



# LA BOUTEILLE A LA MER

Réseau d'Échanges Réciproques de Savoirs de Gradignan M V M n° 78

Edito

Une fête chasse l'autre et de décembre 2024, à février 2025, voici une ribambèle d'échanges collectifs pour vous faire partager nos réalisations et nos moments de convivialité partagés par quelques-uns suivant les disponibilités et les affinités de chacun.

L'Assemblée générale du 3 février est résumée sur le journal Mosaïque et vous retrouverez des détails sur le site de Mieux Vivre à Malartic.

Les coordinatrices du RERS de Gradignan sont à votre disposition pour tout renseignement dont vous auriez besoin et vous souhaitez de passer une excellente année 2025 en compagnie de tous les animateurs et animatrices. Rappelez-vous que vous pouvez, vous aussi, être acteur, dans ce réseau d'échanges de savoirs.

Cordiales salutations de toute l'équipe en attendant de vous rencontrer.

*Martine et Jacqueline*



Les poinsettias de décembre



Amaryllis et lys pour un ikebana libre en janvier.

Tulipes et anémones en balade avec le mimosa de Gradignan et les tortueux graphiques pour le mois de février.



## Sommaire

Édito – Échanges Art floral	P 1
Échanges crochet et Vendredis créatifs	P 2
Échanges culinaires	P 3
Échanges culinaires (suite) – Échanges jardinage	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

### A NOTER :

Les échanges « Jardinons avec Nicole et François » auront lieu :

- de 18 h 00 à 20 h 00 de septembre à février,

- de 20 h 00 à 22 h 00 de mars à juin,

Le 3<sup>e</sup> lundi du mois (hors vacances scolaires).

Le « jeudi créatif » suivant le Vendredi créatif - 2<sup>e</sup> vendredi du mois, est repoussé au 3<sup>e</sup> vendredi du mois, pour des raisons de disponibilité des animatrices (hors vacances scolaires). Retrouvez les dates et les thèmes sur le calendrier mensuel.

## ECHANGE CROCHET AVEC MARIE-JO, SEVERINE A BIEN COMPRIS...



Une panier,



un coussin,



et le coin de Minette est prêt.



Un superbe tapis de bain, une écharpe, et un sac pour les petites sorties... Séverine n'avait jamais croché avant de recevoir cet échange avec Marie-Jo, maintenant plus rien ne l'arrête, pour se détendre et se faire plaisir...



## NOS VENDREDIS CRÉATIFS..

En décembre, Françoise nous a proposé de réaliser des décorations de fêtes de fin d'année.

Nous avons créé de mignons lutins, des suspensions en bois flotté, des cadres en vert et rouge...



Nos loisirs créatifs ayant besoin d'idées nouvelles... pour la nouvelle année, Chantal proposa la découpe de livres usagés pour une nouvelle vie originale. L'idée reçut l'unanimité... et Internet nous fournit les tutos...

C'est ainsi qu'est née une famille de hérissons, customisés selon l'imagination de chacune... des pommes, des vases, des sapins, etc. etc.

Vient ensuite une autre activité, le « quilling » ou paperolles, ces bandes de papier de différentes tailles et couleurs, qui sous nos doigts agiles, prirent la forme de tableaux fleuris, chouettes, hiboux, colliers, pendentifs, etc. etc.

Nous invitons celles qui hésitent encore... à nous rejoindre pour échanger leurs idées et passer un bon moment convivial. A suivre...

Annie T.



## ÉCHANGE CULINAIRE FESTIF DU 14 DÉCEMBRE 2024

Nous nous sommes retrouvés vers 18 heures afin d'élaborer les préparatifs de notre repas festif de NOËL

Dans un premier temps, nous avons préparé les toasts pour accompagner l'apéritif offert par deux personnes d'entre nous.

Nous continuons par la confection de la salade landaise (foie gras, gésiers, etc.).

Le moment est venu de préparer le beurre à l'ail des ours (ramassé antérieurement lors d'une sortie au bord de l'Eau Bourde) celui-ci étant prévu pour recouvrir les pavés de saumon.

