



S.A.R.I.

Soutien pour l'**A**lphabétisation et la
Reconnaissance des **I**ndiennes

bulletin de liaison

BULLETIN n°4

- Décembre 2002 -

SARI Association parrainée par Dominique LAPIERRE
auteur de « *La Cité de la Joie* »
Siège Social : 92 rue Elisée Reclus- 42300 ROANNE – France –

activités 2002

Manifestations

Différentes manifestations ont été réalisées afin de faire connaître l'Association SARI, partager notre expérience sur le vécu de différents membres en Inde, afin que de nouveaux parrains adhèrent à SARI :

23 Juin 2002 : Pour la 4^{ème} année consécutive, SARI disposait d'un stand à la fête de l'amitié - montage vidéo expliquant notre Association et nos activités
Vente de sypoms, d'objet d'artisanat indien,
Distribution de dépliants de présentation de SARI
Participation au reportage photo
Recette de la journée : _____

23 Novembre 2002 : Assemblée Générale autour d'un repas typiquement indien, afin de faire partager aux différents membres de l'Association les traditions des filleules qu'ils parrainent.

14 Décembre 2002 : Les jeunes des Aumôneries des Collèges et Lycées Roannais tiendront un stand devant un supermarché roannais
Vente de gâteaux, crêpes, houx, gui,... au profit de SARI

Supports de Communication

- Réactualisation du dépliant de présentation de l'Association et du livret informatif expliquant l'historique, le projet, les objectifs de l'Association, le choix de scolariser les filles et les projets de SARI
- Site Internet remis à jour - adresse : <http://sari.asso.free.fr>
- Bulletin de liaison : sortie du bulletin n° 3 - toutes les idées, informations et suggestions sont les bienvenues...
- Presse :

14 Décembre 2001 : article dans le Pays Roannais ; présentation de SARI et de ses actions

15 Décembre 2001 : interview d'une jeune de l'Aumônerie (Tiphaine) qui s'implique beaucoup dans l'Association SARI

Mai 2002 : article lors de la remise d'un chèque de la part du LIONS CLUB LUCEBO à SARI

SARI figure dans l'annuaire associatif 2001/2002 édité l'occasion du centenaire de la loi 1901

Parution d'un article sur SARI dans le Bulletin Municipal de Septembre 2002

Quelques conseils pratiques pour la correspondance avec vos filleules :

Les jeunes-filles que vous parrainez n'ont jamais écrit de lettres auparavant, ce qui explique le caractère un peu stéréotypé de leurs lettres.

Sachez **qu'une seule personne** au SHIS est chargée de traduire tout le courrier du parrainage, car bien que l'Anglais soit la 2^{ème} langue officielle, peu de personnes la parlent et l'écrivent couramment. Il traduit vos lettres en bengali et aide les jeunes-filles à vous répondre (car elles ne savent pas ce qu'il faut raconter dans une lettre), puis il traduit leur lettre en anglais avant de vous l'envoyer.

Un autre point important : le courrier est mal distribué dans les villages, car personne (ou presque) ne reçoit jamais de lettres. Mieux vaut donc adresser directement votre courrier au :

Southern Health Improvement Samity (SHIS)
(nom de votre filleule)
P.O. Vill. Bhangar
Dist.24 PGS (South) – Pin 743502 –
West Bengal – INDIA

En indiquant sur vos lettres votre nom, le nom complet de la jeune fille et celui de son père (par exemple : D/O Hossen Ali Molla)

Pour mieux connaître le pays de nos filleules (suite)

La vie sociale :

L'hospitalité indienne est célèbre. Il convient cependant d'en préciser les modes. Les personnes de la famille ou assimilées sont les bienvenues à toutes heures du jour ou de la nuit. Lorsque l'on se déplace hors de son lieu de résidence il est courant de ne pas descendre à l'hôtel mais plutôt chez des parents ou amis. Des lits légers et facilement amovibles sont toujours disponibles.

Pendant la saison chaude, on peut dormir sous les vérandas et les terrasses, sinon à l'intérieur on partagera l'espace libre. Il faut savoir toutefois que cette hospitalité est un échange. On attendra de vous la réciproque sans nécessairement se préoccuper de votre convenance.

Dans les grandes villes, les classes privilégiées et les hautes classes moyennes ont une vie sociale assez intense. Dîners, cocktails, mariages, réceptions, etc sont presque quotidiens et le whisky coule à flots.

Comme les Indiens et les Indiennes aiment beaucoup les parures et les vêtements, ces festivités sont l'occasion d'un déploiement d'élégance brillante et raffinée.

Les étrangers sont toujours les bienvenus et traités avec beaucoup d'égards. Mais très souvent tenus en marge de ce qui fait la réalité indienne. Le contact reste en général bien superficiel pour ceux qui ne connaissent vraiment ni la langue ni les coutumes.

L'anglais est parlé dans les milieux influents, mais la connaissance du hindi permet d'établir des liens d'une autre nature.

La suite au prochain bulletin.....
Denise COURT

Et pour la gourmandise je vous recommande cette brioche que j'ai préparée plusieurs fois pour accompagner une crème au chocolat ou une salade de fruits et qui s'est avérée excellente et facile à faire.

Brioche aux raisins et au sirop

Pour 4 personnes préparation : 45 minutes
Repos : 2 h 15
Cuisson 25 min

Ingrédients : 20 gr de levure de boulanger fraîche
250 gr de farine type 55
1 pincée de sel
120 gr de ghee (beurre clarifié)
30 gr de raisins de Smyrne
30 gr d'amande mondée
180 gr de sucre
2 cuillérées à soupe d'eau de rose ou de fleur d'oranger

Emiettez la levure dans un petit bol d'eau tiède avec 1 tuile à café de sucre. Laissez reposer 10 minutes. Disposez la farine en fontaine avec le sel dans un grand saladier, versez la levure dans le puits et incorporez la à la farine avec la main, d'un geste circulaire allant du centre aux bords. Ajoutez de l'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple, pétrissez 5 minutes. Laissez reposer 2 h dans un endroit tiède, couvert d'un linge, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Préchauffez le four à 180° (th 5-6).

Étalez finement la pâte en rectangle sur un plan de travail fariné, badigeonnez généreusement de ghee et répartissez la moitié des raisins sur la surface. Pliez la pâte en rabattant les quatre coins au centre, badigeonnez de ghee, humectez les bords avec un peu d'eau ou de lait et repliez de nouveau.

Piquez plusieurs fois le sommet avec une fourchette, introduisez les amandes dans la pâte. Déposez celle ci sur une plaque de four et laissez reposer 15 minutes. Mettez au four et faites cuire environ 25 minutes, jusqu'à ce que la brioche soit bien dorée.

Pendant ce temps, préparez un sirop en faisant bouillir doucement ensemble le sucre et le reste du ghee. Sortez la brioche du four, immergez la immédiatement dans le sirop et laissez refroidir.

Aspergez d'eau de rose ou de fleur d'oranger avant de couper en tranches....

ET BON APPETIT

Denise COURT

