*Kiafékoi – Kiadikoi -* ***J.59***

Il faut, autant qu'on peut, obliger tout le monde :   
On a souvent besoin d'un plus petit que soi.   
De cette vérité deux Fables feront foi,   
Tant la chose en preuves abonde

**Réponse du N° 58**

Sculpture : César Baldaccini Dit « César »- Le Pouce

Peinture : Redon Odile- Rose dans un vase

Poésie : Paul Verlaine -Mon rêve familier

***Côté Poésie***

Cette activité ludique a lieu le **mercredi de 14h30 à 17h30** dans notre Atelier de Caupian

Suivant les conseils de Jeanne.

Venez versifier et écriretout en vous amusant.

Nos poètes participent également

à l’écriture du journal des ABJ.

*Si vous êtes intéressés, Plus d’infos au 09 50 14 62 00 (Atelier ABJ) ou par mail :* [*jeannecorb@gmail.com*](mailto:jeannecorb@gmail.com)

[*janecorb@orange.fr*](mailto:janecorb@orange.fr)

*&* [*abjalles33@gmail.com*](mailto:abjalles33@gmail.com)

p.3





**L’envolée de nos 6 poètes**

Nos poètes, Marie Noëlle, Claudine, Jeanne,

Michelle et Jean-Marie, tels des colombes,

Planent dans leur espace avec une nouvelle

Venue**, Annie** qui a trouvé très intéressant

Son premier envol dans les rimes.

**De 14h30 à 17h30 le mercredi**

**Bonnes fêtes de fin d’année**





**Une poêle à la main** *(Nina)*

**Délicieuse simplicité pour cette** **DINDE IVRE AU WHISKY ET AUX NOIX**

Concassez 200g de cerneaux de noix

(Les enfermer dans un sac plastique

Et les tapoter avec un rouleau)

Incorporez-les à 250g de beurre ramolli

Avec 1c à soupe de whisky.

Salez et poivrez l’intérieur de la dinde.

Soulevez la peau en partant du croupion et glissez les doigts dessous pour étaler le beurre de noix.

Rabattez soigneusement la peau.

Ficelez la dinde. Glissez- la dans le four froid

Laissez cuire 2h30 à 180°en arrosant souvent du jus de cuisson.

Ajoutez un peu d’eau quand c’est nécessaire.

Laissez reposer la dinde four éteint, porte entrouverte.

Versez 10cl d’eau dans le plat. Faites réduire 3mn à feu doux en grattant les sucs.

Flambez la dinde avec 5c à soupe de whisky tiédi.

Accompagnez de pommes de terre sarladaises

**Bon appétit et joyeuses fêtes.**

Les enfants auront leur part :

en flambant le whisky perd son alcool

****

**** 

**Merci à tous nos nouveaux adhérents 2019.2020**

**Qui vont redonner un généreux élan**

**À notre association.**



**Qui donc doit couper les HERBES**

**Qui envahissent le devant et**

**Le coin derrière notre bâtiment ?**

**PEUT-ETRE le père NOËL ?**





**Notre Chronique littéraire**

***Par Armo notre férue de poésie***

**Sera éditée au prochain numéro**