

Une feuille pour Agris N° 73 février 2016

Comité de Rédaction : Liliane Bénito (05.45.63.95.14) benito.raymond@neuf.fr; D. Lauseur (06.10.78.19.03) lauseur.d@wanadoo.fr

Curiosité : le sciage de long



Reconnaissez-vous : maison, personnes ? L'un des quatre scieurs était M. Bonnaud d'Agris.

Petite histoire d'Agris : Conseil municipal

Séance du 3 février 1976

M. le Maire fait part au Conseil municipal d'une offre d'un appareil de chauffage d'occasion qu'il a reçue. Il s'agit d'un chauffage à air pulsé fonctionnant au fuel. Ce matériel construit fin 1972 n'a été utilisé que 3 mois ½ suite à une faillite. Il sera livré en état de marche complet après nettoyage et contrôle.

Où l'exposé de son Maire et après en avoir délibéré, le Conseil municipal considérant :

- La vétusté du moyen de chauffage de la mairie (poêle à mazout) et les risques d'incendie qu'il fait encourir

- Les avantages que présente un tel chauffage accepte la proposition de la société T.T.I.C. pour le prix total de 4500 Fr, somme prélevée sur les fonds libres de la commune.

Une fidèle de nos associations «monte à Paris»

Après avoir apporté pendant plusieurs décennies une forte contribution à l'animation du village, animation sans laquelle un village n'est pas tout-à-fait un village, Madame Renée Condat part vivre près d'un de ses fils.

Pour ce qui la concerne, La Feuille d'Agris la remercie chaleureusement pour l'aide qu'elle lui a toujours apportée : par ses articles sur l'arbuste façonné sur pied et travaillé en canne (Feuille 2), le chat et l'oiseau (Feuille 47), les cloches de l'église (Feuille 39), par ses initiatives de repas de l'amitié (Feuilles 4 et 34) et par la confection de ses incontournables crêpes pour nos fêtes...

Récréagris fut aussi tributaire de sa jeunesse d'esprit et de son dynamisme lorsqu'elle joua des rôles décoiffants dans la troupe de théâtre « Drôles d'Agris ».

Si, comme nous, vous tenez à lui transmettre votre affection, la Feuille créera une rubrique sur plusieurs numéros dans laquelle vous pourrez lui communiquer votre nom et éventuellement votre message. Pour ménager la surprise ce numéro ne lui serait adressé qu'avec le suivant.

Et en souvenir d'elle, nous l'imiterons !

Merci, Renée !

Agenda

= 2^{nde} quinzaine de février : préparation de la « Feuille » n° 74 (contacter l'équipe)

= 03 mars : Repas & Jeux Loisirs et Rencontres Salle des Fêtes

Sens des Mots, Expression

Candidat : il a existé dès les premières Sociétés d'hommes et existe encore mais sait-on son origine ?

La première idée citée dans un dictionnaire Larousse, abordable quoique bref, est celle du feu (incandescent, candélabre...).

La deuxième est la blancheur éclatante, l'innocence -le lien logique avec la première n'est pas donné : couleur de certains matériaux purifiés à haute température, chauffés « à blanc » ?- d'où candide.

La dernière est donc le mot candidat. Le lien avec la précédente n'est pas donné mais est à rapprocher de la coutume de la civilisation romaine où le candidat à des élections s'habillait de blanc, sans doute pour affirmer sa pureté...

Vie Pratique : Photographies numériques

La technique numérique permet de réussir nos photos, facilement et pour un faible coût : il suffit de les multiplier pour être sûr qu'il y en aura de bonnes. Cela conduit à en stocker beaucoup sans que cela ne présente d'inconvénient puisqu'il y a beaucoup de place et qu'il sera aisé de les retrouver.

Sûr ?

Non ! La vidéo <http://future.arte.tv/fr/memoire-numerique> (à l'instant 3'40") informe que depuis 2003 la fragilité de ce support a été découverte : les documents peuvent se brouiller au bout de 5 à 10 ans !

Autrement dit, pour ne pas perdre de photos nous devons avoir deux attitudes :

- une méthode lourde qui consiste à réexaminer celles du passé pour sélectionner nos préférées et les reproduire sur film traditionnel,

- une méthode sage de moindre production de celles à venir pour alléger la phase de sauvegarde définitive (à moins que nous ne décidions de revenir, pour peu que l'industrie le propose, aux appareils traditionnels).

Time and Money (le temps et l'argent)

D'après une idée originale de T.Bournel

Rares, les timbres-monnaie ont été émis par des sociétés privées et bien utilisés par la population quand les pièces manquaient, dans les années 20. Ils avaient une valeur affichée, se présentaient en pochette, carnet, carton ou capsule. Prenons l'exemple de la marque d'un magasin d'Angoulême : Nouvelles Galeries. L'avers était estampé d'un timbre vert pour 5 centimes ou orange pour 10 centimes ; et au revers on lisait « nouveautés ménage ameublement ».



<http://www.egb.fr>

Recette : Crêpes fourrées aux champignons

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients : (pour 6 personnes) :

Crêpes salées

250 g de champignons de paris

1 petite tomate

2 oignons

2 gousses d'ail

80 g de beurre

30 g de farine

30 cl de lait

2 cuillères à soupe de crème fraîche

100 g de gruyère râpé

noix muscade

sel, poivre

12 feuilles de persil

Préparation : une fois les crêpes faites, préparer la garniture : éplucher, émincer les champignons, les oignons, l'ail. Faire fondre dans 20 g de beurre les oignons, l'ail et les champignons dans une poêle. Assaisonner de sel, de poivre et de muscade râpée.

Préparer la béchamel : faire fondre 30 g de beurre dans une casserole, ajouter la farine et mélanger. Laisser cuire à feu doux 2 minutes. Verser le lait d'un seul coup. Fouetter et laisser épaissir le mélange. Incorporer ensuite le mélange de champignons, et laisser cuire encore 1 minute. Hors du feu, ajouter la crème fraîche et le gruyère râpé.

Etaler chaque crêpe, recouvrir le milieu d'une couche de sauce aux champignons et plier chaque côté (à maintenir avec une pique en bois plantée au milieu de la crêpe).

Enfourner 20 minutes à 180° (th.6).

Conseil : utiliser des morceaux de tomate et des feuilles de persil enfilés dans la pique pour décorer la crêpe.

Vidéo : saisissant combat en haute montagne

La vidéo commence par une scène des plus classiques. Un aigle repère des chamois et, grâce à sa parfaite technique de vol, les rejoint et plante ses serres sur le dos d'un des deux animaux tandis que son compagnon assiste, impuissant, à l'agression. Impuissant oui, indifférent non puisqu'il ne le quittera pas de toute l'attaque !

Elle montre ensuite le chamois qui répond immédiatement à l'agresseur, grâce à sa propre technique de sauts, obligeant ainsi l'aigle à faire des efforts pour garder son équilibre et surtout à renoncer à pousser plus avant son avantage sur sa proie.

Dix secondes plus tard, ayant affirmé et gardé, par un sursaut vital, sa complète liberté de manœuvre, le chamois se lance dans trois descentes vertigineuses avec culbutes dont l'aigle sort, après la dernière, éjecté, sans réaction mais sauf tandis que nos chamois s'en vont comme s'il ne s'était rien passé.

<https://www.facebook.com/redbulladventure/videos/yb.561117677302495/945883358825923/?type=2&theater>