

Le TSUNAMI du 26 décembre en ASIE

La région d'Inde où habitent vos filleules, n'a pas été touchée par le tsunami. Cependant la Fédération dont fait partie le SHIS avec lequel nous travaillons, a décidé avec l'approbation du gouvernement indien de venir en aide aux sinistrés du sud de l'Inde.

Nous avons reçu un appel de frère Gaston, qui demande des fonds pour aider les équipes des SHIS qui seront envoyés au secours des sinistrés.

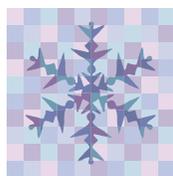
Une copie de ce texte est en ligne sur le site de sari. (<http://sari.asso.free.fr>)

Pour limiter les frais bancaires, nous vous demandons d'envoyer vos dons par chèque à l'association *Grains de Riz*. Cette association, a été créée par des amis de frère Gaston, pour faire connaître son action et récolter des fonds. Veuillez noter sur le chèque « Don pour les sinistrés du tsunami », vous recevrez en retour un reçu fiscal.

Voici les coordonnées de l'association :

Association Grains de Riz
chez Caroline et Sébastien Bonte
8 grande rue
91630 Marolles en Hurepoix

Merci pour votre générosité et vos dons pour vos filleules



Bonne Année
2005



S.A.R.I.
**Soutien pour l'Alphabétisation et la
Reconnaissance des Indiennes**

bulletin de liaison

BULLETIN n°6

- Décembre 2004 -

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

Pour connaître un peu plus le pays de nos filleules.
(suite)

L'eau : un don du ciel

Le tropique du cancer traverse l'Inde en suivant approximativement la limite entre la péninsule et les terres continentales. Observée sur une carte, cette ligne fictive rend sensible une réalité : le territoire indien est situé en majeure partie dans la zone des grands déserts tropicaux. Le système des moussons lui permet d'échapper au climat désertique ; la quasi totalité des pluies a pour origine le flux de mousson d'été. Dans les zones de montagne himalayenne, les températures hivernales sont très rudes et des vagues de froid peuvent s'étendre jusqu'aux plaines du Gange et frapper leurs habitants mal préparés. La chaleur règne toute l'année sur la plus grande partie du territoire et dépasse les 40°C durant les mois qui précèdent la saison des pluies.

De Septembre à Mars la température peut baisser jusqu'à 23°C voir 18°C ! Le ciel est d'un bleu limpide, le vent qui souffle du nord-est venu de l'Asie centrale froide, est sec ; il ne pleut donc pas, sauf dans le nord -ouest : issues des dépressions méditerranéennes, les petites pluies d'hiver que reçoit le Pendjab font sa richesse et le bonheur du blé.

En Inde, ce ne sont pas les saisons mais l'humidité, la durée et l'abondance des pluies de moussons qui créent l'opposition essentielle entre les périodes de l'année et entre les régions.

La vie est rythmée par la périodicité de la saison des pluies, sa générosité ou son indigence selon les lieux ; le cycle de la vie et le cycle de la mousson s'accorde en une seule et même phase .

Denise COURT

ET POUR VOUS REGALER :

CURRY D'AGNEAU A L'INDIENNE

Pour 6 personnes

1 kg ou 1 kg 200 de mouton dans le gigot ou dans l'épaule, coupé en morceaux
150 gr de beurre
2 gros oignons
2 gousses d'ail
2 cuillères à café de curry
1 pointe de couteau de 4 épices
1 à 2 gr de safran
1 pointe de poivre de Cayenne
1 cuillère de coriandre en grains
10 clous de girofle
1 cuillère de cumin
1 bâton de cannelle ou 1 cuillère à café de cannelle en poudre
5 grains de cardamome
sel
3 pots de yaourt nature
350 gr de riz basmati pour l'accompagnement

Préparation

Eplucher l'ail et les oignons, les couper en lamelles, et les faire blondir dans la cocotte avec la moitié du beurre.
Ajouter les clous de girofle, la cannelle le 4 épices le sel et le curry.
Verser les yaourts battus, ajouter les morceaux de mouton sans les faire revenir et le reste du beurre.
Laisser cuire 2 heures a petit feu
Vers la fin de la cuisson, ajouter le cumin la coriandre, le safran Cayenne et cardamome
Laisser encore mijoter 10 a 15 minutes.
Si la sauce n'est pas très liée, la battre au batteur électrique avant de servir
Servir avec un riz créole basmati.

A VOS FOURNEAUX, ET BON APPETTIT