanges Art floral	P 2
Echanges culinaires	P 3
Echanges jardinage	P 3
Echanges créatifs	P 4

### Les Prochaines Permanences :

Salle de LA GRANGE du château de Malartic

Sur rendez-vous auprès de Martine

Réunion mensuelle : le 1er vendredi du mois

de 14 h 30 à 16 h 45

(hors vacances scolaires)

Courriel : [riersgradignan33@gmail.com](mailto:riersgradignan33@gmail.com)

Jacqueline Cahoreau – 06 02 33 63 13

Martine Obis – 06 02 24 24 44

Pour vous renseigner

## ÉCHANGES ART FLORAL DE LA RENTRÉE

Notre offreuse habituelle, Jacqueline, a dû prendre quelques semaines de repos. Annie T. et Marie-Chantal S. se sont proposées pour assurer la continuité de l'offre, fortes des échanges reçus depuis plusieurs années... Elles assurent donc la recherche du thème, l'achat des fleurs et accessoires et l'organisation de l'échange, et nous les remercions vivement de leur investissement. Vous verrez avec les photos ci-dessous qu'elles ont beaucoup de mérite et que Jacqueline peut être fière de ses disciples.



Martine

Glaïeuls de septembre



Un modèle et vogue la « galère », enfin un petit « bateau » d'automne, **Chrysanthèmes**

et **Œillets d'octobre**, blottis dans un écrin de feuillages dorés, de chardons, ramassés par Marie-Chantal. Quelques glands et marrons du moment confirment la saison...



Pour **novembre**, Annie et Chantal ont proposé de composer avec non seulement des roses, un leucospermum, ou nutans, ou **protea** ou fleur hérissée, mais aussi en joignant des légumes, et des fruits, un feuillage vaporeux, et des feuilles colorées, un magnifique tableau pour chacune suivant son inspiration.



## ÉCHANGES CULINAIRES

Le premier trimestre a été riche d'expériences culinaires et surtout de convivialité.

**Septembre** a été le mois des retrouvailles avec une auberge espagnole et, bien-sûr, un tour de table relatant nos vacances et nos aventures estivales.

Nous en avons profité pour récupérer quelques nouvelles offres culinaires.

En **octobre**, nous sommes repartis en vacances en Grèce avec l'offre de Chantal et Jean-Luc : ouzo, tzatziki et moussaka nous ont régalingés !

Pour finir en beauté Lily nous a initiés au baklavas.

La table était aux couleurs de la Grèce : bleue et blanche bien-sûr !

**Novembre**, repas d'automne et table aux couleurs du moment avec branchages, feuilles, fleurs, légumes et fruits apportés par les uns et les autres.

Claudine et Marc avaient apporté de gros fruits curieux, d'un oranger des osages comme ceux que l'on peut trouver à Barthez, qui ressemblent à des oranges mais n'ont rien à voir avec les agrumes et ne sont pas comestibles.

Claudine nous a offert également sa recette de la tarte au coulommiers qui a accompagné l'apéritif.

S'en est suivi le filet de porc aux châtaignes et champignons de Bernadette et Didier, sans oublier l'écrasé de potimarron en accompagnement.

Dominique et Jean-Luc ont donné une note sucrée en fin de repas avec leur gâteau au chocolat et potimarron.

Pour mettre un peu d'ambiance, ils avaient amené un objet insolite qui a fait le tour de la table. Et vous connaissez-vous celui-ci ?

Super soirée d'échanges divers encore ce samedi 16 novembre, merci pour votre implication ; on se donne à nouveau rendez-vous samedi 14 décembre pour passer une nouvelle soirée dans la bonne humeur.

*Françoise, Dominique et Chantal.*



### Repas grec du Samedi 19 Octobre 2024

**Sous le signe des couleurs de la Grèce, décoration de table toute en bleu et blanc prévue par Françoise :** serviettes de table, bouteilles et siphons anciens étaient bleus... du plus bel effet sur les nappes blanches. Petits masques du théâtre grec, coquillages etc...complétaient le décor. Pendant que **Jean Luc, Didier et Xavier** montaient un **placard de cuisine** qui sera bien utile pour stocker du matériel, les petites mains se sont mises à l'action guidées par Lily pour le Baklava, et Chantal pour la Moussaka.

