



LO BRAMAIRES

N°1 de Setembre 2004

Somari :

P.1: Editorial – Lo Cridaire ; p.2: Foleta - « Als catars 1210 » ; p.3 Garbura – La Fèsta ; p.4 Rubrica esportiva - Jardin

Edito

Ausissètz, ausissètz! Brave mond me soni Lo Bramaire, fau de cridaire e vos vau contar las nòvas.

Vaquí la còla novèla dels calandrins de 2004-2005!

Venent d'Occitània tota :

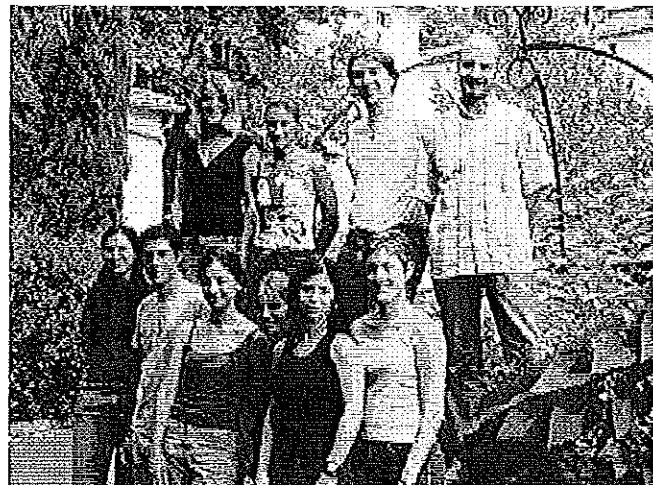
Deidièr d'Auloron Santa Maria en Biarn; Celina de Limós en Aude; Aurèlia de Felinas de Menerbés, Barbara e Batista de Besièrs, Elisabeta de Montarnaud, Severina de La Veruna, Gert e Maria de Montpelhièr, totes d'Erau; e Cristòu de Niça. Anavi oblidar de vos presentar la persona non mens importanta: Foleta, ma calinhaira. Es l'onzena calandrina qu'es nascuda de la lenga d'òc.

Lo cridaire, lo tamborinaire

A cada sortida de la messa i aviá lo cridaire que cridava « avís a la populacion » Anonciava la venguda sus la plaça del tipe que venia far l'aigardent, la venda del jornal, la venguda del maselièr...

Ara i a de vilatges ont aquò se fa encara mas los hautparladors an remplaçat lo cridaire.

Meton la musica per anociar la venguda del fornièr, del maselièr o ben lo concors de petanca.I



Establiment d'Ensenhament Superior APRENE
Còla 2004 – 2005

Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Piquemal Barbara, Rebeillé-Borgella Maria, Vedel Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit

FOLETA

Adieu soi ieu Foletal! La qu'es nascuda de la lenga d'òc...

Aquesta setmana ai fach ma dintrada a APRENE e soi calandrina en A1. Pasmens creguèri que jamai arribariá pas a Besiers, vos demandatz perqué? Avètz rason de vos pausar tant de bonas questions coma aquò!

Deviá prene lo tren a Montpelhièr, fins aquí tot anava plan, enfin s'aviá pas agut dos trens a la meteissa ora tot seriá estat bon... efectivament prenguèri un tren que partiguèt per Marselha de l'autre costat... de mai en mai luènh de Besiers.

Me n'avisèri a Tarascon, doncas davalèri del tren e me calguèt esperar un autre dins la bona direcció... una ora, doas, puèi tres, vos disi pas, fa de temps.

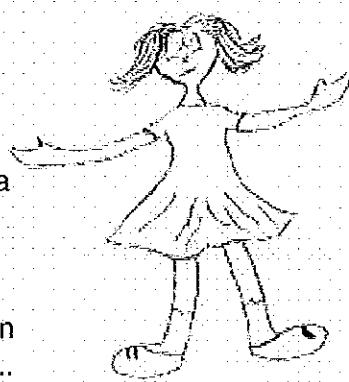
Mas, ara soi a Besiers, of!!

La setmana tota la còla visquèt de grans moments...

D'en primièr faguèrem coneissença, çò qu'es pas res; puèi per una majoritat prenguèrem nòstres quartiers al fogal dels joves travalhadors.

Aprèp tot se passèt lèu lèu, talament lèu qu'a la fin de la setmana quant foguèt lo moment de tornar a l'ostal oblidèri mon sac dins la veitura d'una calandrina que m'aviá pausada davant l'ostal.

Doncas se pòt dire qu'en defòra de quelques mesaventuras, si que non ...Tot va plan!!!



Istòria

« Als catars 1210 »

Lo « Pagus Minerbensis » en latin o « region de Menerbés » a subreviscut, a l'edat galloromana, a l'ocupacion visigòta e a l'envasiment dels arabs. Al centre se tròba Menèrba, vilatge pichon que se trapa al jonhent de dos rius que son Sèsser e Briant. Ten sa glèisa quilhada amont, amb las sieunas rèstas de muralhas e lo sieu pont natural.

A l'entorn de l'an 1110, autre eveniment important: una religion nòva amb d'origina orientala pareis. Aquesta, predicada per Pèire de Bruys, se diguèt « albigeïsme » o « catarisme. » S'espandiguèt plan lèu de Provença fins a Tolosa. Aquela religion presicava sustot l'importància de l'esperit per rapòrt al còs, qu' èra creacion del mal. En fàcia d'aquela menaça, la glèisa catolica prenguèt de mesuras. Aital, lo papa Innocenci 3 lancèt la crosada en genièr de 1208. Alavetz los nordics arribèron amassa. La tòca èra religiosa puèi pauc a pauc cambièt per venir una conquèsta de las tèrras miègjornalas. Alara un encadenament de chaples anava començar: Besiers lo 22 de julh de 1209, Carcassona lo 15 d'agost, etc... Venguèt lo torn de Menèrba. Foguèt enrodada e assetjada en 1210 a un moment que lo solelh rajava e l'aiga començava de mancar. La resisténcia venguèt inutila. Aprèp sèt setmanas de sèti, Menèrba se clinèt davant Simon de Montfòrt que venguèt lo mestre dels luòcs. Los erètges, al nombre de quicòm pròche de 180, refusèron de se convertir e foguèron cremats al pè de la glèisa. Dempuèi se ditz que « lo solelh se colca dins un lièt roge, color de sang e de fuòc ».

La garburada

Lo dissabte 4 de seteme que's debanè a Auloron Santa Maria la dotzau edicion deu campionat deu monde de la garburada.

Creada per un grop de benevòls aquesta hèsta que vadó ua de las manifestacions mei importantas de Biarn. Cada an, la permèra dimenjada de seteme un quarantenat d'esquipas (cosinèrs professionals, amators gromands) venguts de tota Gasconha que preparan la garbura mei bona possible.

Cada equipa qu'a d'aver los medishs ingredients, la diferéncia que's hè sonque au nivèu de l'aiga (los mei valents que la van cuéller dens ua hont), de las espècias e deu temps de còser.

Quan arriba l'ora de la humada, la jurada que tasta totas las garburas e que designa lo vencedor.

Alavetz, après ua diada de tribalh, que comença dab mei de mila cinc cents convidats, ua serada de hèsta qui s'acabarà dens las cantas e la gaujors.

La recèpta de la garbura d'Auloron.

Ingredients:

Mongetas deu milhòc
Carròtas
Caulet
Trufas
Porrets
Arrabas
Un camòt de cambajon
Sau
Pipèr d'Espeleta

Har trempar pendent dotze oras las mongetas.

Pelar los legums.

Dens quate litres d'aiga har borir lo camòt pendent trenta minutás, hornir las mongetas, las carròtas, las arrabas, lo caulet, los porrets, las trufas e har borir a petit huec duas a tres òras.

Hornir en fin de còser drin de grèish de guit. Un conselh tà saber si la garbura ei cueita: la gaha que deu tiéner dreta au miéller deu topin.

Bon appetit.

La Fèsta d'Òc

Del 13 al 18 de july de 2004, Besièrs convidèt lo mond a la quatrena Fèsta d'Òc: lo grand festenal d'Occitània, plaçat jo! tèma de « la dobertura cap als autres, de la solidaritat, del partatge de la fèsta ». Cinc jorns d'immersion totala, cinc jorns per cabussar dins la cultura e l'art de viure occitans.

Aital aprèp lo fuòc d'artifici meravelhós del grop F, grands especialistas d'espectacles pirotecnics, poguèrem ausir las ajustas verbals dels tolosans, los Fabulous Trobadors, en dobrissent aital la scèna musicala a de musicians tan fabulosos los uns coma los autres: Barbara Fortuna (de Corsega), Bernard Lavillier e Alan Stivell per la dobertura cap al mond. E per Occitània: La Banda a Besièrs, Òc, Canta Craba, L'Art a tatouille, Goulamas'k, lo Gai Saber, Banda Sagana per citar sonque eles. Mençon especiala per Sèm Fòrça (Sèm Fosso), grop de musica tradicionala de Besierés, especialistas dels passacarrièras, un nom de pas oblidar. E plan segur per Nadau, que per sas istòrias e sas cançons sortidas de lor darrièr album « Saumon », encantèron lo public.

Mas Fèsta d'Òc foguèt tanben d'esport amb d'ajustas, de corsa camarguenca, de teatre amb L'Uèlh del Lop jogat pel Joan-Marc Vilanòva, de conferéncias, coma la d'Inès Cavalcanti sus l'occitan lenga oficiala als Jòcs Olimpics de 2006, o encara la de Josiana Ubaud suls rores mediterranèus dins la cultura d'òc. Sens oblidar plan segur lo mercat, long de las Alèas, que sentiguèt bon a cambajon, a mèl, e a d'autras especialitats d'Occitània.

Apòndètz a tot aquò lo solelh e un ambient gaujós, e avètz totes los ingredients d'una Fèsta d'Òc capitada!

Rubrica esportiva

Rugbi

Vai jugar au pilo !

Adieu-siatz a totes los amoroses d'espòrt En asperant de balar, lo mars 31 d'aost, e sustot del rugbi. jugueriam au pilo per carriera a Besiers. Cada

Serai pendant un an, vòstre jornalista calandrin provèt de i jugar emb lu pèns, lu especializat dins aquel espòrt que se jòga genolhs, lo piech, la tèsta, mas pas lo rèsta.

mai que mai en Occitània.

Lo nòstre director Felip Hammel i vorguèt ben participar e capitèt de marcar quaucu ponchs.

Vos presentarai cada còp una esquipa de

l'elèit, començarai per la de Besièrs que Mas coma si juega au pilo ? pòrti dins mon còr.

Foguèt creada en 1911 per un òme que Cau dire, d'en primier, que lo pilo es un juec se sona Loís Viennet. Dèmpuèi sa tipicament niçard. A lo sieu campionat dau creacion, Besièrs remportèt 11 títols de monde dins lo vilatge de Coarasa, despí mai de campion de França dins los ans 70-80. 15 ans.

