

LDVA du
Lama bleu

La voie du Lama N°4

Numéro 4

Février 2010

DANS CE NUMÉRO :

Édito	1
Recette	1
Au petit soin	2
Une maison qui sent bon	2
Paroles d'éducs	3
Infos diverses	3
Willow est né	3
Le temps des cabanes	4
La scie à chantourner, un investissement judicieux	4
La vêtue, un moment à moi, un moment pour moi	4
Jeux	5

Édito :

A l'heure où nous rédigeons cet article, l'hiver est là et bien là, puisque le thermomètre affichait ce matin -18°C, de quoi engourdir les mains et les esprits. En effet, cette période est propice au repli, aux douces senteurs des gaufres fumantes et du bol de cacao chaud. Que penser des ac-

tivités extérieures ? Elles sont en berne et attendent des jours plus cléments. Pourtant 2010 est pour tous synonyme de projets qu'ils soient professionnels culturels ou autres. Pour le Lama bleu, les desseins, en dehors des projets prioritaires de nos jeunes, seront axés sur le bien être des animaux avec la réfection des caba-

nes nécessaires en été et lors de fortes pluies.

Rapidement, il nous faudra songer à notre potager, qui lui aussi, demandera toute notre attention prochainement.

Alors, mettons simplement à profit ce temps, sans doute nécessaire à recharger nos batteries.

L'équipe du Lama bleu

Recette : Boulgour à l'Indienne

Préparation : 15 minutes
Cuisson : 12 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de boulgour
- 2 oignons
- une poignée de raisins secs
- une poignée de noix de cajou
- 2 ou 3 cuillères à soupe de curry en poudre

Préparation :

Faire revenir les oignons dans de l'huile d'olive. Ajouter les raisins secs, les noix de cajou et le curry. Saler. Ajouter un petit peu d'eau. Faire revenir quelques minutes.

Faire chauffer un volume d'eau égal au volume du

boulgour.

Ajouter 2 bouillons cube. Jeter le boulgour dans l'eau bouillante et faire cuire à petits bouillons pendant 7 minutes.

Retirer du feu, ajouter la préparation et laisser gonfler 5 minutes (le boulgour doit absorber l'eau restante).

Bon appétit à vous.

Carnet de naissance : Willow est né.

Quelle ne fut pas la surprise de Wilfried ce dimanche 29 novembre au matin lorsqu'il découvrit Willow lové près du flan de sa mère. Tout d'abord il n'a rien vu, ensuite il n'y a pas cru. Passé l'instant d'étonnement il a fait-part de sa découverte à Arnaud. Lui non plus n'en a pas cru ses yeux ! C'est en courant qu'il est venu me chercher. Lorsque Arnaud m'a dit "nous avons un poulain !" moi aussi il m'a fallu du temps : "quel poulain, qui est la mère ?" Au nom d'Helga, j'ai compris et je m'en suis voulue ! Compris que lorsqu'on ne veut pas regarder, on ne voit pas ! Voulue d'avoir rationnée ma jument parce qu'elle profitait trop ! Bref, j'ai couru dans les pas d'Arnaud, partagée entre joie et inquiétude, car un poulain fin novem-

bre ce n'est pas franchement la saison propice.

Je l'ai découvert petit dans un petit box, l'arrivée a dû être un peu inconfortable, bref, Willow est un battant. Helga était en pleine forme et très attentive au bébé. Nous avons décidé de les changer de place. Wilfried a pris les choses en main et a aidé à changer les lamas de boxes. Ensuite Arnaud a passé le licol à Helga et j'ai suivi en portant Willow jusque dans sa nouvelle résidence spacieuse.

Ensemble nous avons prodigué les premiers soins, c'est-à-dire nettoyer et désinfecter le nombril et veiller à ce que Willow tète le colostrum (premier lait riche en anticorps qui permettent au poulain d'être immunisé contre les maladies).

