

Halloween avec un petit être bien spécial

Lyne Gariépy lynegariépy@journaldescitoyens.ca

Halloween est une fête importante dans notre famille. C'est d'ailleurs la fête préférée de ma sœur, et elle a bien transmis cette passion à son petit Darius. Depuis toujours, nous passons cette soirée ensemble, avec la famille et les amis, et tous doivent être costumés, jeunes et moins jeunes.

Du haut de ses cinq ans, Darius a vécu la majorité de ses tournées d'Halloween avec toute sa famille, incluant ses deux cousines, Brigitte et Rose. Or, cette année, Brigitte, qui a maintenant 8 ans, voulait passer l'Halloween avec ses amis et Rose, dans une autre ville. Darius ne serait donc pas avec ses cousines, qu'il appelait ses sœurs lorsqu'il avait 2-3 ans.

Nous allions donc être en comité réduit: Darius, son papa, sa maman, son oncle Julien, Anthony, les voisins, et moi. Inévitablement, certaines personnes lui manqueraient en cette soirée spéciale. Je n'étais pas très motivée pour cette soirée d'Halloween, mais je

ne voulais pas manquer ce moment avec Darius.

J'étais donc déjà chez Darius lorsqu'il est revenu de l'école. La première phrase complète qu'il m'a dite est: «Tu sais Tatie, les filles ne viendront pas passer l'Halloween avec nous.» «Je sais, mon grand», que je lui réponds. Alors il me regarde dans les yeux et me dit: «Heureusement, ma Tatie d'amour, elle, elle est toujours là.» Il s'approche alors de moi, et me serre fort de ses petits bras entourés autour de ma taille. Je le serre en retour, et les deux, au même moment, on dit: «Gros câlin!»

C'était un moment touchant, qui m'a fait non seulement très chaud au

cœur, mais qui m'a aussi confirmé l'importance d'être à cet endroit, à ce moment. Et cette réaction m'a aussi permis de découvrir un côté de la personnalité de mon neveu d'amour. Au lieu de se plaindre, et de s'apitoyer sur l'absence de certaines, il a apprécié la présence d'une autre personne. Et cette personne chanceuse était moi!

Nous avons donné et récolté des bonbons, lu des histoires d'Halloween collés sur le divan, chanté des chansons et dessiné. Mais par-dessus tout, nous avons parlé. Et je ne cesse de m'émerveiller par les réflexions de ce petit bout d'homme.

Pendant une de ces conversations, Darius me dit: «Tatie, toi tu es spéciale, tu es différente et tu es originale. Moi, je ne suis pas spécial. Je suis juste un petit garçon ordinaire. Mais peut-être que si j'étudie et que je travaille fort, un jour je vais créer ou inventer

ou découvrir quelque chose d'important, de spécial, et je serai alors spécial moi aussi.» «C'est important d'étudier et de travailler fort, mais tu es déjà spécial, mon loup», que je lui réponds.

«Comment ça Tatie, que je suis spécial?» qu'il m'interroge, l'air dubitatif. «Parce que tu as une personnalité unique à toi, que tu es un garçon intelligent et sensible. Et je ne connais pas d'autre enfant de 5 ans qui a une chronique dans un journal avec sa Tatie. En connais-tu dans ta classe?», que je lui demande. «Non Tatie, je n'en connais pas. Mais Tatie, tu es certaine que je suis spécial?», me redemande-t-il. «Oui, mon loup d'amour, je suis certaine que tu es spécial, tu es même un petit être très spécial à mes yeux», que je lui dis. Au même moment un sourire apparaît sur sa jolie frimousse et l'illumine: «Si tu me le dis Tatie, je te crois.»



Le pompier Darius et Tatie Mary Poppins, juste avant la tournée d'Halloween.

