



Farben für den Winter	Des couleurs pour l'hiver
<p>Ich sammle Farben für den Winter und mal sie auf ein Blatt Papier. Und wird die Welt eines Tages grau und leer, dann schenk ich meine Farben her.</p>	<p>Je collectionne des couleurs pour l'hiver et je les peins sur une feuille de papier et si un jour le monde devenait gris et désert, alors je distribuerai mes couleurs.</p>
<p>Ich sammle Licht für alle Blinden, die die Schönheit dieser Welt schon nicht mehr sehn. Die gerade Wege geh'n, ohne sich mal umzudreh'n, die immer nur im Schatten steh'n.</p>	<p>Je collectionne la lumière pour les aveugles, qui ne voient plus la beauté de ce monde. Ceux qui suivent des chemins figés, qui ne peuvent pas se retourner, et qui restent toujours dans l'ombre.</p>
<p>Ich sammle Lieder für den Tauben, der nur noch seine eigne Stimme hört. Der redet und nicht denkt und das, was man ihm schenkt, durch seine Worte nur zerstört.</p>	<p>Je collectionne des chansons pour le sourd, qui n'entend plus que sa propre voix. Qui parle sans penser et détruit ce qu'on lui donne avec ses paroles.</p>
<p>Ich sammle Mut und Hoffnung für den Stimmen, der schweigt und nur das tut, was man ihm sagt. Der seine Wut verbirgt aus Angst, dass er verliert, was ihm selber nie gehört.</p>	<p>Je collectionne courage et espoir pour le muet, qui se tait et qui fait uniquement, ce qu'on lui dit de faire. Celui qui cache sa colère, craignant de perdre, ce qu'il n'a jamais possédé.</p>
<p>Ich bin ein Kind, ich bin ein Sammler. Ich such' das Schöne dieser Welt. Und wenn noch mehr Kinder mit mir sammeln geh'n, dann bleibt unsre Welt bestehn.</p>	<p>Je suis un enfant, je suis un collectionneur. Je cherche la beauté de ce monde. Et si d'autres enfants collectionnent avec moi, alors notre monde subsistera.</p>

(Role Kalkbrenner)



Quelques mots sur les chicorées

« Chicorée » est un terme utilisé pour parler de certains légumes à feuilles que l'on mange surtout crus et qui ont tous en commun de posséder une amertume plus ou moins prononcée. Les chicorées existent en de multiples formes (**chicorée frisée et chicorée scarole, endive, radicchio, trévisé**, etc.) et couleurs (du blanc au rouge en passant par les diverses nuances de vert). Elles sont, bien sûr, parentes des **laitues**.

Dans le noir. Le forçage des **chicorées** est une pratique qui consiste à les cultiver à l'abri de la lumière, ce qui permet de rendre leurs feuilles moins fibreuses et moins amères. Au début du XIX^e siècle, les Belges perfectionnent cette technique et obtiennent l'endive blanche en forme de cigare qui est répandue aujourd'hui dans le monde occidental.

La plus connue : l'endive. Les chicorées sont couramment consommées dans certains pays d'Europe, comme la Belgique, les Pays-Bas et l'Italie. Moins populaires au Québec, elles se trouvent quand même dans la plupart des comptoirs de légumes. L'endive est sans doute la plus connue d'entre elles.

Conseils pratiques

Choisir. Les feuilles des endives doivent être bien refermées et leurs pointes, d'un jaune très pâle. Si elles tournent au vert, c'est qu'elles ont été exposées à la lumière et seront plus amères. Pour les autres variétés, choisir des pommes fermes et lourdes pour leur grosseur.

Conservation. Au réfrigérateur, une semaine dans un sac perforé dans le tiroir à légumes. Le radicchio et l'endive se conservent plus longtemps que la scarole et la frisée.

Idées-recettes express

En salade. Comme leurs cousines les **laitues**, toutes les chicorées peuvent se servir en salade. On mélange les plus amères à d'autres laitues ou légumes. Une salade de **pommes de terre** gagne en saveur quand on y met un peu de chicorée.

Légumes grillés. Endives et trévises se prêtent particulièrement à la cuisson au barbecue ou sous le gril. Les trancher dans le sens de la longueur, les badigeonner d'huile, saler, poivrer et mettre à cuire quelques minutes en retournant une fois en cours de cuisson.

Référence :

http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=chicoree_endive