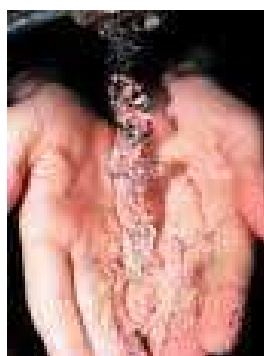
C'est rassurés sur la bonne santé de la jument et du poulain que nous avons épandu une grosse litière de paille, donné un gros seau d'eau et rempli la mangeoire de foin. Puis nous avons vaqué à nos occupations la tête dans les nuages, heureux que nous étions d'avoir fait la connaissance de ce ca-deau bien caché.



Wilfried et Kiki.

Une maison qui sent bon... ..

Qu'il est agréable d'entrer dans un lieu où l'odeur rappelle celle des fleurs du printemps ou des fruits d'été plutôt que celle des aisselles ou des chaussettes mouillées ! Cependant, il ne s'agit pas comme notre bon vieux roi Louis XIV de masquer les mauvaises odeurs par un parfum puissant mais bien de les anéantir à la source ! Et pas seulement pour le plaisir de nos narines mais pour une toute autre cause qui mérite notre attention.



En ouvrant le dictionnaire à la lettre B, entre *bacon* et *bada-boum* on trouve *bactérie*. Les bactéries se trouvent partout, dans nos maisons, sur notre corps, et sont en général nos alliées. Elles sont nécessaires à la fabrication des fromages,

du vin ou des antibiotiques par exemple, mais certaines sont dangereuses et ont provoqué de graves maladies. Peste, choléra, diphtérie... ont contaminé des populations entières au siècle dernier ! Oui, un si petit organisme peut faire des ravages et seul un bon coup de nettoyage peut les faire disparaître avec du produit s'il vous plaît ! Les désinfectants pour le sol, par exemple, ne sentent pas toujours très bon convenons-en mais le nouveau diffuseur d'huile essentielle en fera son affaire !

Cécilia CHEVASSUS

Paroles d'éducs

Le repas, un temps éducatif.

Certains peuvent penser que ce temps est un moment banal, uniquement axé sur le fait de se nourrir, eh bien non !

L'apparence nous joue des tours, le temps du repas est un moment riche, ou rien n'est anodin ; des courses,

de la préparation, de la présentation, du service ou encore de la vaisselle.

L'élaboration d'un gâteau par exemple, hormis la complexité des proportions, c'est faire avec l'autre, souvent se faire plaisir, surtout vouloir partager. Tous cela participe bien au fait de prendre soin de soi et donc des autres. C'est aussi apprendre à

respecter les règles de vie en communauté.

Il est important d'être à l'écoute des goûts et des convictions de chacun. Ce moment est privilégié et est un temps d'observation important pour l'adulte. Alors, tous au fourneau.

Kiki

Infos diverses :

Chiens dangereux :

Les propriétaires ou détenteurs de chiens dits "dangereux" (chiens d'attaque et chiens de garde ou de défense) doivent désormais être titulaires d'un permis de détention, délivré par les maires sur présentation de certaines pièces, notamment une évaluation comportementale du chien, réalisée par un vétérinaire, et une attestation d'aptitude du maître,

obtenue avec un formateur agréé. Évidemment cela a un coût...

Redevance Télé :

Majorée de 3 €, elle passe à 121 € en France métropolitaine et 78 € pour les départements d'outre-mer.

Revalorisation du SMIC :

Depuis le 1er janvier, le SMIC a augmenté de 0.50 % et atteint ainsi 1 343.77 € brut par

mois, sur la base de 35 heures hebdomadaires. Soit 8.86 € brut par heure. A partir de cette année, la réévaluation du SMIC se fera en janvier et non plus en juillet comme auparavant.

- Salariés entre 16 et 17 ans (-20%) : 7.09 € brut de l'heure
- Salariés entre 17 et 18 ans (-10%) : 7.98 € brut de l'heure

.../...

