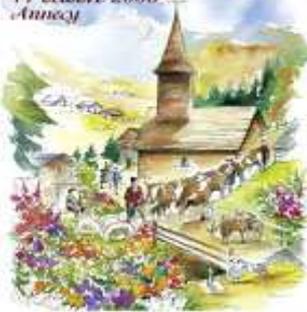


L'ordi-news

LE JOURNAL DU GOELAND
AUTOMNE 2008 n° 15

Retour des Alpagnes
11 octobre 2008
Annecy



Edito

Bonjorn a tôs!

Cet dèrrér numèrô du
jornal por l'anâ 2008
est 100 % savoyârd
(en passant per la
Turquie!)
A'rvi pâ!

En bref

03 novembre:

1ers coups de pelles à Pers Jussy pour la construction du prochain CAT et Foyer d'Hébergement.

13 et 17 novembre:

FAM: réunions des groupes de travail qui se sont constitués pour réfléchir au fonctionnement de la future « Maison de Vie »

27 novembre:

« Journée du rire » au Goéland: animations, sketches etc sur le thème de l'humour.

16 décembre:

Soirée repas de Noël à la salle Météore à partir de 17h30.

23 décembre au soir: vacances.

25 décembre : NOËL !!!



La poya, qui fait référence au terme éponyme poya, dès 1800, est une peinture profane, d'art populaire souvent naïve, qui, représente la montée aux alpages (transhumance) des troupeaux principalement dans le canton de Fribourg en Suisse, peints par les armaillis, les bergers d'alpage. L'origine et la fonction de ces tableaux étaient de fournir l'inventaire du troupeau, des personnes et du matériel (contenu dans le « train du chalet ») se rendant à l'alpage. Ces tableaux étaient ensuite disposés sur les frontons ou bien au dessus des fenêtres de chaque maison en signe de prospérité.



Bonne lecture!



Le coin lecture



La cuisine savoyarde

Catherine Lansard

Dans un pays pauvre, froid et montagneux comme l'étaient dans le passé la Savoie et la Haute-Savoie, la cuisine se devait d'être rustique, pratique et surtout de "tenir au ventre"... Fromage, vin blanc, croûtons de pain, le caquelon fumant dégage un parfum délicieux de fondue... Des mets simples qui ont le pouvoir de régaler les gourmands en créant un moment de plaisir: c'est toute la tradition culinaire savoyarde qui se retrouve dans ces instants de bonheur et de convivialité.

Avis à la population !!

La partie montagneuse de la commune de Reignier, la "Colline", a été classé **zone de protection du dahu**, par arrêté de biotope du Préfet de la Haute-Savoie en date du 1er avril 1967.

La chasse au dahu y est strictement interdite, de même que sa photographie. Des aires spéciales de retournement pour dahu ont été aménagées, grâce à l'aide généreuse de la Direction Départementale de l'Agriculture.



Agenda



Foire de la St André

Mardi 2 décembre 2008 à ANNECY

Cette grande manifestation commerciale se tient depuis plus de 400 ans, tous les premiers mardis du mois de décembre, aux alentours de la Saint-André, qui se fête le 30 novembre.

La Saint-André était le jour où les montagnards, les paysans des campagnes et alpages environnants, descendaient à la ville pour y faire leurs achats pour l'hiver. On y achetait les chaussettes de laine, les gants de peau, les ustensiles de cuisine dont on aurait besoin pendant les longs mois d'hiver.

Aujourd'hui, ce sont plus de mille commerçants ambulants qui migrent vers la préfecture de la Haute-Savoie pour y déballer leurs marchandises qui n'ont plus vraiment la couleur locale.

Des camelots proposent des diots au vin blanc (saucisses locales), de la raclette, les sandwiches, panini traditionnels, et aussi des gaufres, des beignets qui fleurent bon le gaillon dans les rues. Il y a encore une trentaine d'années, les enfants des écoles avaient congé ce jour là, tout comme beaucoup d'employés dont les usines ou bureaux accordaient du temps libre...



Le marché de Noël à L'Impérial Annecy

Au bord du lac d'Annecy, l'Impérial Palace propose son marché de Noël, durant le mois de décembre, et jusqu'à la veille de Noël. Ce rendez-vous annuel accueille depuis 5 ans une forêt de chalets, de décorations, de friandises... Le lieu idéal pour une balade en famille, mais aussi le refuge attitré du Père Noël, qui se laisse volontiers photographier avec les enfants.



