



La gazette de Maître Hibou

Pour les étudiants de 60 ans et plus N°2—30 Janvier 2021

Dans cette édition :

- Le mot de Frédérique
- La recette du mois
- Mots fléchés
- Au fil des livres
- Du côté des grands-parents



Le mot de Frédérique

Chers amis,

Si on m'avait dit que j'écrirais dans un journal et que j'en serais même la rédactrice en chef, j'aurais bien ri. Et pourtant, covid-faisant, je m'invente désormais journaliste. Voici déjà le N°2 de la gazette de Maître Hibou. Car elle est bien là la réponse: « la vie ce n'est pas d'attendre que les orages passent, c'est d'apprendre à danser sous la pluie » (Sénèque).



La réputation des français concernant la gastronomie n'est plus à faire. Tout le monde sait que nous aimons manger, faire la fête et, quand nous ne mangeons pas, nous parlons de ce que nous allons manger.

Alors, il était normal qu'après avoir évoqué la traditionnelle galette de janvier, je vous parle des traditionnelles crêpes en février.

Mais voilà, les années passent et les recettes évoluent. Je vous propose un petit voyage dans le temps avec deux recettes de crêpes. A vous de choisir celle qui vous conviendra le mieux.

Quelle que soit votre préférence, n'oubliez pas : « faire sauter les crêpes à la Chandeleur est censé assurer bonheur tout au long de l'année ! »

En ces temps difficiles, nous avons bien besoin d'une bonne grosse dose de bonheur, alors... Qu'ça saute !



Frédérique

Le saviez-vous ?

« Si point ne veut de blé
charbonneux, Mange des
crêpes à la Chandeleur »

Cette fête est célébrée chaque année 40 jours après Noël. Le nom de cette fête, « Chandeleur », a une origine latine : la festa candelarum, (ou « fête des chandelles ») expression dans laquelle on retrouve candela, qui signifie « chandelle ». Les chandelles, ou cierges étaient traditionnellement utilisés ce jour-là .

La recette du mois : Les crêpes


Etes-vous plutôt Raymond Oliver ou plutôt Cyril Lignac ?

En 1954, Raymond Oliver proposait sa recette de crêpes avec... beaucoup d'alcool
(<https://youtu.be/YbxWMDdVSPY>)

Depuis, la loi Evin est passée et les recommandations diététiques ont conduit à l'allègement de la recette...

Laquelle choisirez-vous ?

Recette de Raymond Oliver en 1954

- 1 gousse de vanille
- 2 grosses pincées de sel
- 4 grosse cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1/4 l de lait
- 400 g de farine
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 8 œufs
- 100 g de beurre
- 1/4 de litre de rhum
- Anis (ou Pastis)
- 1/2 l de bière 

1- Verser 2 grosses pincées de sel, 4 grosses cuillerées à soupe de sucre en poudre, 400 g de farine, 2 cuillerées à soupe d'huile, 8 œufs

2- Travailler la pâte avec un fouet et ajouter le lait chaud vanillé.

3- Faire chauffer 100 g de beurre et le rajouter à la préparation

4- Ajouter 1/3 d'anis (ou de Pastis) et 2/3 de rhum (le tout doit faire environ 1/4 l) et la bière

5- Faire cuire les crêpes



Recette de Cyril Lignac en 2021



- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 500 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères

1- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre la pincée de sel.

2- Ajouter les œufs un par un, prenez le soin de bien mélanger au fouet entre.

3- Verser progressivement l'huile puis le lait. Mélanger.

4- Faire cuire les crêpes environ 10 secondes par face.