A l'ora d'ara, es una esquipa entraïnada per Joan-Pèire Elissalde ont i a 35 doi marcam en terra una rega en mitan dau professionals entre los quals: lo cap terren e de cada costat dau terren fèm emb la d'esquipa P. Escalle, Y. Nyanga, D. greda un pichin redon, d'un pas de diamètre. Lo Szarzewski, F. Todeschini, C. pilo es fach d'una pèça traucada, si mete au Debrosse...

L'objectiu d'aqueste an, es de se manténer dins l'elèit e per ara es malaisit.

Aprèp quatre jornadas de campionat, Besièrs es onzen amb sièis ponches.

Coma cantam a l'estadi: « Anatz los roges, Anatz los blaus » e al còp que ven!

RG

I si pòu jugar a doi à quatre. Quora i si juega a mitan d'aqueu una fusada de papier. Ensin per

marcar un ponch cau mandar lo pilo dins lo redon advèrs.

La partida si fa en dètz ponchs. E quora i volèm jugar a quatre partissèm lo terren en quatre, en fent doi trachs perpendiculars e au mitan de cada part si dessenha un redon.

Aquí son doi equipas de doi que s'afrontan, una si tròba a senèca de la rega mediana e l'autra a drecha.

Aqueu juec, un temps denembrat, es tornar-mai devengut popular e comença de si fa conóisser fòra dau País Niçard.

Nòta ben : La Federacion Nacionala dau Pilo (F.N.P.) assegura la reglamentacion dau Campionat dau monde a Coarasa. Lo terren deu far 16 mètres sus 11 e l'ellipsi dau papier 15 centimètres sus 18.

Illustracion: *Les anciens jeux du pays nicois* J.P.Cavelan

Vaquí la rubrica del jardin. Per connéisser melhor la vegetacion de la nòstra Occitània.

Lo sambuc

Lo sambuc es un arbre que pòt aténher dètz mètres de naut e que pòt viure cent ans. Las fuèlhas son compausadas e pennadas de cinc a sèt foliolas e sas flors nòlon; forman de ramelets de junh a julh. D'aquelas flors sortís de frucha roja puèi negra. Las vertuts medicinalas del sambuc son nombrosas : la tisana es sudorifica, fa tombar la fèbre e vos neteja lo fetge. Vaquí un arbre que se cal avisar de l'aver dins son jardin!



LO BRAMAIREE'

N° 2 octòbre de 2004

Somari :

P.1: Editorial – Foleta ; p.2: Catarina la bugadièra
– Las vendémias ; p.3 Las catlas del rasim muscat
– Poesia - Cançon ; p.4 Rubrica esportiva - Jòc.

Edito

Audètz, audètz ! Bravi gents, mi sòni Lo Bramaire, esto mes me'n siáu enanat dau costat de Niça e dins lo temps.

Ai rescontrat dins lo mieu viatge:

- de vinhauròus que faian li vendémias,
- dins una aubèrja, ai portat lo mieu past de càlheras dei raïms emb de jugaires de rugbi,
- una bugadiera extraordinària e sensa vergonha.

Après aver cuntat l'istòria de la bugadiera de Niça a la mieu calinhaira Foleta,

sus lo còup a vorgut faire la meteissa caua sus lo balcon, a mostrat lo sieu cuou ai baudos dau quartier espaventats. Despí es malauta e sòrte pus dau liech...

Severina & Cristòu

FOLETA

Adieu-slatz, devinaretz pas jamai d'ont vos escrivi. Mas sètz ja al fil pr'amor que mon calinhaire vos a contat mas mesaventuras...

Mas o sabètz pas tot! Amagui de causas al Bramaire. Per vosautres fau una exception.

Avisatz-vos que lo primièr jorn de mon modul en classa arribèri pro d'ora e aürosament!... Me calguèt pas mens de 27 minutás 46 segondas per me pargar!!!

En mai d'aquò quora trapèri una plaça en faire la manòbra petèri mon retrovisor sus una escobilha. La jornada començava plan...

A cinc oras, impacienta d'anar en cò de la familiha d'acuèlh, me ronsèri sus la veitura, e aquí un bruch! La clau èra demorada dins la sarralha de la pòrtal! Foguèt lo moment ont m'avisièri que ma familiha d'acuèlh m'esperava sul pargatge, aviái servadas las claus d'ostal dins lo sac...

Doncas se pòt dire qu'en defòra de quelques mesaventuras, si que non...Tot va plan!

Maria, Severina & Barbara.

Establiment d'Ensenhament Superior APRENE

Còla 2004 – 2005

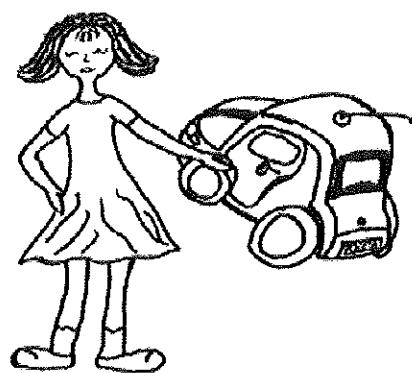
Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista,
Guillemín Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Piquemal
Barbara, Rebeillé-Borgella Maria, Vedel Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit



Catarina Segurana la bugadièra

Soi Catarina Segurana e èri bugadièra a Niça en 1543. Vos vau contar cossí se fasiá aqueste mestier qu'èra l'aujòl de la lavariá.

Èra un mestier pesuc e preniá la setmana tota.

Comencèri lo diluns de matin per portar la farda neta dels clients. Passavi amb mon ase en vila e de ser, tornavi amb lo linge lord.



Lo dimars èra lo jorn del reconoire, valent a dire de destriar la farda e de la dessalivar. Aprèp caliá metre lo linge dins una tina : enbàs los lençòls e los toalhons lords e çò que demorava en dessús plan espandit. Tot aquò, o cobriguèri d'un lençòl vièlh, sus aquel metèri de cendres de fusta mesclats amb de potassa e de soda. Lo cuol de la tina èra traucat e religat a una tina mai pichòta : lo tampòt cavat dins lo sòl. La nuèch faguèri caudejar la farda fins que la bugada nolguèssesse.

Los dos jorns següents, faguèri lo lavatge tre tres oras del matin defòra del pesquièr. Metèri de bòtas de zinc e fretèri la farda suls picadors amb de sabon de Marselha. La batèri amb la maçòla.

Lo divendres, èra lo jorn per espandir. La farda secava sus la farigola e la lavanda e es coma aquò que lo linge prenguèt una bona odor. Aprèp, faguèri de paquets, los etiquetèri e lo travalh foguèt acabat.

Dissabte de matin, arribèron los franceses amb los turcs per nos raubar los lençòls e tot çò qu'aviam dins l'ostal. Enrabiada, montèri al bastion del castèl e me defendèri amb la maçòla e mostrèri lo mieu cuol. A la vista d'aquò ... s'escapèron!

Vaquí l'istòria que faguèt de ieu un personatge niçard legendaril

Gert, Elisabeta e Cristòu.

LAS VENDÉMIAS A L'ANCIANA

Dichas:

En agost coma en vendémias, i a pas cap de fèstas nimai de dimenges.

Setembre nos balha la fruta mai delectabla.

En setembre, se trona, la vendémia serà bona.

Gelada d'octòbre, rend lo vinhairon sòbri.

Quand octòbre prend sa fin, dins la cuba es lo rasim.

A l'epòca, culhissián lo rasim tot a la man. Dins de compòrtas e de carretas bèlas tiradas per de cavals de tira, se carrejava la vendémia cap a la bòria. Aval, i aviá un truèlh que l'esperava. Tot aquò, èra quichat per ne faire de chuc.

Aqueste, se metiá dins de tinas per que boliguèsse. Puèi, lo vin contunhava son evolucion dins de barricas que se trapavan dins de celièrs. Aquí, podiá venir mai vièlh. Qualques meses aprèp, las gents podián enfin remirar e tastar aquela cantina plena de vin tant esperada.

E visca la tisana de gavèls!

Aurèlia & Celina

Catlas brasadas amb de rasim muscat

Ingredients:

6 catlas
6 lescas de bacon
3 culhièras de burre
1 culhièra d'oli d'oliva
1 ceba roja atalhonada
2 pichòtas pastenagas amenudadas
2 culhièras de farina
175 g de campairòls en bocins
2 grans d'alh espotits
250 g de rasim blanc muscat
250 ml de vin blanc sec
notz de muscada
vinagre de Xerès
pebre e sal

La recèpta

Assasonar las catlas a l'interior e a l'exterior; las enrotllar dins lo bacon. Las faire tornar venir leugièrament dins una mescladissa de burre e d'oli, e las sortir. Apondre la ceba puèi las pastenagas e tre que començan de fondre, la farina e los campairòls, daissar doas a tres minutas.

Dins una ensaladièra, escrachar l'alh amb lo pebre; puèi ajustar la mitat dels rasims, mesclar.

Dins lo topin dels legums, tornar metre las catlas e la preparacion al rasim; assasonar amb la muscada, lo demai del vin e lo vinagre: daissar confir 30 minutas.

Al moment de passar a taula, apondre los autres grans de rasim a la salsa per recalfar cinc minutas.

Barbara & Severina

Per faire de bon vin.

Prenètz un rasim dins la man
E puèi sarratz
E daissatz tombar çò que raja
E se demòra dins la pauma*
Un pauc de most
Gardatz-lo plan

D'oras, de jorns e de sasons

Aquí pacientament

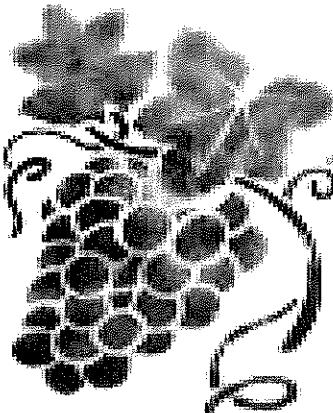
Dins la vòstra calor

E puèi fasètz-lo beure

Als òmes alentorn

J.M PETIT

* forma referenciala: palma



Cançon

A Bordèu que i a nau damas

A Bordèu que i a nau damas,
Pomas , arrasims, higas e castanhas,
(dos còps)

Tan plan dançan au violon,
Pomas, arrasims, higas e melons.
(dos còps)

A Bordèu que i a ueit damas...

Rubrica esportiva

Lo rugbi de XV

Aprèp l'esquipa de Besièrs, anam presentar la de Pau, la seccion Paulina.

Aqueste club, nascut en 1902 jol nom de « seccion Paulina de la liga Girondina », pòrta las colors verd e blanc.

Lo palmarés es de tres títols de campion de França en 1928, 1946 e 1964, doas victòrias dins lo « challenge Yves du Manoir » en 1939 e 1952 e una copa de França en 1997.

Aprèp una començança de campionat malaisida, la seccion s'es rassegurada contra l'esquipa de Besièrs amb una victòria de 33 a 15.

Entraïnada per Laurenç Rodríguez, aquela esquipa s'apièja sus un rugbi modèrne amb d'engatjament e de dinamisme. Los jogaires mai coneguts son C. Laussucq, P. Carbonneau, L. Mercier, J. Isaac e P. Tabacco.

