

Le comité du MRAP à la fête « *Mes Tissages* » de Bischwiller :

La première fête « Mes Tissages » s'est déroulée le samedi 13 juin 2015. Elle a été organisée par le Centre d'Animation Social et Familial de Bischwiller.

<http://casfbischwiller.centres-sociaux.fr/activites/>

Y ont participé aussi des habitants bénévoles, le Sonnenhof (fondation protestante), la radio Arc en Ciel, la Compagnie Théât'Reis, l'Association des Commerçants et Artisans de Bischwiller, l'association Kré Ensemble (Kré signifie "faire" en manouche), le club de l'amitié de Bischwiller, le comité de Strasbourg du MRAP. L'ambiance de cette fête était très agréable.

Atelier Hip-Hop, peinture sur tissu (réalisation d'une fresque « l'arbre à pays »), atelier cuir, atelier mosaïque par un artiste grec, broderie, peinture (fresque paysagère), papier mâché, atelier henné, tresses africaines, exposition d'objets de fête confiés par les habitants qui ont permis de découvrir les cultures et les fêtes du monde, musique et danse, maquillage et jeux, mini reporters, préparation de spécialités culinaires de Tchétchénie, restauration avec dégustation de plats culinaires du monde.


L'exposition dont la photo ci-dessous donne une petite idée, le défilé de « vêtements de fête », minutieusement préparé ont eu beaucoup de succès et symbolisaient, le thème de la journée *Mes Tissages*.



Le comité de Strasbourg du MRAP a pour sa part réalisé un repas végétarien, les galettes de pommes de terre, accompagnées de salade verte, un plat « alsacien » suivi d'une salade de fruits, en expliquant sur des panneaux et des dépliants l'histoire des ingrédients qui nous emmène loin de l'Alsace : les pommes de terre ont été découvertes dans les Andes, les céréales qui fournissent la farine ont été cultivées d'abord dans le Croissant fertile, la noix de muscade vient d'Extrême Orient, les pêches de Perse, l'huile d'olive utilisée pour les frire est d'origine méditerranéenne. Les plantes, les outils, les connaissances et les personnes se sont mélangés très tôt dans l'histoire de l'humanité. Ci-dessous une photo des trois panneaux exposés et une vue de la fête depuis notre stand.

Les galettes de pomme de terre


ou Grumbeerekiechle ou Ardepfeldatscha,
avec la laitue, un plat typiquement alsacien,
réalisé avec des ingrédients dont les histoires nous amènent
dans les Andes, en Perse, en Mésopotamie,
autour de la Méditerranée... !



Recette pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 1 gros oignon ou 2 petits
- persil haché
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de farine
- noix de muscade, poivre, sel
- 1 verre d'huile pour la cuisson

Les pommes de terre ont été découvertes dans les Andes



mrap
Comité de Strasbourg du MRAP
Adresse de notre site : mrap-strasbourg.org
Adresse mail : mrap.strasbourg@yahoo.fr
Tél. : 06 78 29 73 43


Les ingrédients des galettes de pommes de terre

Les pommes de terre :
Elles ont été découvertes par des colonisateurs espagnols en 1534 dans les Andes en Amérique du sud où en existent plus de 300 sortes aux goûts très différents.
Au cours de l'histoire, divers pouvoirs, défendant des intérêts particuliers, ont mené de nombreuses guerres et massacres.
Mais les femmes et les hommes ont souvent, de gré ou de force, échangé des plantes, des aliments, des animaux, des outils, des connaissances, ont eu diverses relations. Le métissage culturel et humain est ainsi en marche depuis des millénaires.
Des pommes de terre ont été rapportées en Espagne, et depuis sont cultivées aussi dans ce pays, puis dans ce qui deviendra l'Allemagne et dans le monde. En France elles ne servaient dans l'alimentation des Hommes qu'au XVIIIe avec l'arriver. Au Néou, en Bolivie, on ébouillante la pomme de terre est fêlée de nos jours lors d'une journée en mai et ailleurs à d'autres dates.

