



Feuille de gui, 4e livraison Du 3 et 4 janvier 2008

Chers et chères partenaires,

Quand vous lirez ces lignes, le gros du temps des fêtes sera passé. Mais ce temps de rapprochement, de réflexions; ce temps de générosité et d'amour ne fait que commencer ou recommencer. C'est le temps de se tourner vers les autres et vers la nature et de remettre un peu plus de spiritualité dans nos vies pour se raccrocher à l'essentiel et comprendre notre venue sur la terre. La terre a besoin de femmes et d'hommes conscients, qui voient clair, qui ne prennent pas, mais qui donnent. Qui soient généreux, sensibles aux autres et à la nature qui nous entoure, tandis qu'elle se meurt. Nous vivons un temps très trouble; un temps de guerre, de bombes, guerre d'argent, guerre de point de vue... Je ne crois pas (j'espère) que cela ne va pas durer toujours. Nous sommes des êtres raisonnables, non!

Depuis quelque temps, on voit beaucoup de fermes qui disparaissent, des usines qui disparaissent et maintenant des églises qui disparaissent. (Il y a une église près de chez qui a remplacé son message de paix par une grosse affiche sur laquelle il est écrit en noir sur fond rouge :

« À vendre, s'adresser à... » Tout ceci me questionne. Des villages disparaissent, est-ce que des villes vont disparaître aussi un jour? La Terre ne va quand même pas disparaître! Enfin pour le moment il faudrait peut-être penser à faire disparaître quelques autos, quelques centres d'achat, quelques grosses maisons et quelques grandes routes qui ne sont pas nécessaires. Avant de disparaître nous aussi, il ne faudrait garder que les choses indispensables.

Heureusement, il y a des choses qui ne disparaissent pas, comme la neige ou comme les légumes qui reviennent tous les quinze jours. Ils sont pleins d'amour, croyez-moi! Cette semaine des endives, cela nous fait revenir à la réalité, au travail, à la saison prochaine qui nous attend, elle ne sera pas pareille parce que notre cœur et notre esprit changent et deviennent meilleurs chaque année. Bonne année à vous et paix sur la terre aux partenaires et aux fermiers de bonne volonté. Ce sont nos vœux.

Jean pour la ferme!

(Suite au verso)

COMMANDITÉ PAR : **FRITES ALORS**

(suite)

P.-S. C'est l'hiver, alors que tout semble dormir à la campagne, la terre accumule ses forces. Au contraire au printemps et à l'été elle se libère de ses forces en explosant et en donnant beaucoup. Le 6 janvier depuis quelques années, nous appliquons dans les champs, la préparation des rois. Cela se passe en après-midi, il vaut mieux être nombreux. Serez-vous des nôtres? Il y aura après l'effort une bonne galette des Rois à partager et de la musique.

L'INCONTOURNABLE : **ENDIVES** au jambon



- Comptez 2 endives par personne, si elles sont très grosses, coupez-les en 2.
- Faire cuire les endives dans un peu de beurre et d'huile dans un chaudron, assez longtemps pour qu'elles deviennent gris foncé en passant par l'étape transparente.
- En même temps, cuire des pommes de terre à l'eau avec pelure de la même grosseur si possible, sinon couper les grosses en 2 ou 4.
- Toujours, en même temps, faire une sauce blanche. Farine et beurre bien réchauffé dans une casserole, ajouter progressivement le lait tout en remuant, mettre du fromage si vous le désirez vers la fin lorsque la sauce épaissit. Assaisonner à votre goût.
- Enroulez vos endives dans une tranche de jambon et déposez-les dans un plat allant au four.
- Versez la sauce blanche dessus et gratinez si vous le désirez avec du fromage quelques minutes. Ne pas laisser la sauce bouillir.
- Servir chaud avec les pommes de terre que chacun peut éplucher dans son assiette.
- On peut précéder d'une soupe et servir avec une salade verte.

Recette de Madeleine Roussel

IMPRIMÉ PAR : **DUPLICA**