Au petit soin

Nous l'avons dit, le froid nous envahit, et pas qu'un peu ! Les animaux eux aussi subissent la rudesse de l'hiver et semblent rêver en secret aux vertes étendues d'été. Enfin pas sûr, car en attendant, les fermiers du Lama bleu sont aux petits soins pour eux. Pelles, fourches, brouettes, seaux, tout est mis en œuvre par nos apprentis éleveurs pour que

nos amis à quatre pattes aient un nid douillet pour l'hiver. Les boxs sont soigneusement vidés de leurs souillures, les menus d'hiver sont distribués généreusement et la proximité entre hommes et animaux est propice aux caresses. De temps en temps, hop ! Un saut dans la neige, parfois haute d'ailleurs, ce qui n'empêche pas nos amis de piquer un sprint ! Y com-

pris Willow qui s'en donne à cœur joie malgré ses jambes encore quelque peu frêles. Après cela, retour au chaud où les râteliers débordent déjà...

Le temps des cabanes

Aidé par le vent d'automne qui arracha une partie de la toiture d'une de nos premières cabanes, nous étions obligés, pour des raisons de sécurité, de terminer la démolition. Une fois le toit enlevé, nous décidons de tout refaire sur des bases saines. Nous avons donc scellé des supports pour les poteaux, puis réalisé la charpente en liant chaque poteau entre eux pour qu'ils se tiennent mutuellement.

Ainsi, l'union faisant la force, cette cabane sera mieux armée contre les rafales ou autres forces de la nature. Ensuite, nous avons couvert le tout de tôle, puis cloué les planches sur le pourtour. Sciage et clouage paraissaient nouveaux pour Alexis qui s'est donné à fond lors de la réalisation de cet ouvrage.

A l'heure actuelle, quelques finitions restent à faire (dont une porte à installer). Certaines

d'entres elles pourront être mises en œuvre malgré la neige, pour les autres elles attendront des jours meilleurs.

Alexis et Florian



La scie à chantourner, un investissement judicieux

Et ce n'est pas peu dire. Certains d'attendre avec une palpable impatience, le mercredi après midi, pour ENFIN, retrouver notre établi auprès des animaux. En effet, il semblerait devenir institution que de réserver le mercredi après-midi, aux travaux manuels

à vocation "bois". Le besoin s'en faisant pressent, nous avons donc investi dans une scie à chantourner. Quel plaisir que de réaliser nos propres travaux. un tableau "le lama bleu" en lettres découpées une chouette en bas relief un perroquet, les animaux de la

ferme.....

Un réel plaisir que de s'adonner à notre outil fétiche, déjà bien maîtrisé par certains.



Jean Claude & Cie

Un jour de visites

C'est dans le cadre de sa formation (orchestrée par l'ASEAJ de Lons Le Saunier) et l'envie de découvrir d'autres métiers qu'Ahsan avait pris sa journée du mardi. Nous allions rendre visite à un sellier-bourrelier de Mont Sur Monnet.

Ce jour là, nous recevions également Randy qui venait nous voir après être resté plusieurs années au Lama bleu. Aujourd'hui, ce jeune est pris en charge à l'IMPRO de Perrigny et nous rend visite de temps en temps. Anthony lui aussi était de la partie.

