



Francia Klub HÍR-ADÓ

Készítette a Perkata—Saint Maximin Baráti Kör

2010.november 18.

Bonjour

A tartalomból:

Bonjour	1
Van egy régi fotója	1
Tájékoztató	2
Beaujolais	3
Aktualitások	4
Egy kis francia gaszt-	5
Játék—recept	6

Kedves Olvasó!

A Perkata Saint Maximin Baráti Kör gyakran ad hírt magáról a Perkatai Hírek hasábjain, ám úgy gondoljuk sokkal több érdekes dolog van, amit szívesen megosztanánk másokkal. Szeretnénk időnként egy – egy hasonló kis hírlevelet összeállítani, hogy azok, kik érdeklődnek a francia testvértelepülési kapcsolat illetve Franciaország iránt, még több információhoz juthassanak.

Igyekszünk hírt adni az aktuális dolgokról, szeretnénk régi fotókat gyűjteni, érdekességeket, recepteket közölni. Így került ebbe a hírlevélbe az önkormányzat kérésére elkészített tájékoztató, az éppen aktuális beaujolais története, az új borhoz kapcsolódóan egy kis gasztronómia.

Amennyiben úgy látjuk, hogy érdeklődéssel forgatják ezt a kis levelet, ha jó visszajelzéseket kapunk, az olvasók kérése szerint igazítva szeretnénk folytatni ezt a kezdeményezést.

Jó olvasást kívánok : Nagy Rita



VAN EGY RÉGI FOTÓJA?

Ha van olyan fotója, mely a testvértelepülési kapcsolattal összefügg, szívesen vesszük, akár digitális, akár papír formátumon is.

Fontos közlemények:

Több információ a klub blogjában:

www.franciaklub.blogspot.com

Rengeteg fotó a klub fotóalbumában:

www.picasaweb.google.com/home?hl=hu&tab=wq

* A klub e-mail címe :

francia.klub@freemail.hu



TÁJÉKOZTATÓ

mely az Önkormányzat kérésére készült

Tisztelt Képviselő-testület!

Tisztelt Polgármester Úr!

Levelükre válaszolva, örömmel tájékoztatjuk Önöket a Perkáta-Saint Maximin Baráti Kör életéről.

A klub 2007 januárjában alakult, cég-bíróságon nincs bejegyezve, céljait, működésének szabályait alapszabálya rögzíti.

Az eltelt 3 évben a klub ezen okiratnak megfelelően működött.

A klub igyekszik összefogni azokat az embereket, akik érdeklődnek Franciaország, a francia emberek, a francia nemzeti kultúra iránt, valamint találkozási lehetőséget biztosít a már kapcsolattal rendelkező családoknak. Feladatunknak tekintjük a magyar – francia, ezen belül is a Perkáta – St Maximin települések közötti baráti kapcsolatok megismertetését, szélesebb körben történő népszerűsítését, az élet egyes területein adódó lehetőségek megkeresését illetve minél hatékonyabb kihasználását. Akár az önkormányzat, akár egyéb civil szervezet által koordinált kulturális rendezvényen kiállításokkal, kóstolókkal mutatjuk be ezt a lassan 20 éve működő testvértelepülési kapcsolatot (lásd: Kulturális Örökség Napja, Május 1., Augusztus 20. ...). Szeretnénk, ha a már meglévő kapcsolatok továbbra is jól működnének, valamint újabb barátságok is köttetnének.

A klub jó kapcsolatot épített ki a Saint Maximinben működő Baráti Társasággal.

Programjaink:

A klub saját programjai:

- Francia konyhaestek (Fée de la cuisine, francia boszorkánykonyha...)
- Nőnapki köszöntők
- „Bozsolé”, újbor ünnepek (2009-ben kistérségű szintre emelve)
- Télapó, a francia delegáció vendégül látása minden évben
- Színházlátogatások (Edith Piaf, Nebáncsvirág, Szolgálólány,... - kapcsolat a francia kultúrával
- Kiállítások, múzeumlátogatások szervezése (pl.: Szépművészeti Múzeum Degastól Picassoig)
- Saját bemutatkozó kiállítás meg szervezése a művelődési házban
- Magyar télapó Saint Maximinben
- Nyereeményjáték szervezése a saint maximini búcsúesten
- Találkozó szervezése a francia testvértelepüléssel rendelkező környező települések gyermekeinek
- A Magyarországon kiránduló „ Escapade „ vendégül látása
- Aratós-delegáció fogadása 2009. július 2-7 között