Puis le moment de la confection des îles flottantes est arrivé, celle-ci orchestrée par JACQUELINE secondée par MARC.

A l'issue de tous ces préparatifs nous rejoignons la table fièrement décorée aux couleurs de NOËL, nous commençons à déguster l'apéritif et découvrons devant chaque convive, un présent qui nous est offert.

Sur un fond musical, dirigé par MARTINE et DANIELLE, nous avons participé à un Karaoke, et répondu à des questions littéraires.

C'est dans une chaleureuse ambiance que la soirée s'est déroulée, malgré un nombre restreint de participants causé en partie par une autre animation organisée par nos conteurs.

*Françoise L. et Françoise R.*



## LE DÎNER GALETTE DU 19 JANVIER 2025

Nous étions 12 convives autour d'une jolie table égayée d'une guirlande LED, de quelques bougies, de fèves décoratives et de quelques branches de gui....

Le repas avait été élaboré par Françoise L., Dominique et Jean Luc, Marie Chantal... Avec l'apéritif, nous avons préparé sur place une petite assiette colorée comprenant : une rondelle de pomme Granny avec dessus du Boursin aux herbes et quelques grains de grenade, à côté quelques toasts recouverts de rillettes de thon maison, décorés avec olives, ou petits morceaux de tomates séchées, ou noix...

Ensuite, le plat principal : merci au chef Jean Luc et à ses aides : un rôti de bœuf qui avait été surveillé de près pour la cuisson, accompagné d'un risotto très savoureux aux chanterelles de Malartic (Dominique et Jean Luc nous ont ainsi offert leurs dernières réserves de ces petits champignons !).

Enfin les 2 grandes galettes « maison » : une à la frangipane sur place par Marie-Chantal, et une autre que Françoise L. avait faite chez elle à la frangipane relevée de zestes d'orange... Nous nous sommes régalés et avons fêté notre reine Jacqueline et notre roi Jean Luc...

*Marie France P.*



## Poulet et Tarte suisse pour cet échange de Février



La Tarte  
Suisse de  
Marie-  
Paule...

Connaissez-vous la « Sauceline » de Maïzéna ? Pas moi, Annie l'a utilisée pour préparer sa sauce au Comté, On a eu un peu peur... mais elle a rempli sa mission... Son poulet gratiné au four et les tagliatelles fraîches ont trouvé l'accord parfait !

Et les  
beignets  
de  
Jacqueline  
... Quel  
régal !



Martine

### TRUCS ET ASTUCES DES CUISINIÈRES

#### Mais pourquoi mes pommes de terre sont vertes ?

Les pommes de terre deviennent vertes lorsqu'elles sont trop longtemps exposées à la lumière ou au soleil direct.

Elles produisent alors de la chlorophylle, ce pigment vert qui permet la photosynthèse.

Ce verdissement rend les pommes de terre impropres à la consommation car il peut entraîner des

problèmes de santé plus ou moins importants.

Voilà pourquoi, instinctivement, nous stockons nos pommes de terre à l'abri de la lumière.

*Françoise, Dominique et Chantal.*

#### L'hélianthi

Avez-vous déjà goûté à ce légume oublié appelé hélianthi ? c'est ce tubercule originaire d'Amérique du sud, que nous a fait connaître François (offreur du jardinage), car il en a fait pousser dans son jardin. Ce légume qui se consomme comme une pomme de terre : en purée, en gratin, sauté... a le goût du topinambour donc un léger goût d'artichaut.

Ce rhizome se plante au début du printemps et se développe rapidement, avec de grandes tiges surmontées en fin d'été de petites fleurs semblables au tournesol ; la récolte des hélianthis se fait en arrachant la racine en hiver quand le feuillage noircit.

Merci à François pour cette nouvelle connaissance.



<https://www.consoglobe.com/heliantis-cg>

*Claudine*

Démonstration de Didier pour aiguiser une lame de broyeur de branches, lors de l'échange Jardignons avec Nicole et François du 17 février.



On lime dans le sens du « fil »

On ébarbe la limaille..



Et on est prêt pour un nouveau broyage de rameaux verts.

Le broyat peut servir de paillage au jardin.

*Martine*

