



ASSOCIATION

EAUBONNE - BUDENHEIM



ÉDITION SPÉCIALE - JUIN 2020

Chers adhérents,

Ce n'est pas parce que le confinement a été levé qu'il faut négliger toutes les règles sanitaires - bien au contraire. Néanmoins la vie a repris un peu le dessus même si pour beaucoup le télétravail continue.

Dans cette édition spéciale, je souhaiterais avoir une pensée particulière pour M^{me} Theodorou, décédée du Covid 19 le 06 Mai après 40 jours d'hospitalisation. Le « Corona Virus » aura fait couler bien des larmes.

Avant que notre vie quotidienne ne reprenne ses habitudes, que nous ne puissions retourner au travail, que la vie municipale et associative ne puisse recommencer, il y a encore du chemin. Mais grâce aux technologies actuelles nous pouvons continuer à travailler et à prévoir pour le futur.

C'est pourquoi il apparaît nécessaire de garder ce lien avec vous tous via cette Édition vous fournissant des informations de Budenheim et d'Eaubonne, mais aussi partageant avec vous des faits qu'ils soient historiques, culturels ou autres.

Dans cette Édition Spéciale :

- Quoi de neuf à Budenheim et à Eaubonne ?
- Bien utiliser son masque
- Un peu de culture - D'où vient le ou la Bretzel ?

Quoi de neuf à Budenheim ?



Verbandsfreie
Gemeinde Budenheim

STADT, LAND, QUIZ – TÉLÉVISION ALLEMANDE SWR

Nos amis de Budenheim occupent leurs temps de confinement comme ils peuvent. C'est donc ainsi qu'ils ont participé samedi 16 mai à une émission télévisée sur SWR Fernsehen : « STADT, LAND, QUIZ ».

Ce jeu opposait BUDENHEIM à HOCKENHEIM.

Différents participants de Budenheim : des particuliers, des personnalités sportives du DJK Budenheim, mais aussi la municipalité avec la participation de Stephan et Martina HINZ.

Des questions sur leurs villes ont été posées à chacun des participants – pas toujours facile à répondre. 760/765 en faveur de Hockenheim.



Voilà peut-être une idée à creuser : un QUIZZ Eaubonne/Budenheim, car connaissons-nous vraiment notre voisin allemand ?

La première question pourrait porter sur les différentes fêtes qui existent et dont les dates peuvent varier. Prenons l'exemple de la Fête des Mères et la Fête des Pères. Savez-vous si ces dates sont identiques dans nos deux pays ?

Ces fêtes sont fêtées dans quasiment tous les pays du monde, mais leurs dates peuvent différer selon le Pays. Dans certains pays il s'agit de dates fixes, mais pour d'autres pays il s'agit de dates qui varient chaque année.

LA FÊTE DES MÈRES : En France, c'est le 24 mai 1950 que fut définitivement officialisée cette fête, le président Vincent Auriol ayant promulgué un texte de loi sur la Fête des Mères. Sa date est fixée au dernier dimanche de Mai, sauf si ce jour coïncide avec la Pentecôte, auquel cas la fête des mères a lieu le 1er dimanche de Juin - ce qui est le cas cette année. En Allemagne, elle a lieu le 10 mai.

Bonne Fête à toutes les Mamans



LA FÊTE DES PÈRES : En France, c'est le fabricant de briquets Flaminaire qui a eu le premier - en 1949 - l'idée de créer une fête des pères. Son directeur Marcel Quercia, pour aider au lancement de son briquet au gaz dans l'hexagone, lance la fête des pères en 1950 à la date du troisième dimanche de juin sur le modèle américain. La fête est officialisée par un décret de 1952 qui conserve la règle du troisième dimanche de Juin.

En Allemagne, on célèbre la fête des pères (Vatertag) d'une façon assez différente. On la célèbre toujours à l'Ascension (le jeudi 40 jours après Pâques) qui est un jour férié. Dans certaines régions, on l'appelle Männertag (le jour des hommes) ou Herrentag (le jour des messieurs).

D'autres nouvelles de nos amis de Budenheim : Via les réseaux sociaux, nous avons pu constater que l'accès aux berges du Rhin via la Place d'Isola de la Scalla était à nouveau ouvert, permettant l'accostage des bateaux. Ceci, bien entendu, toujours dans le cadre des restrictions à respecter.



QUOI DE NEUF à EAUBONNE ?

