

LE PETIT HEBDO N°18



Et si l'on faisait de cette période particulière un moment d'échange, de partage ...

Vous avez envie de partager une recette, un poème, une astuce...vous pouvez me les envoyer et je les diffuserai dans les prochains numéros !!

Sommaire

Atelier cuisine :

- Tarte tatin aux endives et chavignol
- Spitzbuben à la confiture

Jeux et exercices :

- Testez vos connaissances
- Sudoku et mots fléchés

Nature et jardin :

- Les feuilles mortes se ramassent à la pelle...Idées déco !
- Comment faire un abri pour hérisson

Coin Lecture :

- Pourquoi les feuilles changent de couleurs ?

Atelier cuisine

Tarte tatin aux endives et chavignol

(recette marmiton.fr)

**Pour 4 personnes,
Préparation et cuisson 1H**



Ingrédients:

- 5 endives
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café herbes de Provence
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 2 crottins de chavignol
- Sel et poivre
- 1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation :

- Couper en quatre les endives dans le sens de la longueur.
- Les disposer dans une sauteuse et les faire revenir dans la moitié du beurre, à feu doux durant 25 min; elles doivent prendre une belle coloration blonde.
- Dans un moule à manqué, versez l'autre moitié du beurre fondu et saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre.
- Préchauffez le four à 200°C (Thermostat 6-7)
- Disposez les quartiers d'endives en rosace, au fond du moule (le cœur du centre)
- Coupez les crottins de chèvre en tranches fines et disposez-les sur les endives, puis saupoudrez de la moitié de la cuillère d'herbes de Provence; salez et poivrez.

- Recouvrez avec la pâte feuilletée, le bord de la pâte doit glisser entre le moule et les endives.
- Enfournez 20 min, la pâte doit se soulever et prendre une belle couleur dorée.
- Prenez une assiette légèrement plus grande que le diamètre du moule, puis posez-la dessus, et d'un geste retournez l'ensemble.
- Si vous n'aimez pas le fromage de chèvre, mettez un fromage (de caractère) que vous aimez (beaufort, camembert, comté, bleu...)

- SPITZBUBEN à la confiture

- recette Bredele.fr



Profitons de ce moment de reconfinement pour commencer les bredeles de Noël...
Cette recette est intitulé « Spitzbuben », cela veut dire « petit chenapan » en allemand.
En alsacien, vous le trouverez sous le nom de « Spitzbuewe ».

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 œuf
- 150 g de beurre pommade
- 120 g de sucre glace
- Les grains d'une gousse de vanille
- Confiture de fraise

Préparation (1H (repos) cuisson:10 min à 180°C)

- Mettre dans un saladier, l'œuf, le sucre, les grains de vanille et mélanger le tout au fouet.
- Rajoutez la farine avec la levure et ajouter le beurre. Travailler la pâte afin d'obtenir une pâte homogène et sableuse.
- Réserver la pâte 1H au frais.

- Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie à 4 mm d'épaisseur et détailler la pâte à l'aide d'une emporte-pièce rond ou de la forme de votre choix, faire la moitié sans trous et l'autre moitié avec un trou au milieu.
- Déposer les formes sur une plaque huilée ou du papier sulfurisé et enfournez 10 min à 180°C.

- Sortez les biscuits et laissez refroidir.
- Déposer un peu de confiture sur le biscuit plein et recouvrir avec le biscuit troué.

Vos Spitzbuben ou Spitzbuewe sont prêts à être dégustés....

5

Lequel de ces compositeurs
était sourd à un moment
de sa vie ?



Mozart



Beethoven



Bach



Schubert

Comment s'appelle le
père d'Hercule ?

Apollon

Poséidon

Hermès

Zeus

Est-ce que zéro est un nombre entier ?

Oui

Non

Zéro n'est ni entier ni fractionnaire.

Quels fruits thaïlandais sont interdits à
l'exportation du pays en raison d'une
odeur excessivement odorante ?

