

Fan de carotte

Mardi 15 février et Vendredi 18 février.

Dicton de novembre

février, bon mois pour semer carottes et pois.

Février est de tous les mois, le plus court et le plus matois

Les nouvelles du poisson :

Voici quelques éléments sur mon activité en ce moment.

J'ai réalisé des améliorations sur mon bateau courant Janvier tout continuant de pêcher.

La pose d'une pompe d'assèchement de la cale nécessaire à une mise en sécurité de la navigation et d'un "cheval" c'est à dire d'un système permettant de prendre de l'eau de mer pour alimenter une manche à eau pour laver le pont, mais surtout qui me permet de rincer le poisson sous pression et à l'eau de mer. Ceci pour éviter les désagréments que certains ont eu l'été passé avec une soupe de poisson qui sentait fort, bien que pêchée de la nuit. La "carnasse" est une vase organique qui peut rester collée dans les branchies des poissons ; elle est sans doute responsable de cette odeur. Le problème de l'année passée trouve donc sa solution.

Côté pêche, grâce à la mobilisation des adhérents volontaires lors de la matinée que nous avons passée à désarmer les filets, j'ai pu armer des filets neufs notamment des filets moins hauts qui m'ont permis de rechercher les poissons plus près de la plage dans 6 à 10 mètres d'eau, où les autres pêcheurs ne "calent" pas. Résultat de beaux marbrés, quelques daurades, et des loups, dans une période où aux postes habituels le poisson se fait rare.

Cette semaine en principe, les appareils électroniques (VHF et sondeur) devraient être remontés ainsi que les feux de navigation, ce qui me permettra de diversifier les types de filets posés, "thys" filets entremailés pour la bouillabaisse et les crustacés, filets à soles et filets à rougets.

Enfin Mardi dernier je me suis fais une entorse sérieuse au pied droit qui m'a immobilisé jusqu'à aujourd'hui Dimanche. Je pense reprendre néanmoins l'activité. Mais ceci montre la limite d'une navigation solitaire. En mer, même les marins aguerris naviguent à deux. Et c'est mon but à court ou moyen terme.

Bonne semaine à tous

Boris Obolensky

Recette du chef : *Taboulé à la provençale* :

Dans un saladier faites une sauce composée d'un jus de citron, une cuillerée à café de moutarde, une cuillerée à soupe de vinaigre balsamique et deux grosses cuillerées à soupe d'huile d'olive noire fruitée. Ajouter à cette excellente sauce trois échalotes, un poivron rouge, un concombre et des petites tomates rondes (horreur, ce n'est plus de saison... pardon monsieur le président !) le tout coupé en petits morceaux.

Hachez un paquet de persil et quelques feuilles de coriandre et réservez.

Faites cuire votre boulgour (Of Türkiye) et ajoutez le une fois égoutté à votre préparation.

Laissez bien refroidir et, avant de servir, ajoutez votre mélange herbacé.

Je sais, ce n'est pas original mais je n'ai rien d'autre à vous proposer !

Sortie possible:



C'est au Cesar que vous devriez alors voir ce premier film de d'Alix Delaporte.

Devinez où cela se trouve?

Par souci promotionnel, nous avons décidé d'agrémenter le fan d'activités nouvelles propres à raffermir des neurones largement ramollis par la routine:



Envoyez votre réponse à : michel.verdier-saracino@wanadoo.fr

Les distributeurs sont :

Mardi 15 février	DUMENIEU	CHEMLA	GAROFALO	CHARTIER	CHAUVET (fruits)
Vendredi 18 février	ROGER	BATY	?	?	?