



Confitures, Gelées, Pâtes de fruit, Crème de marron, Fruits secs

Lettre n°3

Mars 2021

Cette lettre « électronique » délivre ici et là des informations sur la vie et les nouveautés de la **Maison Ici Même**. Vous serez ainsi renseigné.es sur les cultures, le travail, la production et les rendez-vous de Pascale de Charentenay depuis ses contreforts du Belchou.

Cette lettre au format pdf comporte 4 pages en comptant celle-ci. N'oubliez pas de les faire défiler pour avoir accès à toutes les nouvelles.

Comme indiqué en page 4, le prochain RDV est fixé le **27 mars à Petit Chalue à Saint-Barthélémy**, vous avez **jusqu'au 24 mars pour passer vos commandes**.



Printemps précoce

Quelle rencontre!

Savez-vous à quoi ressemble une martre? Et le petit de la martre? Je l'ignorais totalement jusqu'à ce jour mémorable quand, en plein débroussaillage hivernal nous sommes tombés sur un nid que nous avons pris pour celui d'un oiseau. Précautionneusement déposé dans les ronces à l'abri de la curiosité du chien, il attendait que nous nous occupions de lui quand une petite tête s'est pointée hors du nid. « un oiseau, il y a un oiseau dans le nid ! » s'est exclamé V., 4 ans! mais il s'agissait d'un tout autre animal, roux, long, les yeux complètement fermés, un nouveau né, une belette, pensions-nous. Après consultation des voisins et d'internet nous avons découvert que notre nid perché était celui de 3 bébés martres blottis les uns contre les autres. Nous avons bien refermé le nid, placé à l'abri des prédateurs, et au petit matin il avait disparu.

L'air du temps

Le printemps revient, la nature explose en tous sens, les oiseaux piaillent dès l'aube et les chevreuils vadrouillent toutes les nuits en aboyant au point que Billy notre chien ne sait plus où donner de la tête et leur répond en écho.

Nous sommes au diapason de la nature, en effervescence, remplis d'une énergie renouvelée par le repos hivernal.

L'ail des ours est de retour et vient embaumer nos omelettes, les arbres sont en fleur, les abeilles bourdonnent tout autour donnant un espoir de fruits à venir.

Nous dressons nos barrières pour nous protéger des vaches et brebis errantes, et pour endiguer les folles envies de liberté de notre gentille pottock fugueuse.

Nous protégeons notre potager et le poulailler des assauts de Billy qui aime un peu trop les poules et les légumes.

Le verger

Les coups de vent répétés de l'hiver sont venus à bout de mes boutures en godets. Tout a voltigé, seules les boutures en pleine terre ont tenu. Je recommencerai donc l'année prochaine... en pleine terre. Les semis ont suivi le même chemin que les boutures, je dois encore trouver un lieu moins exposé pour les protéger (châssis au sol peut être). On apprend.



J'ai plié les bois des arbres de plus de 3 ans pour leur signifier que maintenant ils peuvent donner des fruits, j'espère que le message est passé.

Taillés, les framboisiers, la vigne et les quelques branches qui semblaient mortes ou abîmées. Soigné, un pommier colonisé par un ver, j'espère qu'il va s'en sortir. Pour l'instant tous les arbres plantés semblent survivre excepté un pommier faiblard. Un peu de vieux fumier pour le ragaillardir.

Cette semaine je badigeonne les arbres les plus vieux avec du lait de chaux avant de leur mettre un collier de carton ondulé pour piéger les petites bêtes.

Sinon, je paille, je désherbe, je paille...

Coté confitures, l'atelier est au ralenti faute de matière première. Je termine la pâte de coing conservée au congélateur, ensuite ce sera fini. Il reste des confitures de kiwi, des marmelades et gelées de citron ainsi que des chips de kiwi séché. Après, Il faudra attendre les premières mûres sauvages, en juin peut être?



Recette de saison

Omelette à l'ail des ours

Pour deux personnes, ne soyez pas chiches, trouvez 6 beaux œufs chez votre voisin ou auprès de vos poules sinon, tant pis, recourrez à votre épicier.

