



Feuille de chou, 14e livraison Du 28 sept au 2 oct 2010

Chers partenaires,

Je veux ici vous parler un peu de la fête de St Michel qui est traditionnellement le 29 septembre. En biodynamie, et dans l'anthroposophie, c'est une fête importante qui marque le cours de l'année. On a récolté à foison les fruits de la nature et un sentiment de reconnaissance naît en nous envers la nature et pour le travail des hommes. Si on observe bien ce qui se passe dans les champs, bois et haies, tout dépérit, veaux mourir, disparaître. Nous avons participé dans notre âme à la profusion de vie qui a eu lieu durant l'été. Si notre âme continuait d'accompagner la nature, on mourrait nous aussi. La vie qui devient invisible au dessus du sol se retire dans la terre et en nous on rallume la flamme de l'esprit. C'est un combat qui demande du courage. La nuit est de plus en plus longue et noire. Ainsi, on peut s'inspirer de l'Archange Michael. Dans l'iconographie, il est représenté terrassant le dragon avec son épée de fer. Les forces démoniaques dont il est question veulent asservir l'homme, le lier, le ligoter, toujours plus à la matière. On le représente aussi avec une balance : St-Michel pèse les âmes. Dans l'art russe, on voit aussi un Michael qui montre. Là, il montre vers le Christ.

Durant cette période de la St-Michel, toutes les forces se tiennent en équilibre : le jour et la nuit, la vie et la mort, la lumière et l'obscurité. C'est pour l'homme le défi de créer l'équilibre entre la vie intérieure et la vie extérieure, entre le matériel et le spirituel.

En pratiquant l'agriculture biodynamique, on observe de près ce qui se passe dans la nature et c'est toujours spécial de s'arrêter pour fêter l'automne.

Je vous souhaite courage et paix en cette période de la St-Michel.

Jean-Charles



« Le regard de Michael va toujours vers l'avenir. Même si le passé a apporté des choses grandioses, même si la nature garde encore de son héritage paradisiaque beaucoup de beauté, le regard de l'esprit michaélique ne se dirige par là-dessus.

Il sait que tout cela est en voie de perte. Mais il sait aussi au service de quel avenir l'humanité doit passer par tous ces appauvrissements et ces épreuves. »

EMIL BOCK

KETCHUP VERT

Préparation : 30 min

Macération : 1 jour

Cuisson : 10 min

Portion : 12

Ingrédients :

8 tasses (2 L) tomates vertes, tranchées

3 c.à soupe (45 ml) sel

2 tasses (500 ml) vinaigre de cidre

2 tasses (500 ml) sucre

3 c.à soupe (45 ml) graines de moutarde

1/2 c.à thé (2 ml) graines de céleri

1/2 c.à thé (2 ml) curcuma

3 tasses (750 ml) oignons, tranchés

1 piment rouge doux, haché

1/8 c.à thé (0.5 ml) poivre de Cayenne

Étapes :

Laver et trancher les tomates vertes, mélanger au sel et laisser reposer jusqu'au lendemain. Égoutter.

Dans une grande marmite, mêler vinaigre, sucre, graines, curcuma et oignons. Amener à ébullition et mijoter lentement pendant 5 min.

Y brasser les tomates égouttées, le piment et la Cayenne. Amener à ébullition et mijoter pendant 5 minutes en brassant de temps en autre.

Verser dans des bocaux stérilisés et sceller. Donne environ 5 chopines

Note : Stérilisation des pots au four: 225 F. pendant 10 minutes.

Source : <http://www.recettes.qc.ca/recettes/recette.php?id=341>