La recette

Les diots au vin blanc

12 Diots (6 naturels et 6 fumés)

Oignons jaunes

Vin blanc de Savoie

2 cuillères à soupe de farine

Polenta (8 tasses)

- Piquer les diots et les mettre à dorer dans un faitout bien chaud. Les retourner régulièrement.
- Pendant ce temps, peler et émincer les oignons. Quand les diots sont bien dorés, les retirer et jeter la graisse.
- Mettre à revenir les oignons quelques minutes, puis rajouter les diots.
- Parsemer de farine et bien remuer.
- Couvrir de vin blanc et épaissir en mélangeant avec une cuillère en bois.
- Poivrez et laisser mijoter une petite heure à feu doux en remuant de temps en temps.
- Quand les diots sont prêts, faire bouillir de l'eau et cuire la polenta
- Vous pouvez agrémenter de fromage.



Bon appétit

Au revoir...

La MJC de Meythet ayant cessé de proposer une activité multimédia, notre petite équipe de l'ORDI-NEWS perd sa spécialiste en mise en page et autres astuces informatiques:

LAURIE.

Au début du mois de septembre, nous avons organisé avec Laurie un « pot de départ » et lui avons offert à cette occasion une plante verte : un aloé vera pour la remercier de sa collaboration durant 2 années.

Malgré cette perte en compétences informatiques, nous allons essayer de rester au « niveau » pour nos lecteurs.

Bonne route LAURIE

carnet de voyage

Mon séjour en Turquie

Je suis partie avec Sonia du 08/09/2008 au 15/09/2008 en Turquie, mon pays d'origine. Nous sommes parties de Genève en direction d'Istanbul. Après 1h et demie d'attente nous avons repris un avion en direction de Dalaman.

Nous logions dans un hôtel totalement adapté à Marmaris. C'est une ville située au sud de la Turquie en bordure de mer à 100 Kms de l'aéroport de Dalaman.

Le personnel de l'hôtel était très agréable et à notre écoute. Nous étions les seules françaises, mais nous avons fait la connaissance de 2 couples d'anglais très gentils. Nous allions nous promener tous les jours avec eux. Heureusement Sonia parlait l'anglais, donc elle me traduisait.

Comme il faisait très chaud, environ 40/45 degrés, nous n'avons pas pu faire trop de route pour visiter. Nous sommes allées nous promener dans les marchés, au bord de la plage, manger au restaurant. J'ai pu voir la vie des turcs, leurs villes... Nous avons fait également une journée en bateau à la découverte des côtes de Marmaris. C'était génial.

Malgré la chaleur qui m'a beaucoup fatiguée j'ai passé une super semaine.

Je tiens à remercier Sonia qui m'a permis de faire ce voyage. **Melek**



Panorama Parc Hôtel



Mer Egée



Balade en bateau



LES 10 ANS DE L'ACTIVITE NATURE

La journée festive des 10 ans de l'activité Nature s'est déroulée le mardi 1^{er} juillet 2008.

Il faisait beau et chaud. Le matin, projection d'un diaporama et d'un film tourné pour l'occasion. Le diaporama retraçait les 10 ans de l'activité. Les spectateurs ont retrouvé des bons moments passés avec Chantal et Pascal. Souvenirs, souvenirs. Le film, lui, montrait le déroulement d'une journée Nature aujourd'hui avec ses contraintes (monter, descendre du véhicule...) et ses moments de plaisir dans la visite (l'étonnement, les sourires...)

.A midi, nous avons mangé un repas froid type « Nature » sans oublier le gâteau d'anniversaire.

L'après-midi, divers jeux se sont déroulés sur nos deux parkings mettant en compétition les 7 groupes du Foyer de jour. Il y avait beaucoup d'ambiance et chacun a gagné un prix à l'issue de la compétition. Puis ce fut ensuite le lâché de 50 ballons avec chacun son message*. Un petit rafraîchissement pour conclure cette belle journée et... rendez-vous dans 10 ans !

*Nous avons reçu en retour une gentille carte de la part de la famille qui a trouvé dans son jardin le message de Michel.



L'ORDI NEWS Numéro 15 - Automne 2008

Directeur de publication : Alain CRIDA A.D.I.M.C . Haute-Savoie

Equipe de rédaction : Marie-Claude ALZINA, Catherine BUGNARD, Sébastien PUGNAT, Richard TUPIN BRON, Véronique LAURENT, Ahmed BOUSSIS, Muriel COSTA, , Adil EL HRYCHY, JEAN-YVES CHEMIN, ODETTE BLANC

