

COMPTE RENDU DU GROUPE DE PAROLE

DU 19 Septembre 2017

THEME : Recettes de fruits et légumes de saison

Le groupe de parole a eu lieu le mardi 19 Septembre 2016, de 10h30 à 11h30, en salle d'animation. Il était animé par la psychologue, avec la présence de l'animatrice et d'un agent. Il a rassemblé 14 résidents des deux maisonnées de l'EHPAD.

Nous avons abordé le sujet sur les fruits et légumes de saison. Beaucoup ont parlé des fruits, dont on fait des confitures : fraises, prunes, pêches, mûres encore appelées « bonbons de ronce ». Beaucoup allaient en chercher sur les ronces au bords des champs.

C'est aussi l'époque des champignons, ceux qui les connaissaient ramassaient des cèpes, des tête-de-nègre, des « petits gris », des rosés, des girolles ou encore des coulemelles aussi appelées « parapluie » et dont il fallait se méfier et s'assurer qu'elles avaient une bague pour être comestibles. Dans certaines régions, on pouvait cueillir des morilles. La truffe qui se trouve à l'aide d'un cochon ou d'un chien est destinée à un autre climat que le nôtre.

Certains ramassaient les cèpes pour les revendre. A Elven, un camion passait tous les soirs pendant la saison pour acheter les récoltes de chacun. Les coins à champignons se transmettent encore aujourd'hui de génération en génération et en général les coins restent secrets. La plupart les cuisinent au beurre et revenus avec des petits oignons.

A l'Automne, c'est aussi la saison des châtaignes, plus avantageuses lorsqu'elles sont issues d'arbres greffés. Certains de nos résidents faisaient eux-mêmes des greffes. Beaucoup les dégustaient après la récolte, grillées à la poêle percée dans la cheminée ou encore à l'eau. Une nouvelle technique, au micro-onde permet d'ôter la peau plus facilement d'ailleurs.

On ramasse également les noisettes et les noix. C'est également l'époque des pommes, des poires, des prunes et des kiwis. En Bourgogne, on ramasse également des asperges sauvages, pas plus grosses qu'un doigt et vertes.

Dans les potagers, à cette époque de l'année on trouve des carottes, des poireaux, des choux. La conservation des carottes se faisait généralement dans le sable, les fanes étaient alors ôtées. Le poireau lui ne craignait pas le gel. Les potirons étaient stockés à la cave. Ils étaient consommés salés ou sucrés, en purée gratinée, ou en velouté.

Beaucoup de nos résidents aime la soupe et notamment la plus appréciée se révèle être la soupe de pot au feu, suivie de la soupe à l'oignon. Certains l'agrémentaient de vermicelle ou de morceaux de pain, appelées également « petites lèches ». La soupe de légumes ou le velouté pomme de terre/poireaux étaient également très courantes. La soupe de lait faite de lait bouilli, de beurre et de pain était souvent réservée au soir.

Une dernière question a été soulevée concernant le glanage. Dans la région, on ramassait principalement les épis de blé pour donner aux animaux (vaches, poules, ...).

Chacun a pu s'exprimer, la parole ayant été distribuée et chacun sollicité pour faire part de son opinion et de ses souvenirs selon son souhait sur le thème abordé.

Le prochain groupe de parole est fixé au Mardi 17 Octobre, dans la matinée. Le thème sera communiqué aux résidents grâce au programme d'animation.