



La gazette de Maître Hibou

Pour les étudiants de 60 ans et plus N°23—15 décembre 2021

Dans cette édition :

- Le mot de Frédérique
- Idées gourmandes à partager
- Le saviez-vous ?
- Films à voir à plusieurs ou seul



Le mot de Frédérique

Chers amis,

Les fêtes de fin d'année approchent.

Comme chaque année, deux tendances se dessinent :



Les inconditionnels de Noël, heureux de décorer, de partir à la recherche effrénée de cadeaux parfaits et de festoyer avec leur famille et leurs proches,



Les blessés de Noël chez qui les Noëls passés ont laissé un goût amer (ou pas de goût du tout). Souvenirs envahissants, isolement, précarité sont autant de raisons de préférer boycotter cette période.

Quel que soit le clan auquel vous appartenez, je vous invite à ne pas rester seul chez vous le soir des fêtes, devant la télévision, à broyer du noir, en vidant la boîte de chocolats (aussi bons soient-ils !).

Essayez d'aller vers les autres, à votre façon, en respectant votre sensibilité et votre pudeur.

Voici quelques propositions non-exhaustives :



- partager un moment avec un voisin sympathique (on ne vous demande quand même pas d'être masochiste en allant vers un voisin antipathique),



- participer à la distribution de repas ou de cadeaux pour les plus défavorisés,



- changer d'ambiance en partant en vacances, ou en allant vous promener dans les rues pour profiter des illuminations ou des marchés de Noël,



- mettre à fond vos disques de Noël (attention aux voisins quand même – surtout ceux qui sont antipathiques !). Et tout en écoutant toutes ces belles chansons, pourquoi ne pas décorer votre « home, sweet home » ?

Je pense que vous trouverez des tas d'idées pour que ces fêtes de fin d'année soient uniques. Et s'il est un vœu que je voudrais formuler, c'est bien celui-là.

Bonne fin d'année et à bientôt

Frédérique





Idées gourmandes à partager

Vin chaud alsacien de Noël *



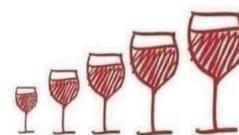
Préparation : 10 mn
Nombre de portions : 8 verres

- 1 bouteille de vin rouge
- 2 bâtons de cannelle
- 1 étoile de badiane
- 3 clous de girofle
- 1 orange non traitée (le zeste et 1 quartier coupé en dés)
- 10 grains de poivre noir
- 80g de sucre en poudre

- Mettre le vin et la badiane à chauffer
- Ajouter le zeste et le quartier d'orange coupé en dés, le sucre, les bâtons de cannelle, les clous de girofle, les grains de poivre et le gingembre

* A partager avec le voisin sympathique mais à consommer avec modération

En vieillissant ma vue baisse.
J'ai donc opté pour des verres progressifs.



Lait de poule (avec ou sans alcool)



Préparation : 5 mn
Cuisson : 2 mn

- 25 g de sucre
- 10 cl de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 pincée de cannelle
- 1 cl de rhum (facultatif)

- Dans une casserole, chauffer le lait avec la cannelle, la noix de muscade. Attention de ne pas faire bouillir.
- Mélanger le jaune d'œuf et le sucre pendant 4 à 5 minutes
- Ajouter le lait chaud en battant sans arrêt avec le fouet, jusqu'à rendre le mélange homogène

Pain d'épices pour 12 personnes

Préparation : 25 mn
Cuisson : 1h

- 400 g de farine
- 200 g de miel
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 20 cl de lait
- 1 œuf
- 1/2 c. à café de bicarbonate
- 1 c. à café de levure chimique
- Épices (1 pincée de chaque):
noix de muscade râpée, clou de girofle moulu, gingembre en poudre, cannelle en poudre

- Dans une casserole, faites chauffer à feu doux le miel avec le sucre et le beurre en dés. Remuez et laissez refroidir. Dans un bol, cassez l'œuf, ajoutez le lait et battez à la fourchette.
- Dans le bol d'un robot, réunissez la farine, le bicarbonate, la levure et toutes les épices. Faites fonctionner l'appareil en ajoutant progressivement le contenu du bol, puis celui de la casserole, pour obtenir une pâte homogène.
- Préchauffez le four à 180° (th 6). Tapissez de papier sulfurisé un moule à cake (21 cm de long) ou utilisez un moule en silicone. Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 1 h. Démoulez le pain d'épice et laissez-le reposer à l'air libre au moins 24 h avant de le déguster.