Carambole

Durian

Mangoustan

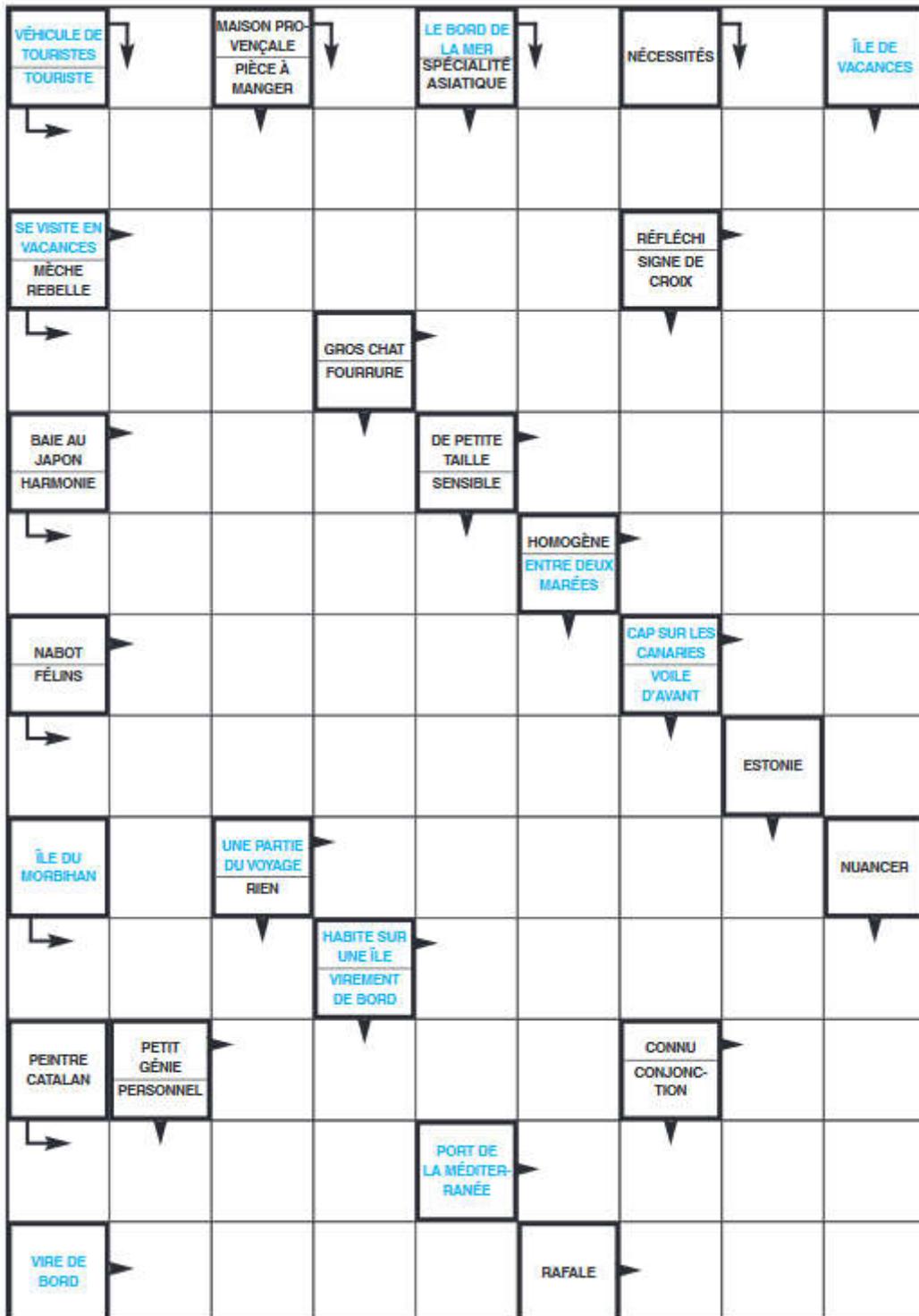
Sudoku et Mots fléchés

(www.fortissimots.com)

