

Feest in de Béarn

De Fransen houden van feesten en 's zomers zijn het voornamelijk de jongelui, die hun hele vakantie besteden om van feest naar feest te rijden. Maar ook de ouderen weten van feesten en vaak gaan groepen oudere mannen spontaan zingen, waarbij de jongeren dan de traditionele dansen in ere houden.

Ieder dorp, stad of stadje heeft zijn eigen feest. Heel bekend is het feest van Bayonne, dat bijna 1 miljoen mensen trekt. <https://www.ouest-france.fr/societe/fetes/en-images-revivez-les-cinq-jours-des-fetes-de-bayonne-2017-5165592>

Ook Orthez, waar we vlakbij wonen heeft zijn eigen feest, maar het heeft nu meer weg van een kermis, dus gaan we daar in ieder geval niet naartoe. Wel sinds 2010 naar de marché des producteurs, waar heel veel mensen uit de buurt naar toe komen, om gezamenlijk te eten. Het feest in Salies 'Fête du Sel' is ook aardig, maar zoals ik de vorige keer vertelde, stonden we daar met een stand op een boerenmarkt die we organiseerden, waardoor ik de rest van het feest niet kon meemaken.

Volgend jaar willen we deze markt uitbreiden met een gedeelte waar je producten die je koopt direct kunt eten, net zoals in Orthez.



Op 24 september organiseerden we samen met Lalaine, (die toevallig ook le Brun heet) van het Château de Laàs <http://chateau-laas.com/> het feest van de appels.

Normaal gaan we dan ook de appels rapen en jus de pomme maken, maar dit jaar was de grootste oogst al verwerkt.

Wel gaf Emmanuel veel informatie over het proces in de boomgaard, die hij van een traditionele, lees industrieel, georganiseerde boomgaard transformeert in een biologische / biodynamische boomgaard.

Meer dan 100 appelrassen en daarnaast ook perzik-, pruimen-, kweeperen- en perenbomen. Hij gaf les in hoe ze te snoeien te enten.

Er was een storyteller, natuurlijk over appels, en wij deden onze ruilbeurs van zaden en planten. Accordeon muziek van één van onze leden en een Engels echtpaar dat rock en roll muziek maakte.

Etienne maakte pizza's en brood in de mobiele houtoven. De club van de wijzen van Laàs hield een rommelmarkt. Een prachtige dag in de mooie tuinen van dit kasteel.



Maar voor ons is het echte feest onze tuin, waarin op de vele mooie dagen heel veel vlinders zijn, zoals deze dagpauwoog (Aglais io) op een Veronica struikje.



En een nog groter feest is dit jaar de gigantische druivenoogst van ons terras en de paddenstoelen, die we vlakbij vonden.

Bronskleurig eekhoornjjesbrood, dat hier onder de verzamelnaam cêpes onder onze vrienden en burens de meest geliefde soort is.



We maakten er een pizza van; dat hebben we zo ooit in Turijn leren eten.

Pizzadeeg, wat paddenstoelen met wat olijfolie in een schaalje met een beetje zout en peper. Dat op het deeg leggen, 6 minuten in de voorverwarmde oven op 250 graden op een pizza steen... en mmm!

Op de oude eik vlakbij ons huis, zag ik weer een klein biefstukzwammetje en ook enkele grote parasolzwammen die eetbaar zijn. Nog maar even wachten en de zwammen laten staan, nu er zoveel cêpes zijn.

Zone de gratuité

DONNEZ ce dont vous n'avez plus besoin

PRENEZ ce que vous voulez même si vous n'avez rien déposé

Nous porterons les objets restants au secours populaire de Salies de Béarn.



Een vriend van ons had onze favoriete paddestoel de keizerszwam (amanita caesarea) meegenomen, die hebben gewoon in wat boter gebakken en op brood gegeten.

Voor het eerst dit jaar heb de paddenstoelen ingevroren, even aanbakken in kokosolie, en dan in plastic diepvrieszakjes, de lucht er zachtjes uitdrukken. In een volgende aflevering geef ik het resultaat wel door.

8 oktober houden we in de collectieve tuin in Salies onze 20e ruilbeurs met een zone de gratuité.

Iedereen kan alles wat herbruikbaar is daar neerleggen, en de mensen kunnen dat dan weer meenemen. Wat overblijft gaat naar een goed doel.

Ik wil jullie de poster die door Mélanie gemaakt is, één van onze jongste leden niet onthouden. Er is zoveel te vertellen dat de projecten volgende keer aan bod komen.

Tot de volgende keer.

Kitty de Bruin

kittydebruin64@gmail.com

Salies en transition:

Email:

saliesentransition@gmail.com

Website:

<http://salies-de-bearn.transitionfrance.fr>

Facebook:

<https://www.facebook.com/groups/1295660507112478/>



Dim 8 Octobre de 10H à 12H

ou jusqu'à 14h si beau temps, suivi d'un pique-nique
type auberge espagnole

au **"Casau"**

le jardin de **Salies en transition**

derrière l'école de musique (ancienne gare)

à **Salies de Béarn**

<https://www.facebook.com/groups/1295660507112478/>
saliesentransition@gmail.com
<http://salies-de-bearn.transitionfrance.fr>

Conception graphique : Mélanie Favot



Ne pas jeter sur la voie publique