Battez-les en y ajoutant un peu d'eau ou de lait ou de lait végétal. Assaisonnez avec du sel et un mélange de poivres.

Le jour même, vous avez cueilli une grosse poignée d'ail des ours dans un sous-bois ombragé au bord d'une rivière ou dans une zone humide ; sachez que tout est bon dans cette plante : feuille, tige, bulbe, fleur. Vous ne pourrez la confondre avec aucune autre plante ressemblante si vous en humez le parfum d'ail indiscutable. Sinon, passez votre chemin.

Lavez-le soigneusement à l'eau claire. Séchez-le avant de le hacher grossièrement. Mélangez-le avec les œufs battus et versez le tout dans une poêle chaude, formez votre omelette à feu vif en la roulant sur elle-même afin qu'elle conserve en son cœur toute l'onctuosité qui permettra de mieux savourer cette plante sauvage au subtil parfum d'ail sans les inconvénients de sa digestion.

Servez-la aussitôt, fumante et odorante, accompagnée d'un mesclun de légumes et de fleurs.

Lecture du moment

Joëlle Zask, Quand la forêt brûle

J'ai lu ce livre cet hiver dans le confort du feu de cheminée et tout à coup il prend une actualité imprévue avec les feux d'Ascaïn, de la Rhune et les écobuages qui couvrent nos montagnes. On est en plein dans le sujet du livre qui invite à regarder notre rapport au feu, un rapport de domination qui est aujourd'hui confronté à un phénomène incontrôlable : les mégafeux.

C'est notre relation à la nature qui est en cause, nous dit Joëlle Zask : nous essayons de maîtriser la nature, que ce soit dans son exploitation ou dans sa protection, nous pensons encore pouvoir la dominer alors que nous sommes confrontés à des phénomènes nouveaux qui nous dépassent complètement : mégafeux, réchauffement climatique, pollution... mais nous agissons comme si il était encore possible d'en rester maître. Pure folie !

Mais ce livre n'est pas désespérant, il donne des clés de compréhension philosophique sur un sujet assez technique et ouvre sur des réflexions plus larges.

« habiter la terre n'est pas se l'approprier, s'en emparer, l'exploiter, mais y passer d'un pied léger et en prendre soin »





*Confitures
Gelées
Pâtes de fruit
Crème de marron
Fruits secs*



Un village,

Hosta est situé au cœur du Pays Basque entre Basse-Navarre et Soule, à quelques encablures de la Haute-Navarre. Niché dans un cirque éloigné de l'urbanisation, le village a conservé sa sauvagerie et son authenticité.

des confitures,

Arboricultrice en conversion bio, Pascale a une éthique et use de pratiques agro-écologiques au service d'une petite production.

et du bonheur

Dates à retenir

Prochaine vente

Samedi 27 mars de 15h30 à 16h30 à Petit Chalue au bord de l'Adour (Saint-Barthélémy)
Passez vos commandes avant le 24 mars, par téléphone au **06 37 42 72 28** ou par mail à **pascaledecharentenay@hotmail.fr**

Pour les Hostars et voisins de l'Oztibarre, passez chercher vos commandes à Urrutigaraia; envoyez un texto pour vous assurez que je serai là.

Liste des produits

Confiture de kiwi en conversion bio (avec zestes de citron et d'orange bios): 360 g et 240 g
Gelée de citron bio: 360 g et 240 g
Marmelade de citron bio: 360 g (seulement 8 en stock)
Marmelade de citron bio: 240 g
Marmelade de clémentines bio: 240 g (seulement 8 en stock)
Kiwi séché: sachet de 100 g
Pâte de coing: sous vide par 100 g

Tarifs

pot de confiture et gelée de 360 g: 5 euros
pot de confiture et gelée de 240 g: 4 euros
pâte de coing: 3 euros les 100 g
kiwis séchés: 3 euros les 100 g

j'essaie de satisfaire tout le monde, ne m'en veuillez pas en cas de manque, je vous préviendrai.

Quand cela vous est possible, merci de ramener les pots de confiture vides.

Pascale de Charentenay, Urrutigaraia, 64120 Hosta
06 37 42 72 28 • pascaledecharentenay@hotmail.fr