• SUDOKU • GRILLE N°12 • FACILE •

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | | 8 | 1 | | | 3 | | |
| | 6 | | 4 | | | 5 | | 7 |
| | 3 | | 6 | | 2 | | 1 | |
| | | 6 | | 2 | 9 | 1 | | |
| 3 | 5 | | | | | | 2 | 6 |
| | | 7 | 5 | 6 | | 9 | | |
| | 8 | | 3 | | 7 | | 5 | |
| 7 | | 2 | | | 4 | | 8 | |
| | | 3 | | | 6 | 4 | | 1 |

Mots fléchés N°16 : Iles et bateaux



Nature et Jardin :

Les feuilles mortes se ramassent à la pelle....Idées déco ...

Pour égayer votre intérieur dans les tons chauds et flamboyants, profitez de vos balades pour ramasser bogues de châtaigniers, petites branches et feuilles mortes de toutes les couleurs...il est préférable de ramasser des feuilles fraîchement tombées. Pour une meilleure conservation vous pouvez les faire tremper dans de la cire d'abeille fondue , de la paraffine, ou faire fondre une bougie chauffe-plat au bain-marie ou simplement avec du vernis colle (2/3 colle blanche et 1/3 eau + pinceau) et les faire sécher...

Voici quelques idées créatives et faciles à faire.

Une couronne de bienvenue pour votre porte :



Structure arrondie avec du carton ou des petites branches et collez les feuilles dessus.

Des Photophores pour une lumière tamisée



Des bocaux, des feuilles, de la colle, une petite ficelle et le tour est joué !

Les bouquets aux couleurs automnales :
Branches, feuilles, physalis, pommes de pins, marrons, baies...., toutes les compositions sont belles et égayeront votre intérieur...



Foto: Friedrich Strauß

Comment faire un abri pour hérisson

10

Nous sommes en novembre et le hérisson va partir en quête d'un refuge propice à son hibernation... La présence de ce petit animal dans votre jardin est bénéfique et joue un rôle crucial dans la biodiversité et en plus c'est un excellent chasseur de limaces, d'escargots ou encore de charançons....

Le hérisson n'est pas exigeant, il se contentera d'un tas de bois, d'une caisse ou d'un pot retourné, il faut juste le remplir de paille ou feuillages pour l'abriter du froid et du vent.

Par contre, si vous trouvez un jeune hérisson (moins de 500 g), il ne survivra pas à l'hiver, lui mettre un abri à l'intérieur de votre habitat, mettre croquettes ou pâté pour chats, le réchauffer avec une bouillotte ou bouteille d'eau chaude sous une couverture...une fois remis sur pattes, vous pourrez le relâcher au printemps dans votre jardin...

Si il a des puces, ne vous en faites pas, le hérisson à ses propres puces....pas de transmission aux autres animaux ou à l'humain.

Pour éradiquer les puces : 1 goutte d'huile essentielle de lavande pour 20 gouttes d'huile (sauf huile d'olive), à l'aide d'un pinceau , badigeonner le hérisson, couvrir à l'aide d'une serviette pendant 20 min et les puces tomberont comme des mouches!!!euh des puces!!



LE COIN LECTURE :

11

Je vous partage un nouvel article publié le 5 novembre 2020 par mon ami Jean-Louis Schmitt qui porte un regard bienveillant et respectueux sur la faune et flore d'ici et d'ailleurs....
(natureiciailleurs.over-blog.com)

Pourquoi les feuilles changent de couleur ?

C'est l'automne en forêt. Seul le rouge-gorge chante, les champignons sont sortis et les feuilles rougissent avant de tomber. Découvrez les raisons de ce phénomène...



Les feuilles mortes représentent la plus grande partie des débris du sol de la forêt... Photo : JLS

Le passage au jaune rouge à l'orange des feuillages est une preuve immanquable que l'été est bien fini. C'est aussi un des questionnements les plus communs sur la nature. Mais pourquoi les feuilles virent à l'orange avec de tomber ?