Avèm rebut un messatge Internet d'un amic de la lenga nòstra que nos ditz que lo rugbi se jòga pas sonque a XV mas tanben a VII e a XIII. Lo còp que ven, farem una presentacion d'aquestes dos espòrts e ne profecharem per saludar nòstre amic internauta.

Deidièr e Batista

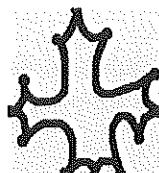


Jòc

Dins una gravadura de Dürer de 1514 avèm trapat aqueste cairat:

16	3	2	13
5	10	11	8
9	6	7	12
4	15	14	1

Verificar que siá plan un cairat magic.





LO BRAMAIRES

N°3 novembre/decembre de 2004

Somari :

- p.1: Editoriau – Foleta; p.2: L'Òli – Nadalet;
- p.3 Pastissons de Nadal – Calandreta deu Lis;
- p.4 Lo Dalfin - Talhièr d'escritura.

Editoriau

Escotatz, escotatz! Brave món, que m'apèri lo Bramaire, mes adara que'm coneishetz de plan!

Que sabetz que l'autre còp qu'èri deu costat de Niça, e que'n profieitèi tà véder ua partida de fotbòl e har la hèsta dab amics calandrins dens las Valadas Occitanas.

Que'ns en tornèm amassa tà Besiers e que vedoi la mea amorosa la Foleta. Que'm demorèi dab era tota ua diada e que participèm a un talhèr d'escritura. Tà poder har lo men mestier qu'èi de viatjar dens Occitània tota, alavetz que me n'anèi dinc a Biarn dens lo vilatjòt deu Lis e en camin que vedoi l'amassada de las olivas e la fabricacion de l'òli.

Deidièr & Severina

FOLETA

Mon calinfaire,

Ai pas agut temps de te contar la setmana de l'11 al 15 d'octòbre ont èri en responsabilitat dins l'escola Calandreta X. Ja passèri la setmana d'abans dins aquela escola. Aquesta setmana èra l'escasença de coneïsser los mainatges e lor regenta que seguirai long de l'annada tota.

Las preparacions de la setmana fogueron pas tant aisidas qu'aquò!

Aviá mai d'un nivèl dins la classa, çò que vòl dire mai d'un traballí d'aprestar a cada còp.

Mas soi coratjosa e de se colcar a 3 oras del matin me fa pas paur.

Segur qu'a la fin de la setmana èri cansada mas totjorn amb la riseta.

Los enfants èran pas perturbats pel canbiament, seguigueron tranquil·lament. Pensi qu'ai agut l'astre.

Ara, soi plena d'energia e d'aquò n'aurai de besonh per la setmana que ven que serà una setmana en responsabilitat.

Mas, te'n fagas pas, mon calinfaire, aurai totjorn per tu l'energia que cal per te potonejar de pertot!

Foleta

(Gert e Maria)

Establiment d'Ensenhament Superior APRENE

Còla 2004 – 2005

Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Plquemal Barbara, Rebeillé-Borgella Maria, Vedel Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit

De l'oliva de taula cap a l'oli

Aquesta setmana avèm causit de vos parlar d'una activitat sasoniera que se debana en cò nòstre.

Dempuèi lo començament del mes de setembre la culhida de las olivas a començat. En setembre e octòbre, es la culhida de las olivas per la taula. Se culhisson a la man per que sián pas cap marcadas. Es un trabalh longàs, mas una persona acostumada capita de culhir entre 80 e 100 quilos per uèit oras de trabalh. Aprèp, se tria e se calibra las olivas abans l'estapa mai importanta, es a dire la desamargantizacion. Perque cal saupre que las olivas son de fruta trop amarganta per que se las mange sul pic aprèp la culhida. Doncas siá se desamargantiza las olivas amb de leissiu de sòuda, siá amb de sal gròssa. Mas caldrà encara esperar per ne poder manjar.

Al començament del mes de novembre e fins a la mitat del mes de genièr, se fa la culhida de las olivas per l'oli, valent a dire de las olivas negras. Elas se culhisson amb l'ajuda d'una penche. Se penchena las branças puèi las olivas tomban pel sòl sus un filat. Aprèp se carreja las olivas cap al molin. Es dins un molin amb de mòlas de granit que se quicharà las olivas per faire de pasta. Es sonque aprèp aver desseparat la matèria líquida de la matèria solida que podèm metre la matèria líquida dins la centrifugadoira per desseparar l'aiga vegetala de l'oli. Es ara que raja lo chuc de l'aur verd. Un òli un pauc espés, que pòt anar del jaune cap al verd, mas totjorn daurat. Un òli qu'a gost mai que mai al frut, pas encara pausat e que còi un pauc la garganta. Tre ara podèm tastar las olivas nòvas, mas pas encara l'oli. Per el, caldrà encara esperar fins a la mitat del mes de decembre.

Aurèlia & Celina

Nadalet

Per quelques jorns encara sèm al mes de novembre, mas ja vesèm espelir dins las botigas las primières decoracions de Nadal. E òc! Serà lo moment de sortir lo vòstre calendrier de l'Avent, lo compte a rebors es partit, lo periòde de Nadal se sarra. Es temps de pensar als preparatius: al manjar, als presents e a faire ramonar la chiminièra (aquò's per ajudar lo Paire Nadal dins son trabalh).

Mas cal pas oblidar tanpauc que Nadal es una fèsta de partejar, es lo moment ideal per pensar a sa familha, als autres e per reviscolar las tradicions; alara per se metre en condicion, del 1èr al 9 de decembre se debanarà a Besièrs « la fèsta d'abans Nadal », dicha Nadalet. Cal saupre qu'a costat de las tradicions provençalas qu'enròdan aquela fèsta (vòli parlar per exemple del blat de Santa Barba o encara dels tretze dessèrts per citar sonque aquelas), Lengadòc, el tanben, a sas quitas celebracions, aital se festeja uèch jorns abans Nadal una mena de pichòt Avent.

Per sa primièra edicion, Nadalet plaça la barra nauta, pr'amor qu'es plaçat jol tèma del centenari del Prèmi Nobel de literatura de Frederic Mistral. Basta de se daissar portar pel programa, per aver enveja de passar la primièra setmana de decembre a Besièrs. Mòstras, concèrts del grop Òc e de La Cosconilha, charradissas, vistalhas, talhièrs cosina e tastavin, sens oblidar la pèça « Mistral, tot o res » jogada per la companhiá de la Rampa-T.I.O., vos esperaràn. Caldrà venir tanben encoratjar los calandrons besierencs que legiràn de tèxtes de Mistral.

A las vòstras agendas, e vos esperam nombroses a Nadalet!

Barbara

Rubrica cosina - Especial Nadal!

Pastisson de castanhas : Lo « turkinois »

Ingredients :

500 g de castanhas
100 g de burre
100 g de chocolat raspat
100 g de sucre vanilhat

recèpta :

1. Fendre a l'entorn de las castanhas e las escaudar.
2. Las espelucar aprèp lo primièr bolhon puèi las tornar metre dins l'aiga bolhenta.
3. Quand son cuèchas, las esgotar e las passar al sedàs.
4. Mesclar aquesta potralada cauda amb lo sucre, lo burre e lo chocolat.
5. Quora aquesta mescla es lisa la voidar dins un mòtle.
6. Servar al freq fins a l'endeman, puèi sortir del mòtle.

Rocasses a las espècias : « Weihnachtliches Kleingebäck »

Ingredients :

100 g de burre
50 g de sucre
125 g d'avelanas raspadas
185 g de farina sedassada
un pecic de sal
notz de muscada
gengibre fresc raspat (un bocin de 3 cm)
pebrina

recèpta :

1. Mesclar lo sucre e lo burre fins a aver una mescla escumosa.
2. Apondre las avelanas e la farina puèi la sal e las espècias.
3. Mesclar plan la pasta.
4. Sus la placa del forn, formar de pichòtas piramidas amb los dets e far daurar lo forn.

Forn 4-5

Ara, vos podètz congostar!!!

Severina

la Calandreta deu Lis

Quan la federacion d'Aquitània e'm prepausè d'obrir ua escòla au Lis, la mea purmèra reaccion qu'estó d'espiar sus ua mapa on se trobava. Que descobrii un vilatjòt anidat au pè de las montanhas, acocolat dens la soa tranquillitat.

En realitat qu'entravi dens un vilatge en dangèr, miaçat de pèrder lo son darrèr lòc de vita, lo ligam enter totas las generacions: la soa escòla.

Urosament la municipalitat e un punhat de parents ne volón pas abdicar e que decidín còste çò que còste de sauvar la lor escòla. Que contactèn la federacion 64 e que'us i demandèn de crear la setau Calandreta de Biarn.

Maugrat numerosas reticéncias e trebucs, dus mes après la barradura de l'escòla publica, la Calandreta deu Lis qu'obrí las soas pòrtas dab 6 mainats de 2 e 3 ans.

L'aventura que podè començar, ua aventura plea de jòcs, de crits, de cantas e d'espèr tà la lenga nostra.

La dimenjada dins las Valadas Occitanas de Piemont

[Lg] Pèire Costa qu'es animator al Cirdòc, a creat l'esquipa nacionala occitana de fotbòl (« butabala ») a 5. Per la fèsta del Dalfin que se debanèt los 22, 23 e 24 d'octòbre de 2004, un rescontro se faguèt contra l'esquipa nacionala de las Valadas. Malaürosament, la *còla* de Lengadòc foguèt batuda 4 a 1. Mas aprèp la desfacha e la decepcion, plaça a la dança dins la sala de las fèstas del Vernant per la 14ena fèsta del Dalfin. Un bon repais, un bon vin, un balèti e una bona musica, tot aquò per una serada plan animada.

[Niç] Quora lo Bramaire arribèt au mitan de la fèsta, reconoissèt doi calandrins :

Batista de Besiers e Cristòu de Niça.

Si beugueriam ensems de genèpi e de vin caud, sensa si chocar ben segur !

Li fagueriam rescontrar la polida Angèle de la Chambra d'Òc, que li cuntèt qu'en lo 2006 si faràn lu Juecs Olimpics d'ivèrn dins li Valadas e que fan tot per que l'occitan sigue emplegat coma lenga oficiala dei Juecs.

L'endeman si passegieriam tot ai tres en Vau Varacha sus li peadas de Francés Fontan (òme politic occitan) que morèt dins lo vilatjon de Fraisse en lo 1979.

Si mangeriam de castanhas grilhadi regaladi per lu estatjants dau canton e canteriam lo « Se chanta » a la glòria d'Occitània.

Batista & Cristòu

Lo talhièr d'escritura.

Aqueste an, dins la nòstra formacion, participam a un talhièr d'escritura amb l'ajuda d'Emília Lhuillier.

Faguèrem tres còlas que se trachan de diferents tipes d'escriches : una benda dessenhada, un conte e un recuèlh de pichòtas istòrias.

