

Mohair et Soie

À offrir ou à s'offrir

Madame Andrée Bergeron, artisane de
Sainte-Anne-des-Lacs, conçoit des créations
en mohair et soie qui feront tourner les têtes

lesdeuxb@cgocable.ca
450-224-5932

Paroisse Saint-François-Xavier

Une présence de cœur

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Près de 300 personnes ont assisté aux différentes célébrations préparées par la Paroisse à l'occasion de Noël et du Jour de l'An.

La messe familiale présentée à 16h30 la Veille de Noël a fait salle comble, alors que les enfants ont particulièrement ravi les personnes présentes par leur aplomb et leur sensibilité à raconter Noël.

Dirigés avec passion par madame Thérèse Simard, chef d'une chorale d'enfants à l'école Val-des-Monts, ils ont fait de ce moment une éblouissante présence de cœur. Merci à madame Simard pour son implication totale dans la préparation de ce moment riche de sens et d'émotions.

La paroisse exprime sa reconnaissance – De nombreux bénévoles ont vu à la préparation technique de chacun des événements et à l'érection des deux crèches extérieure et intérieure, cette dernière s'attirant les éloges par sa simplicité et sa beauté, inspiratrices d'espérance et de paix.

De plus Nature florale, Jardissimo Lorrain, Salon de coiffure Françoise et Famille Piché-IGA ont gracieusement fait don des

fleurs, poinsettias et décorations toutes aux couleurs de la Fête de la Nativité et du Temps des Fêtes.

Le prochain Café amitié se tiendra le vendredi 20 janvier à l'église, à 9h30. La discussion portera sur le thème de la vieillesse, une période de vie qui marque véritablement une présence de cœur.

La rencontre de l'amitié se démarque par sa sérénité et la pertinence des échanges. Café et petit goûter seront servis. Renseignements: Claire Boivin-Boisvert au 450 224-2740.

Une présence de cœur avec Godefroid – Une invitation bien spéciale pour le mercredi 25 janvier, de 19h à 21h, alors que dans le cadre des rencontres proposées par le groupe charismatique le Puits de Jacob, une messe sera célébrée par Godefroid Munima, prêtre, qui livrera par la suite un témoignage bien personnel sur sa vocation et son ministère de prêtre. Responsable: Louise Dufour 224-2740.

Souhaitons que l'année 2023 nous apporte bonheur et sérénité. Qu'elle apporte espérance et réconfort aux plus défavorisés, aux personnes souffrantes et persécutées à travers le monde.

PAROLES D'ENFANTS

Darius et Tatïe

Lyne Gariépy

Le sentiment de s'ennuyer de quelqu'un, lorsqu'il est expérimenté pour les premières fois par un enfant, peut donner lieu à des drôles de situations.

Mon filleul, Darius, est né en 2018. Au début de la pandémie, il avait tout juste deux ans. Avec les confinements, nous n'avons pu nous voir pendant plusieurs semaines. En 2021, Darius, maintenant de trois ans, ne voulait plus me dire au revoir lors de mes départs. Après une journée pleine de jeux et de bonheur, il se sauvait. Le lendemain, il m'appelait (par l'entremise de sa maman, ma sœur) pour me dire qu'il m'aimait et qu'il voulait toujours jouer (!) et être avec moi! Après quelques fois de ce manège, je lui ai demandé directement pourquoi il ne voulait pas me dire au revoir. Et lui de me répondre: «C'est que je ne sais pas quand je vais te revoir ou te parler quand je te dis bye-bye. Peut-être que si j'avais une photo de toi et que tu laissais un message sur le téléphone, et que je pouvais l'écouter, alors ce serait moins difficile quand je m'ennuie de toi.»

Nous lui avons donc donné une photo de moi et de ma sœur, et je lui ai laissé un message sur le télé-



«Maman, si tu t'ennuies, tu as juste à écouter le message de Tatïe. C'est ce que je fais quand moi je m'ennuie!»

On ne s'ennuie pas lorsqu'on fait des crêpes ensemble chez Tatïe! C'est devenue une tradition, tout comme les tabliers assortis pour Darius et Lyne!

phone. Les difficultés lors des départs ont cessé.

Quelque mois plus tard, Darius, maintenant de 4 ans tout juste, me demande: «Tatïe, tu sais le message que tu m'as laissé sur le téléphone? Je l'aime tu sais, mais le problème, c'est que c'est toujours le même. Est-ce que tu peux m'en faire un autre?» Un nouveau message fut enregistré. Et selon ses spécifications, il était très important que je lui dise «Je t'aime» dans le message!