Vous pouvez aromatiser la pâte avec le parfum de votre choix

linge de nuit : drap / Spécialité niçoise : Socca / Découla : Emana / Désert caillouteux : Reg / Délice à Delhi : Naan / Frappe sur un court : Smash / Fer de charrue : soc / Détiens : ai / Il peut s'entendre sans rire : Ha / Elu normand : Lo / Il est immuable dans le cercle : pi / Tartine de caviar : Blini / Dorade du midi : Sar / Euphorisant : Grisant / Ancienne note : Ut / Autre nom de l'Irlande : Erin / Il donne les infos : JT / Complète au blé noir : Galette / Fille d'un nombre castillan : Ines / Cela permet d'éviter les piquets : Stem

Mots fléchés

FIT DU NOUVEAU	BIEN DÉVELOPPÉS	FUS HARDI	TEINTAI D'UN JAUNE FONCÉ	CRÊPE DE SEMOULE DU MAGHREB
LINGE DE NUIT	ENSEMBLE MAL RANGÉ			COLLÈGE
		SPÉCIALITÉ NIÇOISE		
DÉCOULA			DÉSERT CAILLOUTEUX	
DÉLICE À DELHI			CHEF CHINOIS	
		FRAPPE SUR UN COURT		
IL PEUT S'ENTENDRE SANS RIRE	FER DE CHARRUE		DÉTIENS	
	IDIOT		ÉTOFFE NATURELLE	ÉGALITÉ PARFAITE
	CA NE VA PAS SI ON LE GARDE	ÉLU NORMAND		IL EST IMMUEBLE DANS LE CERCLE
TARTINE DE CAVIAR		COBRAS		
EUPHORISANT			DORADE DU MIDI	
			ARTICLES DE GOLF	
				CELA OFFRE PLUS DE LOISIRS
				CRÊPE FOURRÉE D'ASIE
ANCIENNE NOTE		DIVINITÉ GRECQUE DE LA TERRE	AUTRE NOM DE L'IRLANDE	
IL DONNE LES INFOS				
	COMPLÈTE AU BLE NOIR			
FILLE D'UN NOBLE CASTILLAN			CELA PERMET D'ÉVITER LES PIQUETS	

Vous trouverez la solution ici (pour des raisons de place, je n'ai mis la solution que des lignes horizontales)

Vous aimez lire? Moi aussi.. Voici mes coups de cœur pour ce mois-ci :

Au fil des livres....

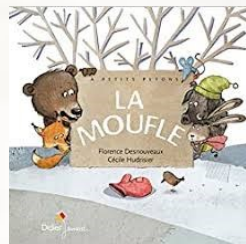
Un roman du confinement : « voyage autour de ma chambre » de Xavier de Maistre



Un jeune officier, mis aux arrêts à la suite d'une affaire de duel, voyage autour de sa chambre, ironique explorateur des petits riens, mais aussi tendre et pudique chantre des souvenirs qui lèvent au gré de sa pérégrinante rêverie. Entre la légèreté du XVIIIe siècle aristocratique et galant et le traumatisme de la Révolution, la fantaisie paradoxale de Xavier de Maistre balance savamment, tempérant les nostalgies de l'exil d'un humour tout droit venu de Sterne. On n'a jamais été solitaire et enfermé avec tant d'esprit...

Du côté des grands-parents

C'est l'hiver, il fait froid, il neige. Voici un conte russe qui peut être lu aux tout-petit et permettre un bricolage pour les plus grands et qui, se transforme en histoire à vivre ou à raconter en restant bien au chaud.



Des animaux de plus en plus gros se pressent dans une moufle déposée par le vent sur la neige. Ce grand album cartonné reprend l'histoire d'un conte d'accumulation d'origine russe sur la politesse et l'honnêteté. Ce conte russe est un conte de tradition orale. .

Côté bricolage

Fabriquer une moufle (si possible qui puisse se déchirer pour l'effet surprise à la fin)

Photocopier les animaux de l'histoire, les plastifier (ou non), ou acheter des petites figurines représentant les animaux de l'histoire



A très bientôt !

Frédérique et Maître Hibou

Pour nous joindre :

Université des Sâges - 1 av. Pierre Brossolette—10000 Troyes

Tel : 03 25 40 80 83

mail : universitedessages@regema.fr

Site internet : <https://www.universite-des-sages.fr/>



Facebook



Instagram



Avec les chiffres suivants, trouvez le nombre : 794

25-50-3-2-3-7

Solution : 7+2=9

25-9=16

16x16=800

3+3=+

800-6=794