Nos avisèrem qu'èra pas un travalh aisit e qu'en fach lo travalh d'escritura que serem apelats a demandar als escolans, lo deviam ensajar.

L'imaginacion, l'estil, vaquí los problèmas qu'èran de resòver.

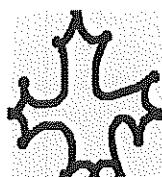
A la començança, nos diguèrem que capitariam pas e fin finala, pauc a cha pauc, s'escampèrem e vaquí que la produccion d'escriches avança e seguís son camin.

Esperam qu'un jorn auretz l'astre de nos legir perque çò important dins lo fach d'escriure es de poder èsser legit, per pas escriure per res.

Elisabeta

SI QUE NON TOT VA PLANI... AL CÒP QUE VEN!!!

POLIT NADAL E BONAS FÈSTAS





LO BRAMAIREE'

N° 4 genièr de 2005

Somari :

p.1: Editorial – Adieu-siatz; p.2: Foleta – Carnaval de Limós; p.3 Pastissons del rei; p.4 L'Eslanç Biarnés Pau-Ortès - Galejadas.

Editorial

Ausissètz, Ausissètz! Soi ieu lo Bramaire. **Bona annada**, plan granada, a totes!

Vaquí una novèla annada que comença plan per la còla dels calandrins.

An fach la batejada de la còla ! An causit un pairin remirable, Sénher Florian Vernet, lo coneissètz ? Vos pòdi dire que de çò que m'a contat ma calinièra, i a mai d'un calandrin que se trapa aicí gràcias a el... Se remenbran d'el coma d'un professor determinant dins lor vocacion. Vos contarai aquesta serada memorabla e vos donarai mai de detalhs sus lor pairin lo còp venent!...

Mas los calandrins an fach tanben la coneissença d'una persona fòrça simpatica: Nadina, que fa la formacion de formator (se ditz que son de FF los que fan aquò). Coma a l'ora d'ara es la sola FF, la còla l'a aculhida.

Aürosament per ma calinièra, que sa formacion se debana plan... Ma paura Foleta a pas agut cap de vacançasi! Vos contarà perqué... Per la consolar, benlèu anarem passar una dimenjada a Carnaval mas capitam pas de se metre d'acòrdi amb Foleta: a enveja d'anar al Carnaval de Niça e ieu al de Limós. Fin finala, benlèu anarem als dos!... En esperar, li farai una bona galeta!!! Ara espèri que l'annada comença tan plan per vosautres coma per ieu, tornarai a l'ostal e gitarai una partida de basquet de l'Eslanç Biarnés Pau-Ortès a la television en esperar ma mia que deu venir me veire, alara al mes venent!

Severina

Adieu-siatz!

Arribi de Vilanòva d'Avinhon per seguir la formacion de formators al CFPO. Soi originària de Besiers e de Losera.

Soi un pauc ... soleta!

I a pas que ieu per començar la formacion! Alara, mandi un messatge per que de mond arriben de pertot e qu'intren dins aqueste estagi. I a aquí un acuèlh formidable amb fòrça gents motivadas, competentes e en mai d'aquò plan simpàticas!

A lèu. Nadina.



Establiment d'Ensenhament Superior APRENE

Còla 2004 – 2005

Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Piquemal Barbara, Rebeillé-Borgella Maria, Vedel Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit

FOLETA

Mos amics,

D'en primièr: Bona annada!!!

Espèri qu'avètz passat de bonas vacanças de Ngadal. Ieu, las vegèri pas passar. Vos poiriái dire que passèri aquelas dins las montanhas, que faguèri d'esquí, que me regalèri a Ngadal puèi al Cap d'An... De segur, vos poiriái dire aquò e vos far enveja... e me fariá plaser. Malaürosament... traballèri pendent totas las vacanças... coma una galeriana. Enfin, me voliái consolar de pas aver de vacanças vertadièras, alara crompèri una galeta dels reis per mon rendètz-vos amb mon calinnaire (sabi que li agradan fòrça las galetas dels reis, e ieu colleccioni las favas). Sul camin, m'avisèri qu'aviái oblidat de crompar una botelha de Castèl de la Pompa, granda annada 2005. Doncas m'arrestèri a un mercat. Tornèri a la veitura, pausèri la botelha a costat de la galeta plan recaptada dins sa boita, çò crexiái. Quand arribèri en cò del Bramaire, faguèri lo torn de la veitura per prene la galeta e la botelha, trapèri estranh que la pòrta foguèsse un pauc torcejada e que la galeta foguèsse mai leugièra, mas èri talament contenta de veire mon calinnaire qu'aquò fasiá pas res. Montèri a son ostal, li faguèri tant de potons que podiá pas pus alenar. Aprèp lo sopar, portèri la galeta sus la taula e si que foguèt una suspresa de veire que precisament, se podiá pas veire la galeta! L'avián manjada... Comprenguèri melhior perqué la pòrta de ma veitura foguèt torcejada.

Ara ma veitura es reparada, soi a Aprene e deman serà nostra batejada...

Cossí se passarà? Sabi pas. Almens ja vos pòdi dire que deman serai lo gat de la serada!!! Vos disi pas...

Adieu-siatz amics, espèri que per vosautres tot va plan.

Foleta.(Maria)

CARNAVAL DE LIMÓS

<<Carnaval es arribat...>>. E òc, lo Carnaval de Limós ven de començar! Sa Majestat Carnaval foguèt recebuda lo dimenge 2 de genièr pels Molinièrs incontornables. Aital lançan la festa per 3 meses, dusca al jutjament del 13 de març. Pel moment, la vila tota es a viure quicòm d'extraordinari cada dimenjada. Un vintenat de bandas (als noms mai que mai evocators : los « Estabousits », los « Remenils », las « Piotos », los « Infialurs »...) desfila jos las arcadas medievalas de la Plaça de la Republica al ritme d'una musica pro entraïnanta que la baila un grop bèl de musicians. E sabètz, Carnaval es subretot una festa d'amics e los que vòlon participar e se desguisar son planvenguts! Alara, se vos dona enveja e se vos passejatz a l'entorn de Limós, seriá pecat de mancar aquò. Carnaval vos espèra, aquò's segur!!!

Aurèlia & Celina

Rubrica cosina - Especial començament d'annada

Pastissó dels reis

Per començar plan l'annada, vaquí una recèpta de galeta dels reis de far amb los mainatges.

Ingredients:

- 4 pichòts soïsses
- 200 g de farina
- 50 g de sucre somola
- 100 g de burre

Recèpta rapida:

1. Pesar los pichòts soïsses (4x50 g=200g).
2. Aprestar lo meteis pes de farina.
3. O versar tot dins un ensaladièr.
4. Apondre 100 g de burre espotit amb la forqueta.
5. Per acabar versar 50 g de sucre somola.
6. Mesclar lo tot amb un culhièr.
7. Ne formar una bòla que daissaràs repausar almenys una ora al freg.
8. Metre de farina sus un plan de treball e aplati la bòla aquí dessús.
9. Amb un bestortièr, estalar la pasta en forma de disc.
10. Burrar puèi farinar lo mòtle.
11. Despausar la pasta estalada en arrengar los bòrds.
12. Amagar la fava (pot èsser un favaròt).
13. Realizar de decoracions amb la forqueta (quadrilhatge, ziga-zagas).
14. Recobrir la susfàcia amb un bocin de burre, un pauc de sucre. Tanben i podètz metre un uòu batut.
15. Metre a còire pendent 20 a 30 minutes al forn caud, termostat 7.

Recèpta melhorada:

(amb un fars sucrat)

Mesclar los ingredients del fars causit:

Fars no 1-

- 100g de formatge blanc sucrat
- 1 uòu batut
- 50 g de frucha confida en bocins pichòts

Fars no 2-

- 100 g de confitura
- 50 g de notz de còco
- 1/2 de zèst de citron

Fars no 3

- 1/2 pòt de chocolat de lescar
- 50 g d'avelanas o noses copadadas en bocins pichòts
- de tròces de burre

1. Partejar la pasta en dos tròces, qu'estalaràs en forma de disc.
2. Sul 1èr disc, estalar lo fars fins a 2 cm del bòrd.
3. Pausar lo segond disc en pecigar los bòrds sonhosament.
4. Realizar de decoracions amb la forqueta o amb de tombades de pasta.
5. Enlusir la pasta amb un uòu batut.
6. Metre al forn caud pendent 30 minutats (termostat 7).

Bon apetits!!

Ara, vos podètz congostar!!!

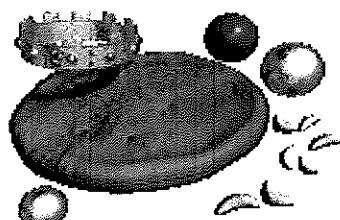
Gert

L'an que ven

L'an que ven es un brave òme
Que permet tot çò qu'òm vòl
Cadun pren e cadun dona
Bona annada e bon an nòu,
Un riban per la guitarra
E ligaira vai ligant
En garbas de regardèlas
Los rèstas de l'an d'abans

brave òme
Dotze pèrlas a son còl,
L'an que ven es
Mas garda-te la bandièra
E lo cant del rossinhòl,
E lo cant del rossinhòl.

Leon Còrdas



L'Eslanç Biarnés Pau-Ortès.

Adishatz amics esportius, aqueste còp que'vs vam presentar un navèlh espòrt, lo basquet, e mei especialment lo club de l'Eslanç Biarnés Pau-Ortès.

Fondat en 1908 dens la petita vila d'Ortès, l'Eslanç qu'avó de mudar a Pau en 1991 entà assegurar la soa subsisténcia econòmica e esportiva.

Club a l'identitat particularament hòrta, l'Eslanç qu'a sabut adaptà's au professionalisme sauvatge en tot guardar lo son patrimòni culturau e simbolic. Dirigit per lo son president emblematic Pèir Seillant, l'Eslanç Biarnés qu'a ganhat 9 títols de campion, ua copa d'Euròpa, e 4 copas de França. Entraïnada augan per Deidièr Gadou, ancian capitani e jogaire deu club, l'esquipa que coneish ua començança de campionat malastrosa maugrat un efectiu de qualitat.

Los jogaires mei conegeus que son L. Foirest, F. Fauthoux, A. Drozdov, T. Rupert, J. Nowsu.

Fiertat deu parçan nòste, coneget en Euròpa tota, l'Eslanç Biarnés que simboliza la voluntat d'entrar dens la modernitat shens renegar la cultura e l'identitat d'un club a dimension humana.

Deidièr



Galejadas

Dièta vegetariana

Lo Pèire es un pauc gelós del Pau. Cada jorn Pau pòrta mai de lach a la cooperativa qu'el mentre qu'a un tropèl plan mai pichòt, e aquò vertadièrament lo tafura. Cossí se pòt faire? Deu aver un secret, es pas possible! Fa ja doas setmanas qu'es aital, e cada jorn lo Pau a totjorn de mai en mai de lach. Pèire, que pòt pas pus téner, un matin aganta Pau a la cooperativa e li demanda cossí fa. Vaquí la responsa: « Cada jorn, abans de las anar móizer, lor disi: alara pichòtas, uèi me balhatz de lach o de carn? ».

