



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

Lettre n°7

www.icimeme64.fr

Janvier 2022

Cette lettre « électronique » délivre 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.

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

*«Bonne année d'actions écologiques
pour une planète vivante.»*



La chanson du climat qui dit non

La nature dans tous ses ébats

Chaleur excessive, vent violent, pluie diluvienne, les éléments se déchaînent sur nous. Les radios continuent de diffuser leurs messages enjoués de beau temps à Noël, ou explorés d'alerte orange pluie, tempête crue et inondation à l'an neuf. Notre cœur oscille entre joie enfantine face au beau temps et catastrophisme face aux aléas qui nous bousculent.

J'ai vu des mûriers en fleur le 3 janvier, butinés par les abeilles, les noisetiers ont fleuri fin décembre et les bourgeons de beaucoup d'arbres fruitiers étaient prêts de sortir quand enfin il a refait froid. Comment la nature comprend-elle ces modifications ultrarapides du climat? Comment va-t-elle s'adapter? Nous attendons qu'elle nous fournisse encore et toujours ce que nous désirons au moment voulu, mais qu'en sera-t-il avec ce climat?

Malgré cette inquiétude, et consciente que nous avons individuellement et collectivement les moyens d'agir, je vous souhaite une bonne année d'actions écologiques pour une planète vivante.

Planter, tutorer, protéger

Des bourgeons à Noël, ça fait peur, des fleurs c'est carrément dramatique. Je ne sais donc pas ce que cela va donner cet été.

Suite aux coups de vent répétés et aux pluies abondantes, quelques jeunes pommiers ont commencé à se déraciner. J'ai donc enfoncé en guise de tuteurs des piquets de clôture, plus solides que mes bambous pour tous ceux qui menaçaient de tomber. J'espère qu'ils reprendront racine correctement. Dans la haie fruitière censée protéger les framboisiers j'ai tutoré les amélanchiers couchés par les vents.

Dans la prairie du haut, j'ai planté onze cerisiers d'Ixassou, produits par l'association Xapata (solides tuteurs dès le départ). Puis j'ai acheté des plants de myrtilles pour augmenter ma production car j'adore ce fruit. Méthode: une bâche au sol pendant 2-3 mois, mulots et rats taupiers s'en donnent à cœur joie sous la bâche, puis je découvre et plante dans la terre désherbée et ameublie. Le seul problème est de faire tenir la bâche contre les coups de vent.

En parallèle, plantation d'une haie d'arbustes



fruitiers aux fins de couper le vent pour protéger les myrtilliers.

J'ai bouturé pas mal de cassissiers, on verra au printemps ce que cela donne.

Nouvelles animales

Notre petite pottok a été déboutrée aux écuries d'Ostabat. Depuis, un petit équipement me permet de la monter (quelques minutes) et surtout de l'emmener sur le chemin du Belchou où elle se régale de glands, noisettes, châtaignes.



On espère qu'elle nous aidera à porter le pique-nique pour nos prochaines randos.

Le chien Billy est toujours un peu trop affectueux, si vous venez chez nous pensez à ne pas venir en blanc!

Quant aux chats, l'un a disparu à Noël et semble avoir élu domicile dans la forêt, l'autre en profite pour se prélasser sur le fauteuil du tracteur.



Les confitures

La fin de l'automne et l'hiver sont consacrés aux fruits de saison :

- Crème de marron Bio (un travail complexe et laborieux d'épluchage que je compte encore améliorer en visitant d'autres lieux de transformation). Ils ont sûrement des astuces pour l'épluchage !
- Marmelades de citron et de clémentine Bio.
- Kiwis Bio achetés à Bénédicte Bordes dont l'exploitation est située à Arancou, que je fais sécher les jours de froid au-dessus de ma cuisinière. J'en transformerai une partie en confiture fin janvier.
- Pâte de coing qu'on a toujours plaisir à associer au fromage ou à déguster comme un bonbon.

L'édition

Des projets sont en cours, mais j'ai surtout développé le réseau de vente (voir sur : www.icimeme64.fr)

Côté lectures

Apaiser nos tempêtes de Jean Hegland.

Où il est question des liens des mères à leurs enfants et du rapport de l'auteure à la nature, aux éléments, à la vie tout simplement.