Photo: Chantal Gariépy



Chronique d'un café allongé

Le je... à une lettre d'être un jeu

Denys Duchesne, pour la Paroisse

Le dernier Café amitié de la paroisse, tenu le vendredi 27 octobre dernier, avait le JEU pour thème. Alors, d'entrée de jeu, oui, oui, oui, d'entrée de jeu, un participant avance que pour lui le travail a toujours été un jeu. Pour moi, travailler c'est jouer, dit-il.

Faudrait en informer Zachary Richard pour qui *travailler c'est trop dur*, lui réplique une adepte de musique.

Jouer, d'ajouter une ex-enseignante, c'est l'affaire des enfants. L'enfant apprend en jouant. C'est connu.

Pas nécessairement réplique alors une comédienne à ses heures qui rappelle que pour un acteur de théâtre, *travailler c'est jouer*. Il a été formé pour jouer. Jouer, c'est son travail!

Nous voilà revenus à la case départ. L'enfant, l'acteur, le travailleur, le jeu accompagne le développement de la personne.

On apprend à jouer seul. Puis avec ses parents, avec ses frères et ses sœurs. Mon père était chauffeur d'autobus, ma mère caissière dans une épicerie, mon frère était joueur de hockey. Alors, à la maison on jouait à l'autobus, à l'épicerie et au hockey.

Dans la ruelle avec les amis, les jeux de billes, de cartes, K-can ou les bocaux. Quand nous jouions à la marelle, souvenirs-nous, les premiers amours fleurissaient.

S'installent les jeux organisés par les Municipalités, seul ou en équipe. Pour ouvrir le jeu, on invoque les Jeux Olympiques. Les jeux télévisés aussi: faites vos jeux, disait-on!

Et puis, autour d'une simple table, les incontournables jeux de société dont on découvrirait les véritables enjeux en laissant les dés décider. Des jeux et des enjeux qui, aujourd'hui, se jouent dans les résidences, dans la tête et le cœur de notre père, de notre mère, frère, sœur, ami, voisin, ceux à qui on disait jadis *Allez jouer dehors, les enfants, il fait beau!*

D'un bout à l'autre de nos vies nous sommes ainsi plongés dans un univers qui baigne dans le jeu. Et voilà Shakespeare qui s'invite dans la discussion avec sa célèbre proposition: *The world is a stage* que l'on peut traduire ainsi: *Le monde est une scène sur laquelle les humains sont littéralement des acteurs qui y jouent leur vie.*

Voilà qui aurait dû influencer Descartes, auteur du non moins célèbre *Je pense donc je suis*. Descartes avait 20 ans lorsque Shakespeare est mort. On peut supposer qu'il a eu l'occasion, ou pas, de se référer à ce *The World is a stage*. Alors, nous le ferons à sa place, sans détour.

Je joue donc je suis.

Presbytère Saint-François-Xavier
994, rue Principale, Prévost
Prêtre: Gauthier Lambert Elleme
Diacre: Jean Deslauriers

Horaire – lundi, de 10h à 15h – mardi et jeudi, de 10h à 13h
Messe: tous les dimanches à 9h
Rendez-vous: 450-224-2740

COURRIEL: paroissestfran@gmail.com

SITE INTERNET: rfab.ca/psfx



Avec Odette Morin

odemorin@journaldescitoyens.ca • www.journaldescitoyens.ca

La cuisson du riz

Il est très pratique d'avoir du riz cuit sous la main, on peut en faire toutes sortes de recettes rapides les soirs de semaine, quand on est pressé.

Le riz blanc cuit et non apprêté se conserve au moins cinq jours au frigo. Il peut être facilement réchauffé au four à micro-ondes ou être ajouté à une soupe, à un sauté de viande ou de légumes, etc.

Il y a plusieurs méthodes de cuisson du riz. On peut le rincer, le faire tremper, certains le font griller à sec avant de le cuire à l'eau. Le rinçage enlève poussières et impuretés ainsi qu'un peu d'amidon tandis que le trempage permet de réduire le temps de cuisson notamment du riz brun et d'autres variétés à grain entier comme le riz rouge, le riz noir, etc. La méthode de cuisson du riz brun est la même que pour le riz blanc, mais plus longue (de 30 à 45 minutes). Aussi, on y mettra plus d'eau soit 2 ½ parties d'eau pour 1 partie de riz. Il est très important de laisser reposer le riz au moins 10 minutes après le temps de cuisson prescrit, car il finira de cuire avec la chaleur résiduelle.