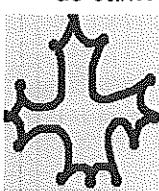
Lo bricolatge

Tòto, coma de costuma, escota pas jamai pendent las matematicas, mas en mai d'aquò, uèi, a agut l'idèa marrida de cantar. Alara la regenta li baila un trabalh de faire a l'ostal. Lo subjècte: mon paire fa de bricolatge. Vaquí lo tèxt qu'a rebut la regenta: « Mon paire volguèt plantar una poncheta dins la paret, se tustèt sul det. P.S.: Mamà a pas volgut que torne escriure çò que papà diguèt a la seguida... »

Revirada d'un jornal de programes de television fòrça coneget amb un chin.

Barbara

SI QUE NON TOT VA PLANI... AL CÒP QUE VEN!!!





LO BRAMAIRE

N° 5 febrièr de 2005

Somari :

p.1: Editorial – Lo nòstre pairin; p.2: Foleta – Carnaval independent de Niça ; p.3: Conte & Legenda ; p.4: Lo maraton – Pediculus humanus capititis.

Editorial

Ausissètz, Ausissètz! Soi ieu lo Bramaire. Adieu-siatz a totes!

O vos aviáis promés alara vaquí, vos contarái la serada de batejada de la còla Florian Vernet lo dijous 13 de genièr de 2005!

Mon amigueta m'a dich que los calandrins passèron un moment fòrça agradiu amb Sénher Florian Vernet abans la partida mai oficiala. Mas an agut un chic paür a la començança perque sembla que lo pairin s'era enganat cap a l'orari del rendètz-vos... Aprèp la còla presentèt una pichòta pèça adaptada de la novèla '*Per aprene las lengas*', extracha de '*Qualques nòvas d'endacòm mai*', per far la demanda al pairin e que faguèt plan rire lo mond! Lo pairin baillèt sa responsa e contèt una pichòta istòria, puèi los calandrins cantèron '*Cap tà l'immortèla*', '*Calant de Vilafranca*' e '*Lo companhon de l'Avairon*'.* La serada s'acabèt amb un manjadrech e un balèti menat per de musicaires plan coneuguts a Calandreta: lo grop de Xavièr Férre.

La batejada èra un moment agradiu mas aquò es pas lo cas amb los moments que passam a l'ostal a se carpinhar amb los pesolhs. Aürosament dins la còla n'i a que coneisson de recèptas miraculosas per se'n desbarrassar.

Aprèp la batèsta amb los pesolhs, passèrem una dimenjada tranquilla a se contar d'istòrias.

Fin finala, o ai promés a ma calinhaira, anarem al carnaval de Niça.

Per téner còp sens mon amiga e per plan far mon travalh que demanda de caminar dins Occitània tota, me decidiguèri de m'entraînar al maraton!

A lèu e bonas vacanças!

(Per los qu'an l'astre de n'aver!!!)

Gert & Severina

* Formas normativas: 'immortau' (en gascon), 'd'Avairon'

Florian Vernet nasquèt a Besièrs en 1941. Al començament professor d'espanhòl, puèi d'occitan, formator dins l'Acadèmia de Niça, ensenha ara a l'Universitat Pau Valèri de Montpelhièr que n'es tanben lo Director del departament d'occitan. Escrivian reconegut subretot per sos romans policiers «Popre fiction», «Suçasang connexion», e sas novèlas «Qualques nòvas d'endacòm mai», «Miraus escurs», escriu a l'encòp en lengadocian e en provençal. Contaire tanben a son léser, es per totas aquelas rasons que l'avèm causit coma pairin. Òme plan talentuós, simpatic, nos portarà solide un fum de causas.

La còla dels calandrins

Establiment d'Ensenhament Superior APRENE
Còla Florian Vernet
Celina Albrus, Deidièr Arto, Crisòl Daurore, Batista Gallart,
Severina Guillemin, Aurèlia Mathieu, Gert Peyras, Barbara
Piquemal, MariaRebeillé-Borgella, Elisabeta Vedel.
Director de publicacion: Felip Hammel. Corrector: Domergue
Sumien
aprene@aprene.org
<http://www.aprene.org>
Jornal gratuit

Foleta

Tamilla mia,

Es l'ora de las vacangas. Ara,
oblidam totes los laguis qui aviem
recontres. Vras vos podri
dire gutament qui ai agut
una setmana rica, agradi
ra e cargada.

Aqueste ver vos escrivi dins
la veitura menada per mon
calinhaire, en rota cap a
Niza per lo Carnaval inde
pendent.

Vos desiri de bonas vacangas
a totes.

Sotons. Foleta



La Tamilla

Occitània tota

Carnaval independent de Niça

diméneque, lo 13 de fevrier

Lo Bramaire s'encamina per participar au setzen Carneval independent de Niça, a sauput qu'aqueu Carneval es fòrça different dau Carneval oficiau, qu'organiza la Comuna.

D'en primier si debana dins tres quartiers populars que son Sant Ròc, Riquier e lo Pòrt, si tròban en riba seneca de Palhon, lo flume que partisse la vila en doi.

Despí lo mes de decembre un molon de gents alestitisson la fèsta, coma lu suportaires de fotbòl, lu « Diaus blaus », lu estudiants e lu escolans dau « Centre Culturau Occitan País Niçard » que bastisson un carri emb un carroton de supermercat emb dessobre una estructura metallica que representa un « trambalan » (tram) que ne'n sortè un babau que destrue tot sus lo sieu passatge : copa li platanas, chapla lu « diaus blaus » e rompe d'estadi dau Rai.

Es au cors de niçard que lu escolans an prepausat e votat lo tèma dau carri e cada setmana si siam acampats dins un talhier per depauar sus la tela la carta-pista, qu'es un mesclum de papier jornau, de farina e d'aiga, pi avèm pintat lo tot.

Per far lo babau avèm deugut trobar diferentis tecnicas per li far una tèsta emb una maissèla articulada, un còl aut e una coa lònga.

En mai d'aquò, cadun a alestit au sieu un vestit fach emb de causas de recuperacion, l'idèa es de far un Carneval de fortuna que còste ren.

Ensin lo Bramaire descuerbe li tres qualitats d'aqueu Carneval : liure (cadun pòu venir), independent (es organizat per un collectiu informau) e ben segur gratuit. Dissabta que ven, anam manjar au past per carriera, per charrar de Carneval, per s'organizar, per pintar li afichas e per conóisser lu musicians que li participaràn, coma « Lu Bosinaires de Niça ».

Lo grand jorn de Carneval serà diméneque, lo 13 de fevrier. Començarà per un past ben joiós e, autra especialitat, si mandarem de farina, perque còsta gaire, s'anarem passejar dins lu tres quartiers, balar emb lu ritmes endemoniats dei « Diaus blaus » que vòlon pas crepar.

E quora la nuech s'avesinarà, lo grand balèti s'installarà per jamai s'acabar.

Cristòu Daurore

Conte & Legenda

La legenda dels monts d'aici

A l'Edat Mejana, vivián del costat de Sant Martin de Londres, tres òmes rics. Un se disiá Lop, lo segond Guiral, lo tresen Clar.

Totes tres aimavan una bèla dòna. Ela o sabiá, mas cossí causir? Diguèt: « Me maridarai amb lo que serà mai gloriós ».

Nòstres tres cavalièrs valents se n'anèron alara a la guèrra e se'n tornèron coberts de glòria, mas allàs, trop tard: la bèla èra mòrta.

Fòls de lagui, totes tres decidiguèron de viure coma d'ermitans. Cadun montèt sus un pichòt suc dins lo ròadol de Sant Martin e cadun, cada annada per Nadal, Lop, Guiral e Clar, alucavan un fuòc que se vesia de la plana e que disiá als autres : « Soi totjorn en vida ». Un an, per Nadal, i aguèt pas que dos fuòcs, puèi quelques annadas puèi, un sol fuòc s'alauquèt. E per una nuèch ont l'estelum beluguejava, per un Nadal seguent, pas cap de fuòc s'alauquèt. Los tres ermitans èran mòrts.

Dempuèi, en omenatge a lor coratge, lo mond an donat los noms dels cavalièrs als tres sucs. Lo ont viviá Guiral es vengut lo Sant Guiral, pròche Augal; ont Lop s'èra retirat, es Sant Lop, pròche Casavièlha ; e Clar a bailat son nom a Sant Clar a Seta.

Vaquí la legenda qu'explica la toponomia de la nostra region.

Elisabeta Vedèl.

L'ARANHA E LA MOSCA

Un jorn, lo Drac diguèt a las bèstias de la forèst : « Vos cal venir jos la tèrra, aital manjaretz a la mieuna taula a voluntat. Vos assetaretz e manjaretz sens quitament dire mercé ». Qualques bèstias i anèron e ne tornèron pas. D'autras que capitèron de se salvar diguèron : « Es pas la pena d'i anar, avèm tot çò que cal dins la forèst! ».

D'aquel temps, l'aranha, òc l'aranha, pas degun i pensa a ela, dins un arbre, amagada jos una fuèlha, avia tescut e tescut una còrda longa e solida. Pas tan bèstia l'aranha. E un ser, alara que la luna se fasiá véser, acroquèt la sieuna còrda a un ròc. Aup! Davalèt long del trauc que menava en infèrn. Tre que lo Drac virèt l'esquina, li raubèt la sieuna forca e se n'anèt. Mas èra pesuga, fòrça pesuga aquela forca e a la paura aranha li costèt de tornar montar. Quora arribèt ennaut, decidiguèt de se pausar un pauc. Metèt la forca sul costat e s'endormiguèt. A punta de jorn, una mosca que se passejava per ailà, apercebèt l'aranha e la forca de fuòc : « Ten, l'aranha la daissa sens susvelhançal La vau prene e la menar als òmes del vilatge ». Aqueles, quora l'aguèron, foguèron contents d'èsser desliurats de l'emmascament del Drac e mercegèron la mosca amb de taulas de mangilha. E l'aranha, quora se desrevelhèt, se demandèt plan ont èra. Apercebèt una formiga e anèt a son rescontre : « Formiga, auriás pas vist per astre la forca de fuòc? Èra aquí, a costat de ieul ». La formiga, en fasent signe del cap, li respondèt : « Que contas? Es la mosca que l'a. L'a menada al vilatge dels òmes e ara es a se regalar a lors taulas! ». L'aranha ne cresia pas sas aurelhas : « Mas soi ieu que l'ai presa al Drac! ». La formiga repliquèt : « As pas ges de pròvas! ». E sus aqueles mots, partiguèt. L'aranha comprenguèt que pas degun la creiriá pas.

E a partir d'aquel jorn, aguèt enveja de se venjar. Alara, montèt dins los arbres e tesquèt, tesquèt, tesquèt de telas gigantassas per agantar las moscas. E es aital tanben que las moscas totjorn nos venon embestiar a las nòstras taulas. En mai d'aquò, sabi pas s'avètz remarcat, mas dison quitament pas mercé!!!