Részvétel a falu rendezvényein:

- Koszorúzás március 15.-én
- Majális minden évben
- Lovasnap minden évben
- Augusztus 20. (2007-ben)

Kulturális Örökség napja

Karácsonyi vásár

Ajándécsomagok a különböző civil szervezetek által szervezett jótékony-sági rendezvényekre, gyermeknapra

Segítség az önkormányzat francia kapcsolatában

Két kiutazás alkalmával útikalauz, jelvény... ajándék minden kiutazónak.

Az érkező francia csoport vendégül látása egy vasárnap

A francia gyermekek vendégül látása egy-egy napra, valamint támogatásuk egész itt tartózkodásuk alatt.

A francia pedagógus delegáció vendégül látása

Az Oise megyei kistérségi delegáció vendégül látása

Önálló szervezés önkormányzati támogatással:

2009. július 4-én Aratónap: A kapott 40.000.- Ft-ról számlával az önkormányzat fele elszámoltunk.

A Perkáta Saint Maximin Baráti Kör programjairól folyamatosan beszámol a Perkáta Hírek hasábjain.

Az Önkormányzat támogatását köszönjük, reméljük sikerült bemutatnunk Önöknek klubunkat.

A további sikeres együttműködés reményében:

A Perkáta-Saint Maximin

Baráti Kör



EGY NAP, MELY MINDEN FRANCIÁT LÁZBA HOZ...

A Beaujolais Nouveau mítosza a 19. századra tehető, amikor is a termelők versengeni kezdtek, kinek a bora jut el hamarabb a közeli városokba, főként a Franciaország gasztronómiai fővárosának tartott Lyon bisztróiba, ahol már novemberben táblákra írt feliratok hirdették: „**Le Beaujolais Nouveau est arrivé!**” Az új Beaujolais megérkezett!

Egy 1941-es helyi borvidéki rendelet a versengést szabályozandó, november 15-ét szabta meg az újbor forgalomba hozatalának első lehetséges napjaként.

Ezt 1975-ben újra megváltoztatták és a jogszabály ma is hatályos: a primőr bor legkorábban november harmadik csütörtökén 0.00.kor hagyhatja el a pincészeteket, világszerte pedig a borrhaktárakat. Sokáig csak a



helyiek és a lyoni polgárok kiváltsága volt a Beaujolais Nouveau kóstolgatása, de a vasúthálózat fejlődésével a bor Párizsba is eljutott, ahol kisvártatva óriási népszerűségnek örvendett. Lyonban igaz volt a mondas: a város harmadik folyója a Saône és a Rhône mellett: a

Beaujolais. De már ez sem volt elég: a Nouveau a 70-es évek elejétől világhódító útra indult. Az emberek izgatottan várják a világ számtalan pontján november harmadik szerdájának éjjelét.

A Beaujolais-t persze nemcsak novemberben fogyasztják, Franciaországban ma sincs olyan borbár, kávézó vagy bisztró, ahol ne lehetne rendelni, akár pohárral is. Olyannyira általános házibornak számít, hogy a lyoni bisztrókban egykoron sajátos, 46 cl-es – 1 pintes cserépbögrében szolgálták fel.

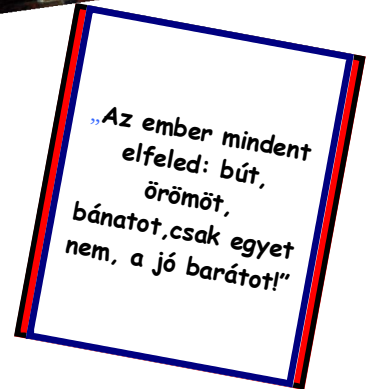


AKTUALITÁSOK

*A klub mindig igyekszik figyelemmel kísérni az aktuális francia ünnepeket, illetve szokásokat. Novemberi klubestünk éppen ezért a beaujolais nouveau jegyében zajlik majd.

*16. alkalommal érkezik Perkátára a francia télapó.

