



## Édito ...



Le bigos a atteint, aujourd'hui, sa vitesse de croisière. L'équipe de rédaction ne manque pas de sujets à vous faire partager, et nos réunions de préparation sont toujours autant de moments de plaisirs.

Venez découvrir dans ce 13<sup>ème</sup> numéro la tradition de Noël chez nos jumeaux.

Nous vous transporterons également dans le tout nouveau Centre Européen de contes de fées en Pologne.

N'hésitez pas à tester la recette de galettes de pommes de terre. Sans conteste, vous devriez vous régaler.

N'oubliez pas de noter sur vos agendas les dates importantes de la vie du comité.

Pour ma part, j'ai pris un réel plaisir à guider le comité durant 4 années. Ce fut à la fois de grands moments de satisfaction, d'inquiétude quelquefois, mais humainement très enrichissant. Vous l'aurez sans doute compris, j'ai décidé de passer le relais. Aussi, si l'aventure vous tente, n'hésitez pas à vous manifester.

Je souhaite à toutes et à tous une excellente année 2011. Qu'elle vous apporte santé, joie, bonheur et réussite dans tous vos projets.

**Szczesliwego nowego roku 2011**

La Présidente

## La tradition de Noël en Pologne ...

Noël est un moment familial très important pour tous les polonais. Après plusieurs semaines d'attente, il est célébré généreusement selon une tradition ancestrale. C'est une fête spirituelle et mythique, et elle le reste toujours, ce qui est assez rare dans notre monde d'aujourd'hui, plutôt orienté vers la consommation pure.



Le 24 décembre, un réveillon différent de celui des autres pays, sans alcool, avec son menu de 12 plats différents (sans viande) est placé sur la table dès le début du dîner afin de rester assis pendant tout le repas. L'oplatek (le pain azyme, comme celui de la communion) est le plat le plus important. Posé au centre de la table, il reste le symbole de partage et de conciliation. Il est important de goûter à tous les plats pour ne pas connaître la faim l'année suivante et pour avoir de la chance.

Une fois le dîner terminé, les enfants découvrent leurs cadeaux déposés au pied du sapin par Swiety Mikolaj (Saint Nicolas).

La soirée se poursuit par des chants de Noël, en attendant la messe de minuit.

Le 25 et 26 décembre, familles et amis se rendent visite et passent ces journées à table car viandes et alcools sont désormais permis.

Cette fête est avant tout le symbole de la famille réunie, plongée dans l'amour et le bonheur. Elle a ses propres ambiances, ses propres arômes et reste profondément dans les cœurs.



GF

## A vos agendas ...

**Vendredi 11 février 2011** : Assemblée Générale du Comité du Jumelage

**Dimanche 6 mars 2011** : Troisième édition du Trivial Trévol

## Flash Infos ...

La subvention Européenne, pour le séjour de la délégation polonaise, de 6 933,96 € a été versée au mois de décembre. Notre Comité a reversé 2 491,56 € au Comité de Jumelage d'Osjakow.



## A la découverte de la Pologne ...

Le petit village de Pacanow dans le Sud de la Pologne (prononcer Patsanouf) vient d'ouvrir un centre de contes de fées qui s'inscrit dans une dynamique pour faire de sa cité, la capitale européenne du conte. Un joli défi qui n'est qu'au début de l'aventure, mais déjà les petits adorent.

Le lieu semblait tout choisi. Chaque enfant polonais connaît les aventures de Koziolatek Matolek., un bouc sympathique, un peu simplet, héros d'un conte, qui parcourt le monde à la recherche de Pacanow où il veut se faire ferrer, tel un cheval, par un maréchal-ferrant.

Dans des décors féeriques, ce musée hautement interactif et pédagogique, propose aux enfants de découvrir le monde des contes au travers de personnages et créatures.



Pour pénétrer dans l'univers magique du centre, il faut se glisser par un trou de souris. Pour ne pas y rester coincé, il suffit d'enfiler des pantoufles rouges qui réduiront votre taille. Plus loin, c'est la forêt magique qui s'ouvre aux visiteurs.

Des fleurs géantes, des cachettes à chaque recoin, le plaisir de se glisser dans un tronc d'arbre. Les plus petits sont émerveillés par un mélange harmonieux de décors et d'ambiance musicale. Ici, il est interdit d'interdire de tout toucher.

Plus loin, on peut traverser un miroir magique fait d'un mur de vapeur sur lequel un projecteur reflète l'image de celui qui veut le traverser. Derrière le miroir, les trésors du centre : des contes d'une dizaine de pays européens, cachés dans des boules de cristal.

Les enfants peuvent y trouver également une grande salle de spectacles, avec de gigantesques écrans multimédia, un jardin extérieur avec, comme il se doit, une forge. Une bibliothèque multimédia y sera bientôt ouverte.

Le centre se veut européen, loin de l'univers de Walt Disney. On y parle des contes européens, et surtout de ceux qui vivent dans les livres. Car la promotion de la culture européenne, ainsi que de la lecture, figurent parmi les raisons d'être de ce centre.

Pour aider les enfants à se retrouver dans un univers magique, le centre fait appel à des animateurs spécialement formés. Comme il se doit, ils portent des costumes.

[www.ecb.pacanow.eu](http://www.ecb.pacanow.eu). Centre européen de contes de fée ; 5, rue Szkolna ; Pacanow, Pologne.

(extraits d'articles de presse)

MG

## La recette de Ginette ...

### Placki ziemniaczane - Galette de Pommes de Terre

Temps de préparation: 20mn environ

Temps de cuisson: dépend du nombre de placki et de la grandeur de la poêle !

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 2 kg de pommes de terre
- persil, 1/4 ou 1/2 botte selon les goûts
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 3 œufs
- farine, pour lier
- sel, poivre



Avec un robot, ou une râpe à défaut, mixer les pommes de terre, le persil, les oignons, l'échalote et l'ail, et mettre le tout dans un gros saladier.

Ensuite, casser les œufs entiers dans la préparation afin de constituer une sorte de pâte. Bien mélanger le tout, et ajouter de la farine pour rendre cette pâte plus épaisse. La dose de farine dépendra de la quantité d'eau contenue dans les pommes de terre. Pétrir le tout pour obtenir une pâte homogène. Saler et poivrer.

Faire cuire dans une poêle (avec de la matière grasse ou de l'huile) en constituant des petites galettes d'environ 1 à 2 cm d'épaisseur. Faire dorer les galettes de chaque côté à feu moyen, afin d'obtenir une enveloppe croustillante et que l'intérieur soit cuit (attention les galettes boivent beaucoup, "**pas autant que Ginette**", pendant la cuisson, penser à les poser sur un papier absorbant dans le plat).

Les placki peuvent se manger nature ou en sauce, ou encore saupoudrés de sucre en poudre (c'est excellent avec le sucre), et sont un bon accompagnement pour salade par exemple.

**Bon appétit !! Smacznego !!**

GF

Toute l'équipe du Bigos vous présente leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année

Comité de Jumelage TREVOL / OSJAKOW

Mairie - 5, route de Moulins - 03460 TREVOL - Tél. 04.70.42.61.44 - Fax. 04.70.42.60.43

E-mail : [jumot.assoc@orange.fr](mailto:jumot.assoc@orange.fr) - Site Internet : <http://jumot.assoc.orange.fr/>