Quelque temps après, ma sœur, ayant la COVID, doit s'isoler. Darius est allé chez son papa. Après quelques jours, elle lui téléphone et veut lui parler. Lui, qui fait un casse-tête, ne veut pas s'interrompre longtemps. Lorsqu'elle lui dit qu'elle veut lui parler parce qu'elle s'ennuie toute seule, Darius, avec toute sa sagesse, lui répond: «Maman, si tu t'ennuies, tu as juste à écouter le message de Tatïe. C'est ce que je fais quand moi je m'ennuie!»



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

Mini-quiches sans croûte

Servies comme collation, à l'apéro ou dans le cadre d'un cocktail dînatoire, ces petites bouchées nourrissantes font patienter les plus affamés. En tandem avec une soupe ou une salade, elles sont parfaites à l'heure du lunch.

J'aime bien les quiches, sauf que je me passerais de la croûte souvent trop grasse, alors j'ai pensé qu'en ajoutant un peu de farine au mélange d'œufs, j'obtiendrais une bouchée qui se tient bien. Expérience concluante! Mais avant de crier victoire, j'ai voulu soumettre ces tendres bouchées à l'ultime épreuve, celle de la congélation. Après une semaine au congélateur, j'en ai enfourné quelques-unes (sans les décongeler) dans un four préchauffé à 350 °F pendant une dizaine de minutes. Elles en sont ressorties aussi jolies qu'au premier jour. Ni leur goût ni leur texture n'avaient changé!

N.B. Ces bouchées peuvent passer 2 ou 3 mois dans le congélateur, si elles sont bien emballées. Pour la cuisson, j'ai utilisé un moule à mini-

muffins antiadhésif de 24 compartiments que j'ai légèrement vaporisé d'huile. Si vous ne possédez qu'un seul moule, le reste du mélange peut fort bien attendre la fin de la première cuisson, vous n'aurez qu'à laisser tiédir le moule avant de le recharger. Si vous désirez utiliser des petites doublures de papier, vous devrez les vaporiser d'huile à cuisson pour qu'elles ne collent pas aux bouchées.

Je vous donne une recette de base dont vous pourrez changer les garnitures et les aromates (fines herbes et épices) selon votre goût. Vous pouvez, aussi faire des mélanges: jambon/champignons, poireau/poivron, etc. C'est aussi l'occasion de passer les restes de légumes cuits (hachés), tandis que vous devrez faire revenir brièvement les légumes crus (hachés)

à feu moyen/faible dans un peu d'huile (laissez-les refroidir avant usage). Si vous hachez le fromage après l'avoir râpé, vous obtiendrez un mélange plus homogène et vous aurez plus de facilité à remplir les petits compartiments de votre moule. J'ai utilisé une petite cuillère à crème glacée, je vous dis que ça vaut le «coût»!

Mini-quiches sans croûte

Ingrédients

(donne environ 3 douzaines de bouchées)

- Garniture au choix ou un mélange, 1 ¼ tasse: jambon, champignons, poireaux, asperges, brocoli, etc. Le tout haché ou en petits dés de 4 mm de côté
- Oignon ou échalote, 15 ml (1 cuil. à soupe) râpé ou haché très finement
- Persil frais, 15 ml haché menu
- Fromage râpé, 1 tasse au choix: cheddar, gruyère, emmenthal, etc.

- Œufs, 4 extra gros ou 5 gros
- Farine, 2/3 de tasse
- Poudre à pâte, 5 ml (1 cuil. à thé)
- Sel, 3 ml (½ cuil. à thé)
- Poivre 3 ml ou au goût
- Fines herbes fraîches 15 ml (1 cuil. à soupe) hachées très finement ou séchées 3 à 5 ml (½ à 1 cuil. à thé): cerfeuil, estragon, thym, sauge, etc. (ingrédients facultatifs ou au choix)
- Épices, 5 ml (1 cuil. à thé): poudre de cari, curcuma, paprika, etc. (ingrédients facultatifs ou au choix)

Préparation

Préchauffez le four à 360 °F, préparez vos moules en les vaporisant ou les badigeonnant d'huile ou de beurre. Dans un grand bol à mélanger, battez les œufs au fouet. Ajoutez petit à petit la farine, la poudre à pâte le sel et le poivre. Dans un autre bol, mélangez tous les autres ingrédients (légumes cuits et refroidis, etc.) et



incorporez-les au mélange d'œufs. Remplissez aux trois quarts les compartiments du moule à mini-muffins (15 ml soit 1 cuil. à soupe, c'est le contenu d'une petite cuillère à crème glacée), puis enfournez le tout. Laissez cuire les bouchées pendant 15 minutes, démoulez-les dès leur sortie du four et laissez-les refroidir complètement avant de les mettre au congélateur.

Réchauffez les bouchées encore congelées, sur une plaque de cuisson, dans le four à 350 °F pendant une dizaine de minutes.

Bon appétit!