E cric e crac mon conte es acabat!
E crac e cric mon conte es finit!

Batista, Aurèlia & Celina

lo maraton

De la batalha de Maraton aus darrers Jòcs Olimpics, de Fidipides a Paul Tergat, que'vs voi contar lo caminament long d'aquesta correguda mitica.

Creat per Michel Bréal en aumentatge a las batalhas de l'Antiquitat, lo maraton qu'estó integrat aus permèrs Jòcs olimpics de l'èra modèrna en 1896. Spiridon Louys, un aulhèr magnific vestit de la soa fustanèla tradicionau, que ganhè aquesta espròva inaugurau en 2ò 58min 50s.

Aperat dens un permèr temps « la correguda qui tua », lo maraton que's democratizè dens los ans 70 entà entrar tranquillement; mes segurament dens l'esperit popular dab maratons de massa com lo de Nava York o de Londres.

De segur, aquesta evolucion que s'acompanhè d'ua deriva cap au mercantilisme, dopatge e quauques autes maus deu món modèrne, mes sofrir sus mei de 42 km, pelejà's dab lo nòste còs, la nòsta voluntat, que'ns permet de'n's suberpassar, d'aténher lo nirvana e la fiertat que'ns pòrta lo sol hèit d'anar dinc au cap deu camin e de dominar la distància.

Còrrer los 42,195 km d'un maraton n'ei pas sonque un simple desfís esportiu, qu'ei tanben un viatge interior, intim, un viatge solitari de cap tà ribatges desconeguts.

Poder díser « que soi maratonian » qu'ei uei lo saunei de milions de corredors, deu mei modèst au mei coneget, un saunei qui perpetua la legenda de Fidipides lo soldat de Maraton.

Deidièr

Pediculus humanus capititis

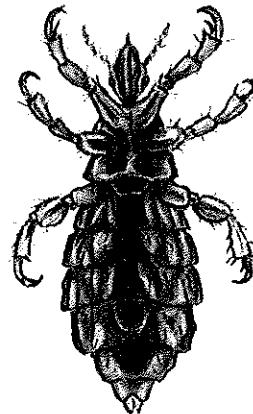
Se vos disi triclorodifeniltricloretan, piretrinoïde o encara benzoclorilindan, plan segur sabètz çò qu'es; vos desrabetz pas lo pel, vos bailli la responsa: son de moleculas que servisson per far las potingas contra los pesolhs. Se coma ieu, lo nom d'aquel pichòt insècte ematofag vos fa dreifar los pels, aquí doas recèptas per se pas partir los pels en quatre contra aquelas bèstias marridas.

Primièr tractament:

Mesclar:

- 150 ml d'alçòl a 60°
- 5 ml d'òli essencial de frigola
- 5 ml d'òli essencial d'aspic oficinal
- 5 gotas d'òli essencial de gerani
- 10 gotas d'òli essencial de pacholi o de majorana

Daissar pausar sul cap pendent 12 oras, puèi lavar. Aquel tractament se deu faire un còp per setmana, pendent doas setmanas.



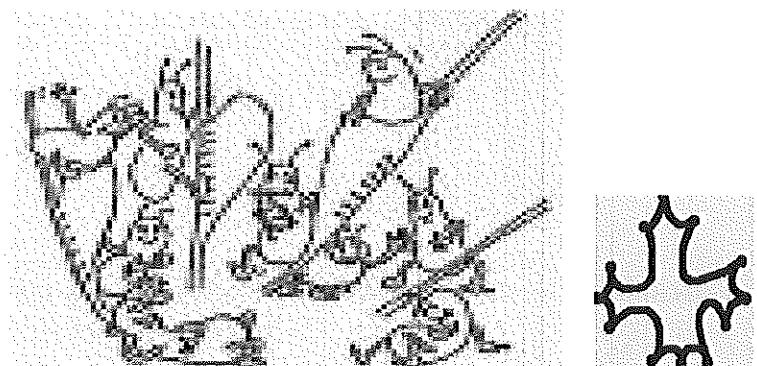
Segond tractament:

Mesclar:

- 2 gotas d'òli de majorana dins una culhièra d'òli essencial d'amètlla.

En mai d'aquò, apondre 2 gotas d'òli essencial de majorana dins lo shampó e se lavar lo pel 2 còps per setmana.

Barbara



N°6 març de 2005

Somari :

p.1: Editorial – Danças tradicionalas; p.2: Foleta –
Qué de nòu Gaucèlm Faidit ?; p.3 Rubrica
cosina ; p.4 Mónegue 0 – Occitània 0

Editorial

Escotatz, audètz ! Brave mòn, que soi lo Bramaire.

*En octòbre èri en Biarn e en genoier anèri a Niça, cada còup emparèri lo parlar dau canton.
Qu'eis per'mor d'aquò que uei e'vs parli dens los dus dialèctes.*

Aquò faguèt virar la tèsta de Foleta que s'escapèt balar a Viàs sensa ieu.

Esmaliciat per la soa traïson, que me n'anèi véder solet ua partida de fotbòl entre ua seleccion occitana e Mónegue. Qu'admirèi ua espectaculara demostracion de «pompom girl» a l'occitana.

Mas la Foleta mi vorguèt estofer de biscutins coïnats a la basta que siga.

La nòsta peleja que s'acabè pendent ua serada poesia, qu'estó ua nueit pleà de fantasia e de delicatessa.

Aüroament que Foleta e ieu si fogueriam reconciliats dins la folia carnavalesca de Niça. La fèsta s'acabèt per un concèrt endemoniat que durèt fins au matin.

De cap tà 8 òras deu matin que hasom ua passejada romantica peu Camin deus Anglés.

Ensin s'encamineriam per tornar a Besièrs per que Foleta contunhèsse la sieu formacion de magistressa de Calandreta a Aprene.

Deidièr e Cristòu

Danças tradicionalas

Aqueste an, dins la nòstra formacion, aprenèm de dançar las danças tradicionalas.

Per d'unies d'entre nosautres, sabiam pas que i aviá tant de danças diferentas. Se sèm leu avisats qu'aquò tanben èra un costat fòrt important de la nòstra cultura occitana, un mejan viu de la faire partejar.

Mercé a Clàudia Bonnet e Xavièr Ferré, avèm après de dançar la dança de l'ors, la giga, la borrà, lo cercle circadian e l'escoticha.

Ongan, sèm a cercar los passes de la tarantèla; alara, se la coneissètz, esitetz pas de nos contactar per la nos venir aprene.

Se las danças tradicionalas vos agradan, podètz contactar tanben la Farandòla Besierenga e pels amators, vos donam rendètz-vos l'11 de març a 9 oras del vèspre a Viàs per un balèti amb lo grop La Cosconilha.

Alara levatz la cambal

Elisabeta Vedèl

Establiment d'Ensenhament Superior APRENE
Còla Florian Vernet
Albrus Celina, Arto Deidièr, Dauorre Cristòu, Gallart
Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlla, Peyras
Gert, Piquemal Barbara, Rébeillé-Borgella Maria,
Vedèl Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

Corrector: Domergue Sumien

aprene@aprene.org

http://www.aprene.org

Jornal gratuit

FOLETA

Mon calinhaire,

Vaquí que soi tornar-mai a Besiers e soi verladierament contenta de le dire que dempuèi la darrera selmana de formacion, tota la còla va melhor, e grand gaug.

Me soveni qu'aquela selmana foguèt fòrça dificila : èrem totes mai a mens malauts. Ara, tot va plan, e per pròva, aqueste malin faquèrem d'espòrt !

La selmana que ien començarem la modul 3. Me triga d'i anar.

Te fau de gràsses polons.

Ta calinhaira, Foleta.

(Maria)

Qué de nou Gaucèlm Faidit ?

Vaquí lo resumit d'una allocucion de Joan Moulzat, de l'universitat de Lemòtges, al VI Congrès internacional de la lenga e de la literatura d'Oc e d'estudis Francoprovençals, a Montpelhièr, al mes de setembre de 1970, entitolada : «De nou sul trobador lemosin Gaucèlm Faidit ».

Gaucèlm Faidit, es un trobador lemosin de la segonda mitat del sègle XII, mòrt a la començança del sègle XIII. Trapam son origina dins la pichòta noblesa lemosina: es un cabdèt de familha. Se maridèt a una « sodadièra », accompanhaira, una cantaira cultivada; d'aquela union nasquèt un dròlle. Proprietari terrenal, dos còps foguèt pelegrin e crosat. Son activitat se pòt datar de 1165 a 1205 (per Jeanroy, de 1185 a 1220). Se liguèt d'amistat amb Rimbaut d'Aurenja, e se fasiá amb los Plantagenèstes, e aguèt de relacions amb Castelha.

Doas descobèrtas recentas sus Gaucèlm Faidit son de notar:

-La primièra es la mençon de son maridatge a Alès, datada de 1165, que trapam sus una reproducccion dels *Extrachés de las memòrias de M. Blondel, secretari onorari del Rei*, 1674, ont una linha i es consacrada, pr'aquò sabèm pas sus quina sorsa s'apièja Blondel. La *Vida de Gaucèlm Faidit* testimònia de l'union del trobador amb Guillèlma Monja d'Alès, aquela femna coneiguda demercé una tenson d'Elias d'Ussel amb Gaucèlm a l'entorn de 1193. Aqueste maridatge es atestat tanben pel monge de Montaudon: « estròfa VI de Pois Pèire d'Alvèrnha chantat ».

L'autra descobèrta data de junh de 1970, es una inscripcion, promessa d'associacion e d'inscripcion al necrològi, trapada dins l'obituari de l'abadiá de Solinhac en Lemosin. Amb la venda del « Sauger » a l'abadiá d'« Obazine », son las solas pèças d'archius sul trobador. Aquí vesèm aparéisser son nom, mas tanben lo d'un abat nomenat Ugon, que seria Ugon I de Malamòrta, abat de Solinhac de 1195 a 1228.

Aquela promessa s'aplica a un òme que partis per la Crosada, òr s'es establit que Gaucèlm Faidit segurament participèt a la tresena crosada de 1190-1192 e que tornèt partir lo 8 d'octòbre de 1202 per la quatrena Crosada, comandada per son protector Tesaur Bonifaci de Montferrat. Alara aquela inscripcion se pòt datar d'abans son despart per la Tèrra Santa entre 1195 e 1202. Demòstra las relacions de Gaucèlm amb la region de Lemòtges: abans lo trapèrem pas que dins las regions de Briva, de Ventadorn e d'Ussel. Per acabar cal notar que i a pas cap d'obit dins l'obituari, çò qu'afortis la tesi de sa mòrt en Orient.

La seguida pagina 4 (manca de plaça)...

Barbara

Rubrica cosina

Aprèp las vacanças, aguèri enveja de portar quicòm per la còla. Causiguèri de portar qualques pastissons... Aguèron tant de succès que decidiguèri de vos balhar las recèptas!

A lèu!