La raison est simple. Les feuilles sont remplies de substances colorées : des pigments. Le plus important est la chlorophylle, c'est elle qui, accumulées dans les chloroplastes, colore les feuilles en vert et qui permet de transformer l'énergie du soleil en sucre, via la photosynthèse. Mais il y a d'autres pigments rouges, jaunes et orange qui servent à protéger la feuille des rayons ultraviolets du soleil.

En automne, l'arbre va laisser tomber ses feuilles qui ne sont pas assez adaptées au froid. Mais il va récupérer tout ce qui peut être utile avant de perdre son feuillage. La chlorophylle va alors être dégradée et acheminée dans le tronc et les racines de l'arbre. Au fur et à mesure de la disparition du pigment vert, les autres pigments, qui sont habituellement masqués, apparaissent : les carotènes orange, les anthocyanes pourpres et les xanthophylles jaunes.

Une fois que l'arbre a récupéré toute la chlorophylle des feuilles, il n'en a plus besoin. Il va alors former un petit bouchon de liège à la jonction entre la branche et le pétiole qui va faire tomber la feuille au moindre coup de vent. Cependant, chez certains arbres comme les charmes et les jeunes chênes et hêtres, les feuilles ne tombent pas en hiver et restent mortes, accrochées aux branches. On dit que le feuillage est marcescent.

Comme la nature est bien faite, toutes ces feuilles mortes se retrouvent dans la litière du sol. Une fois dégradées, elles fourniront la base de l'humus du sol forestier. Les arbres s'en nourriront au printemps suivant.

Tous les arbres ne perdent pas leurs feuilles en automne. C'est le cas de la grande majorité des conifères, comme le pin et le sapin. Ils ont des aiguilles, qui sont en fait des feuilles persistantes qui supportent très bien l'hiver. Pas besoin de les faire tomber en automne et de les faire repousser au printemps, puisqu'elles survivent quatre ou cinq ans. Revers de la médaille : leur rendement est moins bon que les feuilles caduques...

Jouez le jeu, ne regardez pas la réponse avant d'avoir fini !

Testez vos connaissances :

- 1) Ludwig van Beethoven
- 2) Hercule était le fils de Zeus et d'Alcmène
- 3) Zéro est un nombre entier.
- 4) Durian : ce fruit a un goût agréable, mais dégage une odeur terrible, de sorte que dans certains endroits, il est interdit d'en avoir.

• SUDOKU • SOLUTION DE LA GRILLE N°12 • FACILE •

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | 7 | 8 | 1 | 9 | 5 | 3 | 6 | 2 |
| 2 | 6 | 1 | 4 | 3 | 8 | 5 | 9 | 7 |
| 9 | 3 | 5 | 6 | 7 | 2 | 8 | 1 | 4 |
| 8 | 4 | 6 | 7 | 2 | 9 | 1 | 3 | 5 |
| 3 | 5 | 9 | 8 | 4 | 1 | 7 | 2 | 6 |
| 1 | 2 | 7 | 5 | 6 | 3 | 9 | 4 | 8 |
| 6 | 8 | 4 | 3 | 1 | 7 | 2 | 5 | 9 |
| 7 | 1 | 2 | 9 | 5 | 4 | 6 | 8 | 3 |
| 5 | 9 | 3 | 2 | 8 | 6 | 4 | 7 | 1 |

Mots fléchés N°16 : solution

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | C | | M | | O | | B | |
| V | A | C | A | N | C | I | E | R |
| | M | U | S | E | E | | S | E |
| E | P | I | | M | A | T | O | U |
| | I | S | E | | N | A | I | N |
| U | N | I | T | E | | U | N | I |
| | G | N | O | M | E | | S | O |
| O | C | E | L | O | T | S | | N |
| | A | | E | T | A | P | E | |
| A | R | Z | | I | L | I | E | N |
| | | E | L | F | E | | S | U |
| M | I | R | O | | S | E | T | E |
| | L | O | F | E | | T | I | R |

Publication réalisée par :

Rachel Granger
 Animatrice-coordinatrice seniors
 Mairie de Wasselonne
 Contact : seniors@wasselonne.net
 Téléphone : 03.88.59.12.12