



La Feuille de Chou chapitre 32 31 mars 2021

Chers amis, de nouvelles restrictions sont mises en place. Voilà encore une raison de conserver ce lien si précieux entre vous et nous, notre Feuille de Chou. Née il y a tout juste un an, continuera de vous amuser, vous apporter des sujets de réflexion, des idées de recette, bref un regard sur la ville et l'extérieur.

Un **haïku** est un poème extrêmement bref, célébrant l'évanescence des choses et les sensations qu'elle suscite. Il tire son nom du « haïkai » et du hokku.

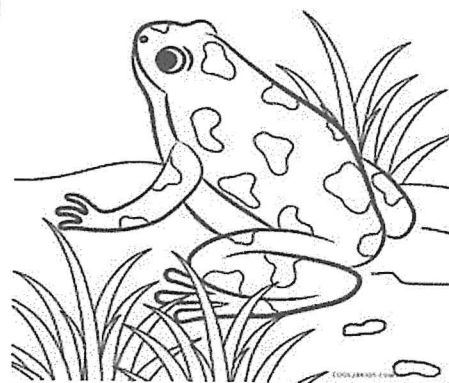
Il est calligraphié traditionnellement sur une seule ligne verticale, au Japon, ou sur trois lignes, dans son adaptation francophone depuis 1905.

Les haïkus ne sont connus en Occident que depuis le tout début du XXe. Les écrivains occidentaux ont alors tenté de s'inspirer de cette forme de poésie brève.

La plupart du temps, ils ont choisi de transposer le haïku japonais, qui s'écrivait sur une seule colonne sous la forme d'un tercet de 3 vers de 5, 7 et 5 syllabes pour les haïkus occidentaux.

La personne écrivant des haïkus est appelée haïjin, ou parfois également « haïdjin » ou « haïkiste ».

Un vieil étang
Une grenouille qui plonge,
Le bruit de l'eau.

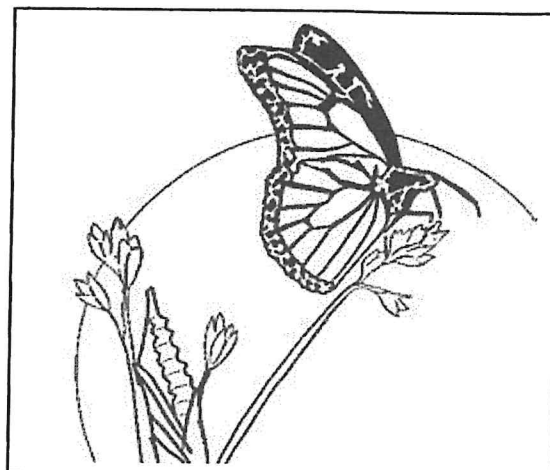


Froid printanier
Dans l'eau des rivières dérive
Un nuage sans racine.

Les **haïkus** peuvent aussi parler d'une saison comme l'automne, le **printemps**, l'hiver ou l'été. Vous pouvez aussi vous concentrer sur des événements naturels qui se produisent à un certain moment de l'année, comme la floraison des cerisiers dans votre quartier

Dans un poème, les mots font plus que dire des choses. Ils éveillent des émotions. Parfois même ils font rire.

Se détachant de la branche
La fleur se transforme
En papillon



A votre tour maintenant d'imaginer de courts poèmes ou des haïkus selon votre humeur, puis déposez-les à la Mairie...

**Marée printanière
Mon cœur entier transpercé
Par la sirène du bateau.**

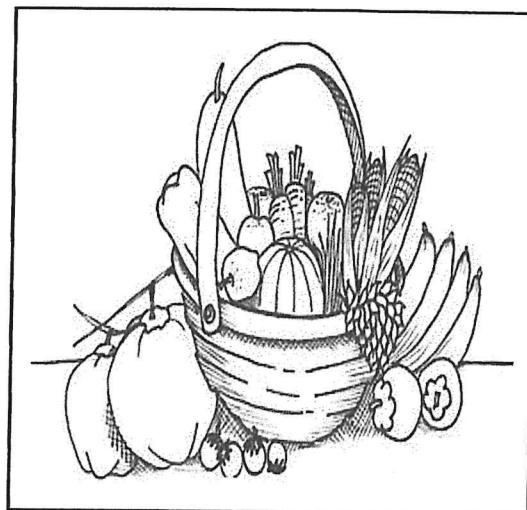
**Maintenant que vous avez réussi
Votre recette de poésie
Je vous invite à goûter
Mon phare breton .**

Recette du Far Breton

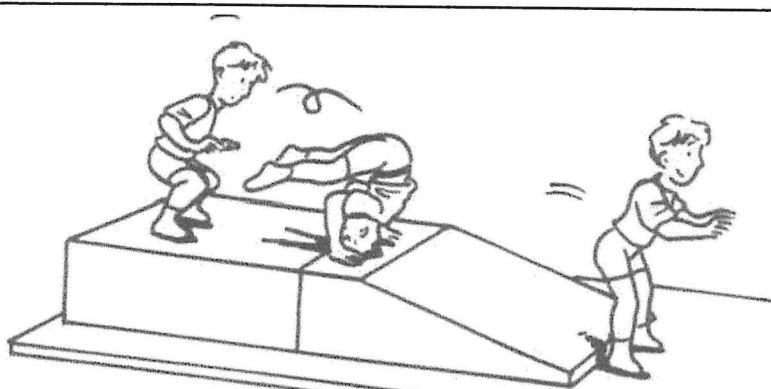
Au marché :25 cl de lait, sucre vanillé, 25 g de sucre, 1 œuf, 30 g maïzena, des pruneaux si vous le souhaitez.

Battez le sucre avec la vanille et la maïzena. Versez le lait bouillant et mélangez bien, replacez la mixture sur le feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe bien.

Disposez les pruneaux coupés au fond d'un plat, recouvrez de pâte. Saupoudrez de sucre. Enfourez 30 minutes à four chaud, 180°, T5.



**Et hop !
On se dégourdit !**



La complainte du légume

Quand t'as plus un radis, plus de beurre à mettre dans les épinards, ni de piment dans ta vie, tu te dis que les carottes sont cuites, que c'est la fin des haricots, tu te prends le chou pour un rien, t'as du sang de navet, et la tête comme une citrouille, tu ne te mêles même plus de tes oignons, bref t'en as gros sr la patate ; t'es tout juste bon à bouffer les pissenlits par la racine. Je ne vous raconte de salades ! J'ai beau avoir un petit pois dans le ciboulot et un cœur d'artichaut, je ne suis pas né de la dernière pluie. Alors, plutôt que de faire le poireau comme un cornichon, je préfère appuyer sur le champignon. Quoi ? Je n'fais pas l'poids ? chiche ?