



La Feuille de Chou chapitre 18 10 septembre 2020

Bonjour à tous, la rentrée scolaire a eu lieu mardi 4 septembre, les enfants sont très motivés pour apprendre et découvrir ! Les enseignants sont aussi ravis de pouvoir faire le métier qu'ils ont choisi, face aux enfants.

Les rythmes scolaires ont évolué au cours des années :

En 1882, l'école primaire devient gratuite, obligatoire et laïque.

Après la Première guerre mondiale, la France a besoin de bras pour reconstruire et cultiver. Les vacances d'été sont rallongées de quinze jours à partir de la mi-juillet, pour permettre aux enfants de travailler. Puis en 1936, c'est le Front populaire et l'adoption des congés payés. Les vacances sont prolongées jusqu'à fin octobre!

1961-1980: Le tourisme à tous crins

Pour la première fois en 1961, le calendrier des vacances est fixé avec l'accord du ministre du Tourisme. Le zonage est mis en place, pour faciliter la circulation sur les routes et dans les transports ferroviaires. L'école le samedi après-midi est supprimée et la pause hebdomadaire du jeudi est avancée au mercredi.

L'Objectif est de faciliter les départs en week-end, les maisons secondaires connaissant un boom extraordinaire, y compris dans les classes ouvrières.

1980-1998: Les pédiatres, les pédagogues et les chronobiologistes attirent l'attention sur la fatigue des enfants, en particulier en octobre-novembre et février-mars et insistent sur la nécessité de vacances de 10 jours au moins à ces périodes.

1998-20010: Le temps après l'école.

En 1998, est créé le contrat éducatif local. Des activités périscolaires sportives ou culturelles sont proposées le midi et le soir, en lien avec les collectivités locales. Les mairies font appel aux associations, au Perreux « Tremplin Jeunes » se révèle un allié sûr, dynamique et compétent.

Le saviez-vous ?

Le carrefour des associations de la ville s'est tenu samedi 5 septembre. Vous pouvez retrouver toutes les informations pour vous inscrire dans les différents ateliers proposés. Téléphonnez au CCAS :
01 48 71 53 82
Ou allez 7, allée de Bellevue de nombreuses idées d'ateliers vous sont offertes.



Que mets-tu dans ta soupe ?

Dis-moi, tante Ursule,

Que mets-tu dans ta soupe ?

- Je mets dans ma soupe : 1 chou, 2 choux, 3 choux !

Mais ce n'est pas tout :

Lundi, j'y mets 3 céleris

Mardi, j'ajoute 3 radis

Mercredi, un pied de pissenlit

Jeudi, un demi-salsifis

Vendredi, un brin de persil

Samedi, un peu de pain rassis

Avec du hachis.

Et le dimanche ?

Je la mange !



La bette carde, blette ou cardon.

est une plante herbacée, bisannuelle rustique, cultivée comme une plante annuelle pour ses feuilles. Celles-ci, de grande taille, souvent cloquées, ont un pétiole large et charnu qui peut être blanc, rouge, jaune... Le limbe varie du vert-jaune au rouge vineux.

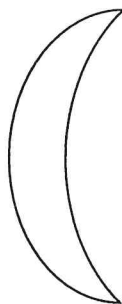
La tige florale apparaît la deuxième année, en été, de juillet à septembre. Elle peut atteindre 2 m de haut. Les fleurs sont réunies en longs panicules au sommet ou à l'aisselle des feuilles. Elle est pollinisée par le vent.

On consomme le limbe des feuilles, cru, ou plus souvent cuit et haché, à la manière des épinards. Ainsi dans la cuisine niçoise, toutes les parties de la plante se consomment : les feuilles hachées entrent dans la composition de la tourte de blettes, des raviolis et du célèbre tian. La partie verte remplace les usages que l'on fait des épinards.

Les feuilletés aux cardes

Au marché : quelques cardes croquantes, une pâte feuilletée à dérouler, fromage de chèvre. Cuire les feuilles des blettes et la partie blanche en tranches fines. Dans une casserole d'eau salée ou à la vapeur pendant 20 minutes. Essorer les légumes, laisser refroidir. Etaler la pâte, disposez les feuilles et les rondelles de côtes sur toute la pâte, ajouter des rondelles de fromage de chèvre, saler, poivrer.

Rouler à droite et à gauche, jusqu'au milieu de la pâte, comme 2 escargots. Ou simplement replier la pâte en 2, comme un chausson. Saler et poivrer le dessus de la préparation. Cuire à four 180° (T5) pendant 30 minutes. Déguster chaud ou froid avec une salade verte.



Septembre se nomme, le mai de l'automne.

Août mûrit, septembre vendange,
en ces deux mois tout bien s'arrange.

Qui du vieux ne fait compte
fait la cuisine sans honte.



Belle semaine !

Sortez dans les
parcs de la Ville,
respirez, regardez,
profitez !