Nous étions 17 et avons retrouvé avec grand plaisir Martine qui avait été opérée du genou fin août et après une bonne rééducation se débrouille bien... Elle a activement repris le reportage photo.

**A l'apéritif**, un ouzo accompagné de champignons à la grecque excellents (**Annie**), de feuilles de vigne farcies et de tzatziki sur des petites tartines...

**Le plat principal était une succulente (et copieuse) moussaka.** Merci à **Chantal** d'avoir passé du temps à faire griller les 4 kg d'aubergines nécessaires pour les 17 convives... Le hachis de viandes (bœuf et mouton) a longuement mitonné avec des oignons, tomates, ail, laurier... Il a été relevé d'un peu de piment d'Espelette... et Jean-Luc s'y est collé pour la béchamel (pas facile en si grande quantité !) à laquelle on a ajouté un peu de muscade râpée et du parmesan... Puis Chantal nous a fait un montage extra : la quantité d'aubergines suffisait « pile poil » pour recouvrir la dernière couche de viande !! Puis passage au four des 2 grands plats...

**Petite animation** avant le dessert avec les bateaux de papier plié bleu qui contenaient des infos diverses et intéressantes sur la Grèce ; Puis **Marie-Jo** nous a ravis en nous contant une histoire à partir d'un petit pliage papier qui se transforme au fur et à mesure du conte ! Bravo pour le talent !

**En dessert, nous avons fini en beauté avec les baklavas de Lily** qui avait dirigé le petit atelier : feuilles de filo enduites de beurre fondu et mises dans un plat aux bonnes dimensions, puis hachis d'amandes et pistaches, miel et on recommence les couches en ayant soin de piquer la pâte filo pour que la sauce au café turc dont on arrosera le plat terminé pénètre bien toutes les couches du plat. Puis au four jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Une excellente soirée, **merci aux organisatrices** ! Nous sommes repartis avec le ventre bien rempli !!!

*Marie-France P.*

## VENDREDIS CREATIFS



### L'art Japonais des Kanzashi



Nous avons repris la réalisation de cartes de fêtes en relief, et Annie T. nous a initiés à la pratique des « dies », l'embossage de papiers décorés pour réaliser de magnifiques cartes de fêtes et d'évènements.

Nous ferons des décorations de Noël au mois de décembre avec Françoise L.

Nos échanges sont ouverts à toutes les suggestions et à vos expériences.

Si vous avez des idées ou des envies d'apprendre une activité créative, contactez nous pour les mettre en œuvre...

*Martine O.*

### Jardinons avec Nicole et François...

Depuis la rentrée de septembre, Nicole et François ont avancé l'heure de cet échange à 18 h au lieu de 20 h. François a apporté quelques dossiers nouveaux et quelques démonstrations. Lors de la rencontre de décembre il sera décidé si ces nouvelles conditions d'échange satisfont la majorité des participants...



François avait apporté une série d'abris pour les habitants des jardins, confectionnés par ses soins... Un abri pour un rouge-gorge, un abri à perce oreille, un abri pour bourdons...

Une collection de nids d'oiseaux trouvés au fil de ses interventions dans son jardin, des nids d'insectes que nous avons pensé de guêpes maçonnes...

Après ce partage de trésors de la nature, nous avons pris connaissance de son dossier Faune et Flore du jardin, des activités à entreprendre au jardin pendant le mois de décembre, et de son dossier sur la culture de l'ail.

Chacun apportant son point de vue et son expérience. A la fin de l'échange de savoirs, il y a aussi un échange de plants, boutures et graines suivant les apports des participants.

Vous pouvez retrouver les documents que François prépare et partage sur le site de MVM à l'onglet « Jardinons avec Nicole et François ».

Cet échange a lieu le 3<sup>e</sup> lundi du mois (hors vacances scolaires) à 18 h, si cet horaire vient à changer, le calendrier de Janvier vous en informera.

*Martine*