Le saviez-vous ?

On raconte qu'un moine évangéliste allemand de la fin du VII^e siècle, Saint Boniface (né en 680), voulait convaincre les druides germains que le chêne n'était pas un arbre sacré. Il en fit donc abattre un. « En tombant, l'arbre écrasa tout ce qui se trouvait sur son passage à l'exception d'un jeune sapin ». A partir de là, la légende fait son œuvre. Elle raconte que Saint Boniface a qualifié ce pur hasard de miracle et déclaré dans sa même prédication : « Désormais, nous appellerons cet arbre, l'arbre de l'Enfant Jésus. » Depuis, on plante en Allemagne de jeunes sapins pour célébrer la naissance du Christ.



Au XI^e siècle, l'arbre de Noël, garni de pommes rouges, symbolisait l'arbre du paradis. C'est au XII^e siècle que la tradition du sapin est apparue en Europe, plus précisément en Alsace.

On le mentionne pour la première fois comme « arbre de Noël » en Alsace vers 1521. Au XIV^e siècle, les décorations étaient composées de pommes, de confiseries et de petits gâteaux. A cette même époque, l'étoile au sommet de l'arbre, symbole de l'étoile de Be-

thleem, commença à se répandre.

Au XVII^e et XVIII^e siècle, apparaissent les premiers sapins illuminés. On utilisait des coquilles de noix remplies d'huile à la surface desquelles des mèches flottaient ou des chandelles souples nouées autour des branches.

C'est en 1738 que Marie Leszczyńska, épouse de Louis XV, aurait installé un sapin de Noël dans le château de Versailles.



On trouva par la suite de plus en plus d'arbres de Noël particulièrement en Alsace-Lorraine, où existait déjà la tradition du sapin.

En 1837, la duchesse d'Orléans fit décorer un sapin aux Tuileries. Cette pratique se généralisa après la guerre de 1870.

C'est à cette période que le pays entier adopta cette tradition.

Après-guerre, les travailleurs veulent être associés à la vie de leur établissement. Les comités d'entreprise

voient alors le jour et, parmi les traditions très vite mises en place, figure le fameux arbre de Noël du comité d'entreprise. L'espace d'un après-midi, les enfants des salariés sont conviés à un spectacle suivi d'un goûter, avec souvent une remise de cadeaux, sans oublier le grand sapin de Noël décoré et installé pour l'occasion.





Films à voir à plusieurs ou seul

Un classique



« La vie est belle » de Franck Capra avec James Stewart et Dona Reed



Dans la petite ville de Bedford Falls, la veille de Noël 1945, George Bailey est sur le point de se suicider. Comme ses proches et ses amis prient pour lui, au paradis l'apprenti-ange Clarence est chargé de venir à son aide, ce qui lui vaudrait de gagner ses ailes. Un long *flashback* montre à Clarence la vie de George Bailey.

Comédie musicale



« L'amour chante et danse » de Mark Sandrich avec Bing Crosby, Fred Astaire... (comédie musicale)



Lorsque Jim perd sa petite amie au profit d'un partenaire de théâtre, il décide de se retirer de la musique et de la danse pour investir dans une auberge qui ne fonctionne que les jours fériés.

Romantique



« Love Actually », de Richard Curtis avec Hugh Grant, Keira Knightley, Liam Neeson, Colin Firth



En cette veille de Noël, l'amour est partout, mais souvent imprévisible. Pour le nouveau Premier ministre britannique, il va prendre la forme d'une jeune collaboratrice. Pour l'écrivain au cœur brisé, il surgira d'un lac. Pour le témoin de mariage de son meilleur ami, pour ce veuf et son beau-fils, pour cette jeune femme qui adore son collègue, l'amour est l'enjeu, le but, mais aussi la source d'innombrables complications.

Pour les enfants



« Pole express », de Robert Zemeckys, avec Tom Hanks



Un jeune garçon qui se met à douter de l'existence du père Noël monte dans un train mystérieux en partance pour le pôle Nord. À mesure que le Pôle Express s'enfonce dans des contrées enchantées, l'aventure est au rendez-vous et les jeunes passagers prennent conscience de l'étendue de leurs dons.

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



A très bientôt !
Frédérique et
Maître Hibou