



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

# *Lettre n°2*

**Janvier 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 **23 janvier à Saint-Barthélémy** et le **24 janvier à Hosta**, vous avez **jusqu'au 18 janvier pour passer vos commandes**.



# Hiver vitaminé

## Année neige à Hosta

En cette nouvelle année, je vous adresse mes meilleurs vœux en espérant que chacun pourra mener à bien les projets, aventures, repos, lectures, soins de soi, des plantes et de notre planète qui en a bien besoin.

Je vous écris en regardant la neige tomber à gros flocons, elle recouvre mes prairies, fait refluer la sève des arbres dans leurs racines et met un gros manteau cotonneux sur tous les petits fruits. Les oiseaux ont un peu froid, les petits rongeurs se terrent et la forêt qui nous entoure entre dans un demi-sommeil seulement troublé par les hullements des oiseaux de nuit et les aboiements de notre jeune chien affolé par le vent et les bêtes sauvages qui courent à travers les bois.



## Hiver de saison

Cet hiver en est vraiment un, chose rare ces dernières années, peut-être cela nous évitera-t-il l'invasion des chenilles des prairies comme l'an dernier pour ne garder que les gentilles coccinelles, les abeilles et autres pollinisateurs afin que les arbres donnent les beaux fruits que je transformerai en confiture avec amour.

## Kiwis de l'Adour et citrons bio

Pour patienter jusqu'à ces jours heureux, j'ai acheté quelques fruits bien choisis pour vous proposer des confitures d'hiver.

Il s'agit des kiwis des bords de l'Adour issus d'une exploitation en conversion bio (comme moi).

Les citrons et les oranges bio viennent d'Espagne par le biais de l'association *Sabaia* (« Le grenier » en basque) située à Larceveau, association de consommateurs et de producteurs qui permet à ses adhérents d'accéder à des marchandises locales dans de bonnes conditions.

## Sucre de betterave bio et français

J'ai également réussi, et n'en suis pas peu fière, à trouver du sucre de betterave bio produit et raffiné en France. *L'association de producteurs fermiers du pays basque (APFPB)* en a commandé plusieurs palettes à des tarifs intéressants. Depuis, j'utilise ce sucre dans toutes mes transformations.



## Le verger

Il est au repos, les framboisiers ont été taillés, des greffons ont été prélevés sur les pruniers et poiriers qui ont donné de beaux fruits afin de faire de nouvelles greffes quand le gel sera passé.

J'ai arqué les arbres ; c'est une technique qui consiste à baisser les branches des fruitiers afin de les inciter à produire des fruits. On attache leurs extrémités avec une ficelle qu'on ramène au pied et ainsi on arque les branches (pas trop quand même). Il ne faut pas le faire sur les poiriers car cela peut les casser, je m'en suis donc abstenu.

J'ai fait des boutures de framboisiers, cassissiers et myrtilliers, malheureusement, ma serre improvisée n'a pas résisté aux assauts répétés du vent du sud et j'ai bien peur que tout soit fichu.



## Lecture du moment

### Alphonse Allais

Ses *Contes de Noël* que l'on peut écouter sur France Inter, lecture par François Morel <https://www.franceinter.fr/emissions/autant-en-emporte-l-histoire/autant-en-emporte-l-histoire-20-decembre-2020>

et que l'on peut lire également dans la collection « Bouquins », dispersés en *Œuvres anthumes* ou *posthumes*. L'humour absurde et universel de ce grand écrivain hydropathe de la fin du XIXe siècle est un remède 100% naturel contre la morosité ambiante.

## Recette de saison

### Tarte aux pommes et confiture de kiwi

- Faire la pâte à tarte, ça prend 5 minutes et c'est tellement meilleur qu'une pâte à tarte industrielle.
- De la farine, un peu de sucre, du beurre (demi-sel), de l'eau et un zeste de citron (ça donne un petit goût sympa). Je ne vous donne pas de proportion, ça dépend de la taille du moule.
- Mélanger le sucre, la farine, le zeste de citron. Ajouter le beurre mou en petit morceau et un tout petit peu d'eau. Mélanger à la main et faire une boule.
- Éplucher 5 belles pommes et les couper en lamelles.
- Faire préchauffer le four à 180° ou, si l'on cuisine au feu de bois, s'assurer d'une réserve de bois suffisante pour la durée de la cuisson.
- Étaler la pâte dans un moule à tarte, en verre c'est pas mal, préalablement beurré.
- Tartiner le fond de la tarte avec de la confiture de kiwi, puis déposer les lamelles de pommes. Saupoudrer de cannelle, d'un peu de sucre roux et enfourner pour ½ h environ.
- Déguster tiède.

*“Je me souviens que chez ma grand-mère j'avais le droit de regarder les Shadocks juste avant d'aller me coucher, et qu'en mai 1968 ils ont cessé de pomper. Je me souviens de la voix de Claude Piéplu comme si c'était hier, alors que « c'était il y a très longtemps. En ce temps-là, il y avait le ciel ». Je me souviens de la planète Gibi. Je me souviens que la route des Shadocks était à double sens unique bilatéral dans les deux sens. Je me souviens que les Shadocks n'avaient pas de mémoire. Ils avaient l'antimémoire qui leur faisait tout oublier, souvenez-vous.”*

Camille Laurens

(extrait d'un texte publié dans *Le Monde* du 19 août 2005)





*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***

### **Prochaines ventes**

**Samedi 23 janvier de 15h30 à 16h30** à Petit Chalue au bord de l'Adour (Saint-Barthélémy)

**Dimanche 24 janvier de 11h00 à 12h00** devant la mairie d'Hosta.

**Passez vos commandes avant le 18 janvier,** par téléphone au **06 37 42 72 28** ou par mail à **[pascaledecharentenay@hotmail.fr](mailto:pascaledecharentenay@hotmail.fr)**

### **Liste des produits**

confiture de kiwi: 360g (et zeste de citron et d'orange)

confiture de kiwi: 240g

gelée de citron: 360g

gelée de citron: 240g

marmelade de citron: 360g

marmelade de citron: 240g

kiwi séché: sachet de 100g

pâte de pommes: sous vide par 100g

pâte de coing: sous vide par 100g

### **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](mailto:pascaledecharentenay@hotmail.fr)