Les œufs : le mot est d'origine latine. Des pharaons d'Égypte allaient chasser les canards sauvages, mangeant du foie gras. On a commencé l'élevage des canards et des poules ?

Le sel : mot d'origine latine. Le sel vient des mers, des sables.

Le persil : le mot est d'origine grecque. On a été cultivé le persil ?



L'huile : le mot est d'origine latine. Les Grecs, les Romains consommaient de l'huile d'olive.

La farine : Les blés et les céréales ont été cultivés pour la première fois en Mésopotamie (Irak et Iran actuels) il y a au moins 10 000 ans. L'agriculture et l'élevage se sont répandus avec les déplacements très lents des Hommes, en Égypte, en Grèce... pour arriver vers -5 000 dans ce qui s'appelle l'Europe vers - 500.

Les échalotes : le mot français qui les désigne a une origine latine. Les Romains avaient un vaste empire autour de la Méditerranée et il est difficile de savoir d'où viennent les échalotes. D'après Cuisine d'Orient et d'ailleurs, l'oignon, proche de l'échalote, vient d'Iran ou d'Asie centrale !

Le poivre : vient d'Orient. Des caravaniers transportaient les épices d'un endroit à un autre. Sans que l'on sache vraiment qui les avaient transportés, elles arrivaient en Europe pour que nos princes puissent manger des viandes qui étaient souvent sur le point de pourrir. Les croisés ont été en partie inspirés pour avoir accès aux épices d'Orient. Les épices ont enflammé les palais et les imaginations.

La noix de muscade aussi ! La noix musquée a pour étymologie le mot arabe misk. La muscade est un arbre qui poussait aux débuts dans l'archipel des Moluques en Indonésie et en Malaisie.

La salade de fruits avec pêche, abricots, poires, fraises, cerises :

Les abricots venaient de Chine, d'après le livre Cuisine d'Orient et d'ailleurs

Les pêches venaient de Perse. En allemand le mot Pfirsich vient du latin persicum (pomum) fruit de Perse. Persica arbor signifie arbre de Perse.

Les poires d'Asie Mineure ou Turquie actuelle. (Cuisine d'Orient et d'ailleurs)

Les fraises : mot issu latin Fraga

Les cerises : mot issu du latin cerasus lui-même issu du grec kerassos.

Les repas avec une entrée, un plat et un dessert sucré.


Le chanteur et musicien Ziryab qui s'était installé à Cordoue en Espagne en 822 a inventé genre musical appelé noubat. Il était aussi un fin cuisinier, artiste des élégances cordouanes et l'art de la table.

C'est lui qui a inventé le repas avec une entrée, un plat de résistance et un dessert sucré. Sa biographie écrite au XVIIIe par al-Maqqari sert de référence. D'après l'Institut du Monde Arabe.

Les fruits et légumes ont été acclimatés, sélectionnés dans cet empire qui a duré huit siècles. Durant la civilisation arabo musulmane du VIIIe au XVIe, l'agronomie était à l'honneur : les fruits et légumes étaient rassemblés, étudiés, acclimatés.

Les sciences et techniques, héritées du monde grec, de l'Inde, de la Perse, de la Mésopotamie, ont progressé et furent transmises plus tard de la langue arabe au latin aux savants des pays occidentaux notamment en médecine, en agronomie, cartographie, algèbre.

Le monde musulman au VIIIème siècle



On peut se demander quels légumes et fruits cultivés connaissent les Celtes, leurs premiers, des germains qui commerçaient avec les peuples de la Méditerranée, et qui vivaient ici depuis le VII^e avant JC. Les perles des sauges, celles ont donné, après les campagnes de Jules César, ses mots en latin qui sont passés dans nos langues : Broccomaquis (est devenu Bru-mabi), Argentorates (qui s'appellera Argentoratum et plus tard Strasbourg), Tili, le Conon, Cambetis (kamitis plus tard) etc.