Severina

Rocasses amb la notz de còco

Ingredients:

- 125g de notz de còco raspada
- 100g de sucre en polvera
- 3 blancs d'uòus
- 1 saconèl de sucre vanilhat
- 1 pecic de sal

Recèpta:

- 1 - Metre dins una **caçola** plaçada dins un **banh maria** tremolant : los blancs d'uòus, los sucres e la sal.
- 2 - Batre lo mesclum amb un foet electric fins a aver una mossa establa.
- 3 - Sortir del banh maria e contunhar de batre fins al refregiment complet.
- 4 - Mesclar delicadament la notz de còco sens bresar los blancs en nèu.
- 5 - Burrar e enfarinar la placa del forn
- 6 - Plaçar en molonet amb un culhieron.

Còire a forn 4, 15 minutxs

NB: los rocasses devon demorar mofles dedins!

Chocolat chip cookies

Traducción: Aurèlia e Celina

Ingredients:

- 500 ml de burre
- 750 ml de cassonada
- 4 uòus
- 1500 ml de farina
- 2 culhièrs de bicarbonat
- 2 culhièrs de sal
- 2 culhièrs de vanilha
- 500 ml de chocolat en tròces

Sablats de vanilha

Traducción: Gert

Per far un talhièr cosina amb los mainatges trapèri aquesta recèpta qu'es de bon realizar (e mai los sablats son bons, los avèm tastats pendent aqueste estagi).

Ingredients:

- 125 g de sucre
- 3 rosses
- 2 sacons de sucre vanilhat
- 375 g de farina
- 3 culhièras de crèma

Recèpta:

- 1 - Mesclar plan lo sucre e los rosses
- 2 - Apondre lo burre amolit,
- 3 - Puèi pauc a cha pauc la farina, ne far una bòla,
- 4 - Daissar pausar aquò al refregidor
- 5 - Puèi estalar la pasta al bestortièr
- 6 - Amb un traucador, descopar la pasta
- 7 - Metre sus una placa al forn caud.

Còire al forn (6-5) pendent un desenat de minutxs

Conselh:

Quora sortissètz la pasta del forn e abans de l'estalar, metètz de farina sus la taula per que la pasta pegue pas sus la taula o al bestortièr

Recèpta:

- 1- Mesclar los uòus amb lo sucre puèi lo burre.
- 2-Mesclar a despart los ingredients secs.
- 3- Apondre la sal amb los tròces de chocolat al demai.

Forn: 5 ; temps: 8 a 10 minutxs

NB : La recèpta es per almens 70 cookies.

Occitània 0 – 0 Mónegue

Lo dissabte 12 de febrièr de 2005 se debanèt per un temps cobèrt e leugièrament ventós, a l'estadi Sauclières de Besiers, lo primièr rescontre de fotbòl de la Selecció Occitana generala contra la Selecció occitana Monegasca.

Aqueste rescontre foguèt organizat per lo president de l'associacion occitana de fotbòl (AOF), Pèire Còsta. Foguèt una polida fèsta amb una ceremònia de dobertura fòrça polida que la realizèt lo grop folcloric *la Farandòla Besierenga*.

Lo començament de la partida foguèt bailat per l'elegit als espòrts de Besiers, Sénher Pinazza, coma previst, a las 16h00 del tantòst davant un centenat de suportaires, la television (França 3) e la premsa escricha (Onze Mondial, La Setmana, Midi Libre).

Après 90 minutats de jòcs agradius e equilibrats entre las doas esquipes nacionalas, las gàbias dels dos portièrs demorèron verges. Una bèla primièra per Occitània qu'auriá quitament meritat de ganhar se la bala aviá pas a 2 còps picat contra los pals.

Batista Gallart



Composicion de l'esquipa d'Occitània

1 Daumont Guilhèm	7 Rampon Patrici
2 Mousset Cristòl	8 Grialou Franc
3 Souque Guilhèm	9 Costa Alban
4 Gorse Weasley	10 Rios Joan
5 Campos Ciril	11 Gallart Batista
6 Lautrec Julian	

Los Remplaçants :

12 Sant Guilhèm	15 Ascencio Francés
13 Martinez Olivèr	16 Bucchieri Jerémias

Seguida: Qué de nòu Gaucèlm faudit?

Se faguèt quelques descobèrtas cap a son òbra:

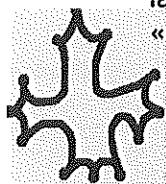
Aital, « *L'Amors (en) que vos ai forfag* », tròp lèu atribuïda a Elias de Barjòus, seriá de Gaucèlm Faidit. Aquí podèm reconéisser son estil, son biais d'acabar la pèça per una tornada a la lausenja de dos personatges designats per de Senhals. Subretot vesèm aquí lo nom de Santongièr, que foguèt ja cantat cinc còps pel trobador: seriá de sos amics, benlèu un protector provençal.

Es ciò meteis per la cançon « *Si ja Amors autre pro no- m tengues* », atribuïda a Rimbaud de Vaqueiràs. Aquí tanben vesèm plan de caracteristicas de l'escritura de Gaucèlm Faidit, en mai d'aquò lo senhal Ses Enjans es present, e dins aquela cançon una adreïça a la contessa de Burlatz, filha de Ramon V de Tolosa, qu'entreteníá de bonas relacions amb Gaucèlm.

Per acabar, sas cançons, influenciadas per Bernat de Ventadorn, an permés l'evolucion de las actituds de la Fin' Amor, amb en particular la diferenciacion en tres figures de la Dòna: « la domna gaia, la bella falsa enganairitz e la domna bell'e prezans, mas sens mercé ».

Barbara

SI QUE NON TOT VA PLANI... AL CÒP QUE VEN!!!





LO BRAMAIREF

N°8 mai de 2005

Somari :

- p.1: Editorial – Manifestem; p.2: Foleta – Tambornet;
- p.3 En caminar cap a... Carcassona;
- p.4 Comptinas e poesias – Poesia de C.Clottes.

Aussisètz, Aussisètz! Vaquí tornar-mai lo Bramaire!!! Me vegèretz pas lo còp passat, pas'rai?!

Mas s'avètz pogut escotar la ràdio, avètz ausit la còla Florian Vernet tota a Ràdio Lengadòc. E òc, faguèron un jornal radiofonic a Montpelhièr... Èra una experiéncia de las bonas!!! Se sètz curioses, los podètz totjorn anar escotar sul sit d'Aprène ...

A l'ora d'ara, son tornats a Besièrs e ieu pels camins del pais nòstre. Vos explicarai en detalh perqué es important d'anar a Carcassona en octòbre. Que la cal defendre la lenga nòstral!

Puèi vos ai pas dich, mas se vegèrem amb Foleta a Ginhac dins l'encastre d'un torneig de tambornet. Una jornada plan agradiva e esportiva!

Per se pausar, una passejada per la vila de Carcassona amb un pauc de poesia e de comptinas. La fin d'aqueste annada escolara es en vista, anarà lèu lèu, se tornam veire dins 15 jorns!

Gert & Severina

Manifestem per l'occitan !

Es ora de reagir ai atacas de l'Estat francés còntra l'ensenhamant de l'occitan.

Es clar que la baissa dei pòsts ai concors de Calandretas, dau CAPES d'occitan, ò encara dei escòlas bilingüi levarà la dinamica nòstra se non reagissèm.

Ensin la Confederacion dei Calandretas l'Institut d'Estudis Occitans, Òc-Bi (associacion per lo bilingüisme dins l'ensenhamant public), la Federacion dei Ensenhaires de Lenga e Cultura Occitana e lo Conseu de la Joventut d'Òc an decidit d'organizar una **grana manifestacion festiva e revindicativa per la lenga occitana**.

Si debanarà lo 22 d'octòbre dau 2005, a doi oras de l'aprèsdinnar a Carcassona.

L'objectiu es d'acampar 10 000 personas aumanco, e mai se possible.

Per aquò faire, devèm acampar lo mai de monde a l'entorn de nautres e organizar de coordinacions locali.

Trobaretz en lo sit Internet

<http://manifestarperlocitan.com> l'argumentari (en occitan e en francés) que foguèt redigit per sonar a la manifestacion, lo lògo de la manifestacion, l'afficha de la manifestacion (que n'an ja tirat 20 000) e lo bulletin de don per sostenir l'organizacion de la manifestacion.

Cristòu

Establiment d'Ensenhamant Superior APRENE

Còla Florian Vernet

Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Piquermañ Barbara, Rébeillé-Borgella Maria, Vedèl Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

Corrector: Domergue Sumien

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit

FOLETA

Adieu mon calinnaire,

T'escrivi del centre per te contar la jornada que passèri a Bessifas amb totas las Calandretas de Lengadòc.

Nosautres, los A1, sèm arribats a 9 oras 30 per distribuir lo dejunar a totes los calandrons que s'installeron sus l'èrba o a costat d'unas taulas. Lo dejunar durèt fins a 11 oras.

Anèrem a l'amfiteatre per veire una experiéncia que de calandrons de la Calandreta dau Clapàs de Montpelhièr aprestèron pendent l'annada.

L'experiéncia èra de llançar una fusada, amb una pression, siá sus d'aiga, siá sus de farina. L'ambient èra fòrça bon. Los enfants s'arregalèron.

A miègjorn, mangèrem puèi se pausèrem. Al començament del tantòst faguèrem de talhièrs. Nosautres, prepausèrem de talhièrs per los enfants de cicle 1.

Puèi, foguèt lo moment de vespralhar e de nos desseparar.

E vaquí una jornada fòrça agradiva d'acabada.

Te'n contarai un pauc mai lo còp que ven.

Te potonegi.

Foleta (Maria)

Tambornet

Lo dimars 10 de mai de 2005, tenguèt luòc a Ginhac un rescontre intercalandreta de tambornet. 200 calandrons de Lengadòc (Las Calandretas de l'Ametlièr de Besiers, Los Falabreguièrs de Besiers, Aimat Sèrra de Nimes, La Garriga de Ginhac, la 6ena del collègi Leon Còrdas de Grabèls) s'opausèron dins de matches e de talhièrs : jòc del pirata, servici-concors, relais e camin d'empaches cronometrat.

Tanben s'organizava una visita de la vila de Ginhac, amb de percorses d'orientacion, per descobrir l'importància de l'aiga, l'arquitectura e la costuma del Senebilet.

Aquesta jornada fòrça agradiva se passèt plan e lo solelh èra de la partida.

Òsca a la classa de Sofia Pontello de L'Ametlièr que remportèt la copa!

Mercejam la còla tota de la Calandreta La Garriga per l'organizacion d'aquesta manifestacion e vos donam rendètz-vos l'an que ven!

Aurèlia e Elisabeta

En caminar cap a ... Carcassona.

Ongan mon camin d'A1 s'es arrestat pel temps de mon remplaçament e de mon modul 3 a la Calandreta de Carcassona, que se trapa al bèl mièg de Ciutat. Aital es l'escasença per ieu de descobrir aquel endrech cargat d'istòria, ont cada torre, cada carriera, cada bastiment es gardaire de memòria, del temps que passa. Aquí un resumit, dels mai pichons, per contar un pauc la vida d'aquela fortalesa, inscrita al patrimòni de l'umanitat per l'U.N.E.S.C.O. e que vei passar cada an pas mens de tres millions de visitaires.