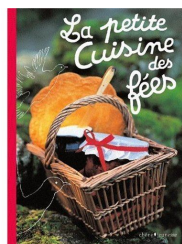
*Színházlátogatást tervezünk: A Bartók Táncszínház, a francia zeneszerző Maurice Ravel : Bolero című művére összeállított előadására.



EGY KIS FRANCIA GASZTRONÓMIA...

Franciaországban, így Párizsban is, az étkezés művészetnek, és különleges alkalomnak számít. Ez a művészet megnyilvánul minden téren: a hozzávalók gondos kiválasztásában, az előkészítésben, az elkészítésben, a tálalásban, majd az ételek elfogyasztásában is.

Ez tinnen érhető a francia családoknál, és egyéb közösségeknél is: egy étkezés akár 2 órán keresztül eltarthat, amely idő alatt remek beszélgetésekbe bonyolódnak.



A francia konyha világszerte elismert. Leginkább a remek francia borok, sajtok, szósok, sajtok, és különböző tengeri ételek ismertek nemzetközileg. A legismertebb francia nemzeti ételek a csigák, a remek rántott békacomb, a különböző pástétomok, a szarvasgomba, és a libamáj. Az ételeket viszonylag kis fogásokban szolgálják fel, de egy teljes étkezés előételt, amely leves, vagy hal lehet, főfogást, salátát, sajtot, gyümölcsöket, vagy egyéb desszertet tartalmaz, és esetleg az étkezés végeztével egy pohár likórt isznak. Az ételek mellé bort, pezsgőt, vizet, vagy egyéb hideg italt fogyasztanak. Franciaország különböző régióira különböző ételek jellemzőek, az összetevők, és az elkészítésük módja annyira különbözőek, hogy tipikus francia konyháról nem beszélhetünk. Párizsban viszont szinte mindegyik országrész íze kóstolható a város mintegy 5000 éttermében.

BRETON FLAN



Hozzávalók:

- 3 db tojás
- 10 dkg cukor
- 12,5 dkg liszt
- 0,5 liter tej
- 8 dkg vaj
- 20 dkg aszalt szilva

SAJÁT RECEPT

Elkészítés:

A tojásokat kikeverem a cukorral, majd beleteszem a lisztet, és ezzel is átkeverem.

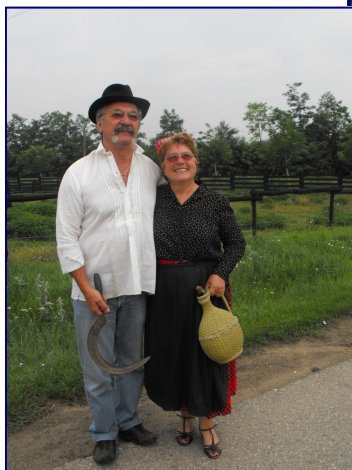
A tejet a vajjal együtt felmelegítem, addig amíg az összes vaj felolvad, ezután hozzáteszem a tojásos masszához. Ismét jól átkeverem. Ízesíthetjük kevés citromhéjjal és pár csepp citromlével. Végül a tésztához adjuk az aszalt szilvát.

(A szilvát előzőleg rumban is áztathatjuk.)

Vékonyan kivajazott kerek pieformában (de süthetjük sima tepsiben is), előmelegített sütőben 180°C-on kb. 30 perc alatt készre sütjük.

Hidegen, melegen egyaránt finom.

A recept Pascale-tól származik, eredetileg egy bretagne-i sütemény.



JÁTÉK

Végezetül egy kis játékra invitálunk mindenkit. Aki az alábbi kérdésekre a megfelelő választ beküldi a klub email címére dec. 1-ig sorsoláson vesz részt.

Díjak: 1 üveg francia bor, 1-1 tábla finom francia csokoládé. A nyertest e-mailben értesítjük.

A, Ki volt a Napkirály?

1. XIV. Lajos
2. Napóleon
3. XVI. Lajos



B, Mit neveznek a franciák „Öreg Hölgynek” vagy „Felhőben járó pásztorlánykának”?

1. Notre-Dame Székesegyház
2. Eiffel torony
3. Mona Lisa

C, Hogy nevezik Párizs legrégebbi hídját?

1. Első híd
2. Új híd
3. Párizsi híd