Arrivés dans l'atelier de M. SAPPEZ, c'est notre nez qui a été étonné par la forte odeur de cuir, de cire : une bonne odeur diront les garçons. Puis nos regards se sont posés sur les réalisations : des selles Western et autres modèles, divers harnachements. Enfin nos yeux se sont fixés sur les mains de l'artiste, qui d'une façon (apparemment

détachée, facile) était en train de trancher des lamelles de cuir afin de constituer un harnais de grande qualité destiné à des chevaux lourds. M. SAPPEZ nous présenta son parcours, la matière exploitée. Il nous montra des peaux traitées de différentes façon leur provenance : mouton, vache, blaireau, etc... Puis expliqua son métier avec des gestes, car dit-il "Il n'y a pas d'écrit sur ce métier, nous devons apprendre auprès des anciens qui nous transmettent leur savoir-faire. D'ailleurs, beaucoup de technicités ont disparues au fil des ans, car le travail du cheval avait presque disparu au profit de matériels modernes comme les tracteurs. C'est pourquoi, ce métier est un métier créatif dans lequel nous devons sans cesse cogiter pour améliorer ce qui reste des gestes ancestraux." Puis il nous a montré comment couper le cuir, le marquer, l'assembler. Nous avons pu découvrir différents outils, plus tranchants les uns que les autres. Merci à M. SAPPEZ pour cette belle après-midi.

Anthony, Ahsan, Florian, Randy et Kiki

SUDOKU

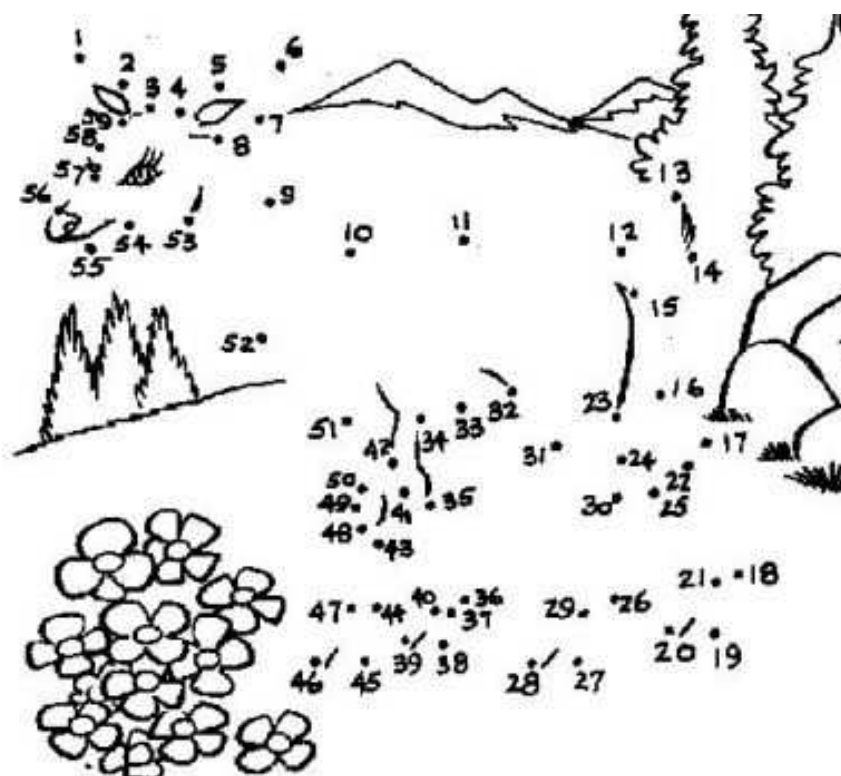
Comment jouer au SUDOKU ?

La règle est très simple : Remplir les cases vides avec les chiffres de 1 à 9, de telle sorte qu'ils n'apparaissent qu'une fois par ligne, par colonne et par carré de 3X3 cases. Une grille de sudoku est divisée en 9 lignes, 9 colonnes et 9 carrés.

Chacun doit contenir tous les chiffres de 1 à 9. Elle fait partie de trois groupes à la fois, elle se trouve sur une ligne, une colonne, un carré en même temps.

			7	3	5	6	8	9
6								7
8			1	4	6	5		
	4							1
		2					4	6
1				9				3
		1	5	6		3	7	4
5	3	6	4			2	9	
4	2	7			3	1	6	

Points à relier



WWW.COLORIAGES.FR