Dans la préface à la traduction française elle écrit : « si mon amour pour ma fille, puis plus tard pour sa sœur et pour leur frère me stupéfiait toujours autant, l'angoisse, l'incertitude, l'ennui souvent me désorientaient. Face à des femmes plus âgées – apparemment saines d'esprit, et qui avaient mené une vie intéressante, tout en élevant leurs enfants pour en faire des adultes responsables –, je me demandais juste comment elles avaient réussi à survivre. »

J'aime sa façon d'aborder des sujets importants sans faux-fuyant, dans toute leur complexité. Elle arrive à décrire avec justesse cet attachement indéfectible et assez inexplicable de la mère à l'enfant non pas comme un instinct maternel mais bien plus comme une sorte liaison chimique de fait qui ne donne pas la méthode mais qui oblige à l'engagement éducatif.

Lisez-la et vous me direz !



Recette de saison

Soupe à manger aux haricots rouges

Quatre ou cinq poignées de haricots rouges qu'on met à tremper la veille pour le lendemain, un ou deux oignons grossièrement détaillés, même sort pour deux ou trois carottes, cinq ou six poireaux bien nettoyés, trois navets bien frais auxquels on ôte la peau si elle est fibreuse (goûter le navet cru, il le faut pour savoir s'il est frais et bon, c'est un délice, même en salade ou à la croque-sel). Cueillir quelques branches de thym et de romarin frais dont vous hacherez finement les feuilles tendres jusqu'à obtenir une poudre, réserver deux feuilles de laurier sèches. Pour les viandards, ajouter deux ou trois tranches épaisses de ventrèche (et bien d'autres choses à la convenance de chacun).

1. Rincer les haricots, les placer dans une cocotte, ajouter de l'eau froide, monter à ébullition, puis à petit bouillon une quinzaine de minutes.
 2. Dans le même temps, faire revenir doucement (sans les colorer) à couvert carottes, oignons et navets avec un peu de sel.
 3. Jeter l'eau de cuisson des haricots, verser ces derniers dans la cocotte des carottes, oignons et navets, ajouter de l'eau chaude, la ventrèche en option, la poudre de thym et romarin, les feuilles de laurier, monter à ébullition puis à petit bouillon à couvert.
 4. Lorsque les haricots sont cuits (goûter) après une heure environ, ajouter les poireaux et saler. Poursuivre la cuisson douce le temps qu'il faut (goûter) pour parachever la cuisson des haricots et celle des poireaux. Rectifier le sel, ajouter du poivre à votre goût.
- Plus c'est cuit et recuit, meilleur c'est, la préparation doit être colorée par les haricots dont la consistance doit être farineuse, le jus épais, et pour manger, cuillère-fourchette-couteau sont indispensables.



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.

des livres

et du bonheur

Vente

Pour commander les produits disponibles, vous pouvez m'appeler ou m'envoyer un mail.

On s'organisera pour vous livrer près de chez vous .

4 points de vente permanents :

La petite loge à **Bayonne**

Le lutrin gourmand à **Morlanne**

L'épicerie bio à **Saint-Palais**

Chez moi, urrutigaraia, à **Hosta**

Pascale de Charentenay, Urrutigaraia,
64120 Hosta

06 37 42 72 28 •

icimeme64@gmail.com

www.icimeme64.fr

Liste des produits*

Dans votre commande, précisez le poids

Confitures

Arbouse, 240g et 360g
Feijoa, uniquement en 240g
Framboise, 240g et 360g
Kiwi, uniquement en 240g
Mûre physalis, uniquement en 240g
Mûre rhubarbe, 240g et 360g
Mûre-raisin sauvages bio, 240g et 360g
Pêche jaune, 240g et 360g
Pêche de vigne, 240g et 360g
Poire, uniquement en 360g
Prune rouge, 240g et 360g
Prune et prune sauvage, 240g et 360g
Prune jaune, 240g et 360g

Marmelades

Marmelade de citron bio, 240g et 360g
Marmelade de clémentine bio, 240g et 360g

Gelées

Gelée de citron bio, uniquement en 240g
Gelée de pomme raisins, 240g et 360g
Gelée de pomme coing, 240g et 360g
Gelée de coing, 240g et 360g
Gelée de pomme prunelle, 240g et 360g

Autres

Pâte de coing
Rondelles de kiwi bio séché
Crème de marron, 240g et 360g

** Dans la limite des stocks disponibles*



Tarifs

Pots de confiture et gelée

360 g : 5 euros

240 g : 4 euros

Pâte de Coing conditionnée sous-vide :

3 euros/100g

Rondelles de kiwi bio séché :

4 euros/100g

Crème de marron

360 g : 8 euros

240 g : 6 euros

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