EAUBONNE

<< LES PETITES MAINS DE SIMONE >>

La formidable expérience des petites mains de Simone a pris fin le 07 mai avec 5 267 blouses à usage unique fabriquées et des moments inoubliables passés ensemble.



En parallèle, des particuliers ont confectionné à domicile 800 blouses << réutilisables >> avec des draps donnés par des bénévoles d'Eaubonne et des communes environnantes (association Over the Blues). Elles serviront de la même manière au personnel médical. Un énorme élan de solidarité s'est déployé durant cette période de confinement. C'est notre façon aussi de dire MERCI au monde médical.



Le ministère des solidarités et de la santé a publié les chiffres au 29 mai en France :

28 714 personnes décédées,

67 803 personnes rentrées à domicile,

14 695 personnes hospitalisées,

1 361 patients << Covid >> en réanimation.



[Accueil](#) • [Qui sommes-nous ?](#) • [Les Couturières](#) • [Les Livreurs](#) • [Nos Soutiens](#) • [Médias / Presse](#) • [Contact](#)

Les soignants ont besoin de vous !

1 124

Couturières

41 327

Blouses distribuées

373

Livreurs

25 490

Heures de travail offertes

401 836

Euros de bénévolat

32 424

Kilomètres de livraisons



Couturières



Dons



Livreurs



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité



Santé
publique
France

COVID-19

BIEN UTILISER SON MASQUE

Comment mettre son masque



1 Bien se laver
les mains



2 Mettre les élastiques
derrières
les oreilles

ou



3 Nouer les lacets
derrière
la tête et le cou



3 Pincer le bord rigide
au niveau du nez,
s'il y en a un, et abaisser
le masque en dessous
du menton

Comment retirer son masque



1 Se laver les mains
et enlever le masque
en ne touchant
que les lacets
ou les élastiques



2 Après utilisation,
le mettre dans un sac
plastique et le jeter

ou



s'il est en tissu,
le laver à 60°
pendant 30 min



3 Bien se laver
les mains
à nouveau

**Le masque est un moyen de protection complémentaire
qui ne remplace pas les gestes barrières**



BREZELN

UNE SPÉCIALITÉ :

En allemand : eine/die Brezel

En français : un ou le Brezel

C'est une pâtisserie salée traditionnelle typique de l'Allemagne du Sud, de l'Alsace, de l'Autriche et de la Suisse alémanique.

On les déguste nature ou coupé en deux puis beurré.

Pour le Nouvel An, l'on fabrique aussi des Bretzels plus grandes que l'original. Ils portent « Bonheur » - L'on peut les fourrer, un peu comme un pain-surprise.

Depuis 2014, les bretzels bavaroises (Bayerische Brez'n) sont officiellement protégés par l'Union Européenne.



LE SAVIEZ-VOUS ???

.... Qu'un apprenti boulanger

Condamné à mort aurait

Inventé le « Brezel » ?

Afin de sortir de prison, ce dernier

Devait créer un gâteau à travers

Lequel l'on pouvait voir 3 fois le soleil

Il eut l'idée du Brezel et fut ainsi

Libéré.

Les Bretzels sont fabriqués à base

de pâte de brioche, pochée

dans une solution de

bicarbonate de soude, en forme

de nœud ou de bras entrelacés,

et recouvert d'éclats de gros sel.



Echt lecker:



Une autre façon de les déguster : l'on peut les recouvrir de fromage, de pavot, de sésame et les fourrer au choix

COMMENT FORME-T-ON LES BREZELS ?

1/ Former une boule avec votre pâte, rouler la pâte en conservant au milieu une partie plus épaisse

2/ Prendre les 2 parties les plus fines les tourner en forme de nœud ou de bras entrelacés



À L'USINE/BOULANGERIE

Chez un boulanger industriel « Ditsch », les Bretzels – 100 gr env. ne sont plus formés à la main mais industriellement par un robot. Il en sort quelques 12000 pièces/heure (l'homme lui peut en fabriquer 800 pcs/h).





VIVE L'AMITIE FRANCO-ALLEMANDE -
ES LEBE DIE DEUTSCH-FRANZOESISCHE FREUNDSCHAFT



<< Ces informations ont été recueillies et mise en page par Pétra IRLE >>

Association Eaubonne - Budenheim / 95600 Eaubonne

contact@eaubonne-budenheim .org