Aujourd'hui, je vous donne ma méthode «infaillible» pour cuire le riz blanc. Cette recette va pour les riz à grains longs (ordinaire, au jasmin, etc.), mais pour le basmati, on mettra un peu moins d'eau, soit 1 ¾ partie d'eau pour 1 partie de riz. Mon préféré est le riz au jasmin, il est juste assez collant, lorsqu'il est encore chaud, pour être mangé avec des baguettes. Après avoir complètement refroidi au frigo, ses grains se détachent les uns des autres, il peut alors être utilisé dans des préparations froides ou chaudes.

Cuisson du riz à grains longs

Si vous rincez le riz, diminuez la quantité d'eau (3 ½ tasses d'eau pour 2 tasses de riz)

Ingrédients

- Riz à grains longs, 2 tasses
- Eau bouillante, 4 tasses
- Sel, ½ à 1 cuil. à thé (2 à 5 ml) (facultatif)

Préparation

Mettez le riz (et le sel) dans une casserole munie d'un couvercle étanche. Versez-y l'eau bouillante et amenez le tout à ébullition en remuant. Dès que le mélange boue, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire le riz 15 minutes. Fermez le feu et laissez reposer le riz au moins 10 minutes (le riz peut attendre ainsi pendant 1 heure et rester chaud). Remuez avant de servir. Donne environ 4 tasses de riz cuit.

Riz au citron et au beurre (inspiré du Nimbu Chawal)

Nimbu pour citron, Chawal pour plat d'accompagnement, une recette indienne. Cette recette est un pur délice! Je l'ai faite avec du riz au jasmin. Le riz prend une superbe coloration jaune et le goût du citron s'impose moins qu'on le croirait. Vous pourriez y ajouter, en même temps que le jus de citron, une poignée d'herbes fraîches comme de la coriandre, de l'aneth, du persil, de l'estragon ou du cerfeuil. Ce riz peut être servi chaud ou il peut être transformé en une délicieuse salade en lui ajoutant des morceaux de mangue



fraîche, des confettis de poivrons de couleur, des rondelles d'oignons verts et une vinaigrette aigre-douce au vinaigre de riz, à l'huile d'olive et au sirop d'érable.

Ingrédients

- Riz Basmati ou autre riz à grains longs au choix, 1 tasse
- Eau bouillante, 1 ¾ tasse pour le Basmati ou 2 tasses pour autres riz
- Beurre, 2 cuil. à soupe (30 ml)
- Graines de moutarde, 1 cuil. à thé (5 ml) (facultatifs)
- Poudre de cari, 1 cuil. à thé
- Curcuma, 1 cuil. à thé
- Poivre ou flocons de piment, ¼ de cuil. à thé
- Sel, ½ à 1 cuil. à thé
- Feuille de laurier, 1 petite
- Jus de ½ citron soit 3 cuil. à soupe (45 ml) ou plus au goût

Préparation

Faites revenir les graines de moutarde dans la moitié du beurre (dans une casserole avec couvercle) à feu moyen. Hors du feu, ajoutez tous les ingrédients, sauf le riz et le jus de citron, remuez et ajoutez le riz. Mélangez le tout pour bien enrober le riz. Remettez la casserole sur feu vif et ajoutez l'eau bouillante. Remuez jusqu'à ébullition, baissez le feu au minimum, couvrez et laissez cuire 15 minutes. Fermez le feu et laissez reposer le riz au moins 10 minutes. Enlevez la feuille de laurier, ajoutez le jus de citron, le reste du beurre (et les herbes, s'il y a lieu), remuez le tout et servez.

Bon appétit!