



LE CANARD DE L'AIRE

Bulletin des associations de Perly-Certoux

N° 38

Février 2021

Edito

A vous, lectrices et lecteurs, que vous dire en ce début d'année ? Tout d'abord, et bien sûr, l'envie de vous souhaiter à toutes et tous tout le meilleur possible pour l'année 2021 que nous espérons plus clémente dans tous les domaines.

Mais aussi, si j'osais, je me lancerais dans une réflexion plus personnelle sur l'usage de certains mots, puisque, par le maintien de notre feuille mensuelle, nous essayons de valoriser la communication écrite.

Ne sous-estimons pas l'impact de certains termes utilisés ces derniers mois.

Parmi eux, le terme de « non-essentiel » pour qualifier des pans entiers de l'économie m'a semblé terrible car comment peut-on, ainsi, écarter en quelques lettres, l'utilité, la nécessité absolue de tout ce qui constitue le fonctionnement de notre société ? Cela équivaut à renier ce qui lui donne de la saveur, ce qui nous pousse vers l'avant ou nous fait vibrer.

Je pense à toutes les activités proposées par nos sociétés et associations, aux sportifs, aux artistes bien sûr, mais aussi à tous les métiers de service, tels que la restauration, les cafés, les lieux de détente, de culture, qui ont tous dû rester en berne, et qui non seulement ne peuvent toujours pas se projeter dans l'avenir, mais encore se sentent oubliés, ou si peu aidés.

Les entreprises de tous les secteurs travaillent dur pour garder la tête hors de l'eau mais celle-ci est bien froide au cœur de l'hiver pour y barboter encore longtemps.

Ainsi, soutenons dans la mesure de nos moyens, que ce soit moralement ou par le maintien de notre confiance, toutes les activités qui peuvent encore se dérouler, même sous une autre forme. Il faut que la solidarité continue de s'exercer même à petite échelle pour que, lorsque le ciel s'éclaircira, chacun puisse encore répondre « présent! » et que nous retrouvions, enfin, la joie de vivre des moments en commun, de partager, échanger, et découvrir ensemble.

Anne Périer Kessi

Contact : lecanardelaire@hotmail.com Site internet : www.lecanardelaire.com

Photos insolites : les réponses !



Près de l'arrêt TPG Certoux



Maison de l'eau SIG



Hangar Vidonne, ch. du Village



Sur la poubelle du bas du ch. du Village



Couvert de Certoux



Sur un banc, ch. des Vignes



Puits, rte de Base



Ch. des Mollex



12, ch. du Village



Passerelle des Bis à Certoux



Hangar Chevalley, rte de Lully

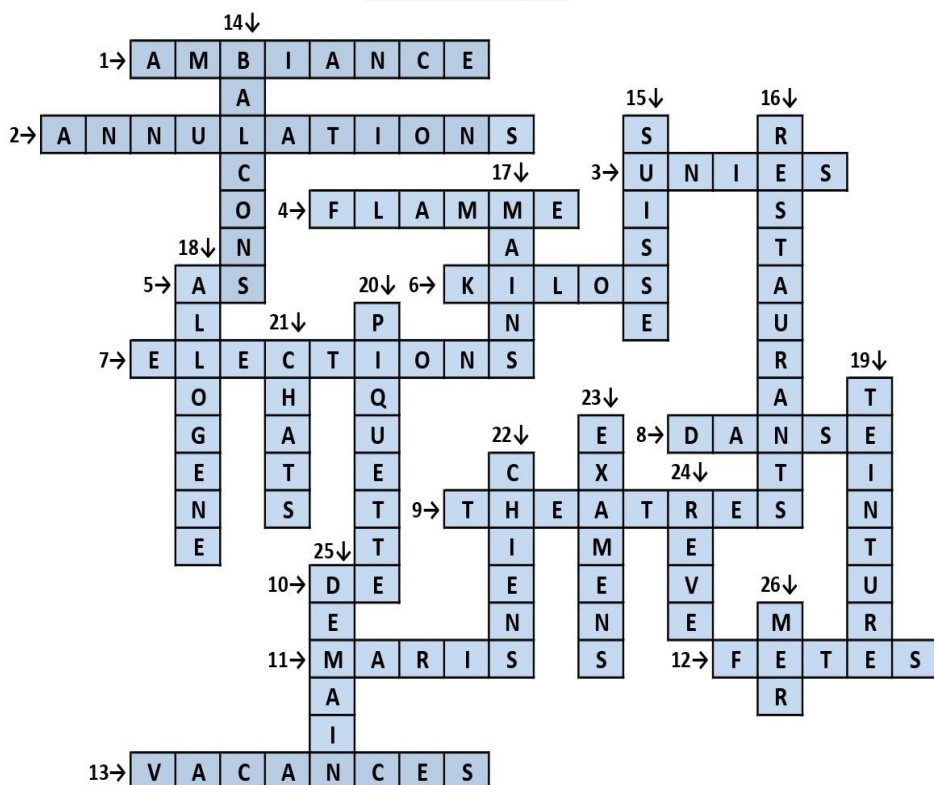


84, rte de Base



Solution des mots-croisés du N° 37

Thème : ANNEE 2020



Gardez la forme !

Nouveau : cours en ligne par Zoom

Abdominaux, dos, périnée :
prévention et renforcement.

Horaires :

Dès le 1^{er} février lundi de 9h à 10h
ou de 18h à 19h.

Toutes informations (descriptif du cours,
tarifs, modalités) disponibles sur :

<https://mouvementetsante.ch/cours>

Contact et réservations :

marif.blanchard@mouvementetsante.ch



Les recettes d'Assemblage - RIZ SAFRANÉ IRANIEN

L'année passée nous avons pu déguster cette spécialité iranienne grâce à Gisou et nous nous faisons un plaisir d'en partager la recette avec vous :

Recette pour quatre iraniens ou huit français !!!

Ingrédients

400 grammes de riz basmati

2/3 Pommes de terre ou pain lavash (pain oriental très mince)

Beurre, huile, sel, eau, safran

Préparation du riz

Dans une cocotte anti-adhérente (type Tefal) faire bouillir un litre d'eau.

Dès que l'eau est à ébullition, verser une cuillère à soupe de sel (fin ou gros), verser ensuite le riz et tourner.

Laisser bouillir environ 5 minutes.

Dès que le riz est mi-cuit le sortir de l'eau et l'égoutter dans une passoire.

Rincer la cocotte et mettre deux cuillères à soupe d'huile (si possible évitez l'huile d'olive).

Peler les pommes de terre et les couper crues en tranches fines, les laver et essuyer, recouvrir le fond de la cocotte avec les pommes de terre en une couche fine (on peut faire la même chose avec le pain lavash).

Verser le riz sur les pommes de terre ou le pain, chauffer ensemble 10 centilitres d'eau et 100 grammes de beurre, verser sur le riz, couvrir la cocotte et mettre à feu doux 20 minutes.

Préparation du safran

Piler le safran avec une pincée de sucre en poudre.

Chauffer de l'eau (valeur d'un café expresso) et verser le safran dedans.

Après 20 minutes de cuisson du riz, ajouter le safran dans une partie de la cocotte et laisser encore cuire 20 minutes.

Goûter la cuisson (certains riz basmati exigent quelques minutes supplémentaires de cuisson).

Pour servir: mettre en premier la partie blanche du riz sur un plateau et ensuite la partie safranée.

Servir séparément le fond du riz avec les pommes de terre ou le pain lavash.