Cal pas creire qu'abans l'Edat Mejana i aviá pas res sul sit de Ciutat. D'efièch, los gallees ja avián destoscat aquel luòc tre lo sègle VI abans nòstra èra: es enrodat de la Montanha Negra e dels contrafòrts de las Cevenas al nòrd e de las Corbières e dels Pirenèus al sud, valent a dire un endrech dels mai estrategics per s'establir. Carcassona ven una vila romana a partir del sègle II, e son eles que, primièrs, van fortificar aquel *oppidum* amb una muralha de bricas e de pèiras.

Al sègle V passa dins las mans dels visigòts, e va i aver sonque los sarrasins per los caçar de la vila en 725, aqueles darrières caçats tanben per Pipin lo Brèu a l'entorn de las annadas 759.

Lo període màger de Carcassona, e lo mai conegit, es lo dels Trencavels, que marca per Ciutat una èra de prosperitat, de vam economic, mas tanben de desenvolopament del catarisme, eretgia que repausa sul dualisme entre lo mond material qu'es l'òbra del diable, e lo mond espiritual, òbra de Dieu; es per aquò que los catars vivon paurament tant coma pòdon, son castes, e quasi vegetarians. Mas la glèisa vei mal aquela creissença, e tre 1209 lo papa Inocenci III manda la crosada, qu'es fòrça sagnosa.

En 1229, pel tractat de París, Lengadòc es integrat al reialme francés, e Carcassona es

ocupada per una garnison. Jols règnes de Felip l'Ardit (1270-1285) e lo de Felip lo Bèl (1285-1314), se persegueís las òbras entamenadas jos Loís IX: s'edifica las muralhas exterioras, s'aplanís las lîcas, se reforçís las muralhas romanas, s'agrandís la Catedrala Sant Nazari e s'abelís lo castèl comtal.

Mas la pèsta de 1348 va marcar lo començament del declin per Carcassona, amb de pèrdes demograficas importants (coma dins Euròpa tota). En mai, tre la fin del sègle XV, amb los progrès de l'artilharia, Ciutat deven una òbra militarament inadaptada, doncas a flor e a mesura la fortificacion es abandonada. Aquela situacion d'abandon es accentuada per la reconciliacion dels reialmes francés e espanyòl (demercé lo maridatge de 1659 entre Maria-Terèsa e lo futur Loís XIV) e pel desenvolopament de la vila bassa ont son transferits los poders religioses e civils. Al començament del sègle XIX, Ciutat es arroïnada, las muralhas servisson de resèrvas de pèiras pels entrepreneires, transforman las torres en magazins e en talhières.

Cal esperar los ans 1830 amb la montada d'una sensibilizacion al patrimòni nacional, d'una afogadura pel gotic que torna metre l'Edat Mejana a la moda. Davant lo deroïment de las muralhas e dins aquel contèxt favorable, Pèire Cròs-Mairevièlha, secretari general a la comission de las arts e de las sciències de Carcassona, alèrtia Prosper Mérimée, l'inspector dels monuments istorics, que fa anular lo decret qu'ordenava la demolicion de Ciutat; podèm dire qu'en 1849, Ciutat es salvada : fisa la restauracion a Eugène Viollet-le-Duc. Es per aquò que uèi podèm somiar en se passejar dins Ciutat, sens s'avisar a de bon de tot çò que-visquèt aquel luòc, qu'a servat tota sa majestat a travèrs dels tempses.

Barbara

Comptinas e poesias

Pendent lo men modul de remplaçament, un deus mens principaus chepics qu'estó de trobar comptinas o jòcs de dits adaptats au tèma causit tà la setmana tota.

Après numerosas recèrcas, que decidii de préner comptinas en francés e d'arrevirar-las en biarnés. Que'vs perpausi doncas quauques uas de las meas arreviradas en esperar que vs'ajudaràn dens la vòsta practica.

Qu'ei duas mans

Qu'ei duas mans.
Que son netas.
Que s'espian.
Que's viran de rea.
Que's crotzan.
Que's trucan.
Que nadan
s'envòlan,
e puish que se'n van darrèr jo.

Entà acabar que'vs perpausi ua poesia tà la hèsta de las mairs

Que hè la mia man

Que hè la mia man?
Que bailina, docet, docet, docet.
Que hè la mia man?
Que pechica au, au, au.
Que hè la mia man?
Que hè calicas gratinas, gratinas, gratinas.
Que hè la mia man?
Que dança, dança, dança.

Deidièr

Entà mamà

Qu' èi amassat tres flors deus prats
Mes la mei beròia
Que m'agrada tant,
Mes la mei beròia
Entà mamà qu'ei.

Qu'ei un corilhin de chinin
Mes lo men corilhin
Qu'aimi tant,
Mes lo men corilhin
Entà mamà qu'ei.

Le vièlh castèl

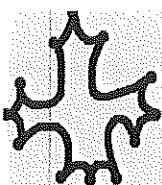
« Tu te'n vas e ieu demòri...»
(cançon de Carnaval)

En le gaitant, quilhat, jos le solelh rusement,
Amb sas tres parets mièg esparrabissadas,
Vesèm, dels autris còps, regular las armadas
Davant le plomb fondu e mai l'oli bolhent.
Entendèm le crit sord del presonièr sofreint
Qu'an enterrat tot viu; vesèm pòrtas ferradas,
Soldats, vestits de fèr, que las an englandadas
E n'ausissèm fiular les cairèls dins le vent.
« Mila ans, ditz le castèl, que ma vièlha bastissa,
Sus la crinca del ròc, roseada, s'airicha;
D'un vièlh sang escampat, pòrti le sovenir.
Me jauti de l'infèm tant que del percatòri;
Mila ans del temps passat per mila ans a venir,
M'an sacrat vièlh castèl, aicí som e demòri! ».
Casimir Clottes.

Aquel autor es nascut a Cassanhas (Aude) en 1872. Entamenèt sa carrièra dins l'administracion de las P.T.T a Limós en 1891. Son activitat professionala lo menarà en Indochina de 1895 a 1904. Anarà puèi a Romorantin, a Carcassona e a Seta per èsser estacat enfin al Central Post de París cap a 1910. A flor e a mesura de sos desplaçaments, Casimir Clottes cantarà de longa lo sieu país.
[NB – La forma tradicionala del rèirenem seriá « Casimèr »]

Celina e Aurèlia.

SI QUE NON TOT VA PLANI... AL CÒP QUE VEN!!!





LO BRAMAIRE

N°9 junh de 2005

Somari :

- p.1: Editorial ; p.2: Los Maracas;
- p.3 Bela ciao;
- p.4 Tajin de polet - Sangrià.

Editorial

Ausissètz, ausissètz! Soi ieu lo Bramaire! Avèm a pro pena agut lo temps de se separar que ja torni. E aqueste còp es lo darríèr! Sèm a la fin de l'annada escolara. Una annada rica en experiéncias, en suspresas, en emocions e en descobèrtas.

Mentre qu'a la començança de l'an lo pariatge lor semblava long e dificil, ara los calandrins an ja quasi acabat.

Aquesta setmana es lo temps de las avaloracions! La còla tota es a susar e a bufar dempuèi diluns sus aquelas espròvas.

Sabètz vosautres, çò que vòl dire berri, e témer?

Amb aquel escag avètz vist un pauc çò qu'a viscut la còla.

Mas ara son prèstes per anar mai luènh dins aquela aventura! E puèi m'an demandat de mercejar totòm, los paissèls, los paissèls ajudaires, los bailes e la còla tota d'Aprene per lor ajuda. Me permeti ieu de mercejar tota la còla Florian Vernet, lor pairin e particularament ma mia que m'an permés de vos conéisser.

Malastrosament vos assabentí qu'aqueste còp i aurà pas ma Foleta que sa pluma es malauta, pensi plan a tu Maria!

Benlèu per li montar lo moral, li podèm bailar d'idèas per se divertir amb : de cançon ;

una ficha tecnica de maracas;

per se regalar, una recèpta de tajin e de sangria.

*Me demòra de vos desirar una bona fin d'annada
escolara e de bonas vacanças!*

Establiment d'Ensenhament Superior APRENE

Còla Florian Vernet

Albrus Celina, Arto Deidièr, Daurore Cristòu, Gallart Batista, Guillemin Severina, Mathieu Aurèlia, Peyras Gert, Piquemal Barbara, Rebeillé-Borgella Maria, Vedel Elisabeta.

Director de publicacion: Felip Hammel.

Corrector: Domergue Sumlen

aprene@aprene.org

<http://www.aprene.org>

Jornal gratuit

Gert & Severina

FICHA TÉCNICA

Los maracas.

Coma o sabètz, lo 21 de junh se tendrà d'un pauc de pertot la Fèsta de la Musica e per s'i aprestar plan, vos prepausi de faire de maracas amb vòstres calandrons de pichòta seccion fins a la granda seccion de mairala. Vaicí la ficha de fabricacion:

Material:

- pichòts gòts de cafè de plastic
- una ponhada de mendilhs, de ris o de césers...
- de gometas
- de cencheta adesiva de color.



Biais de fabricacion:

- 1/ Ornar amb de gometas l'endefòra dels gòts
- 2/ Escampar dins un dels gòts una ponhada de ris o de mendilhs o de césers ...
- 3/ Cobrir lo gòt emplenat amb l'autre
- 4/ metre de cencheta adesiva per faire téner los dos gòts.

Los maracas son prèstes, los musicians los pòdon ensajar.

**Bona festa de la
música a totes !**

Elisabeta

BELA CIAO

Repic

O bela ciao

Bela ciao, bela ciao

Ciao, ciao

1/ Un jorn a l'auba
t'èras levada

Repic

Un jorn a l'auba
t'èras levada
Per véser nàisser lo solelh

2/E sus ta rota
doça e polida

Repic

E sus ta rota
doça e polida
Una musica se levèt

3/L'aura es valenta
l' aura es naissenta

Repic

L'aura es valenta
l' aura es naissenta
E lo camin mena a la mar

4/Quatre companhas
mila companhas

Repic

Quatre companhas
mila companhas
cantavan la teuna cançon

5/Dins la montanha
dins la campanha

Repic

Dins la montanha
dins la campanha
cercam d'òmes de volontat

6/E tu que dobtas
ven amb nosautres

Repic

E tu que dobtas
ven amb nosautres
l'aire sentís a LIBERTAT
E tu que dobtas
ven amb nosautres
l'aire sentís a LIBERTAT



version cantada per PATRIC

Ben

Dessenh de Ben modificat
per la còla d'A1

tajin de polet al lemon confit, peses e patanas

1 pol bèl en bocins	1 ramelet de coriandre
500 g de peses fresques	6 grans d'alh
500 g de patanas nòvas rascladas	1 culhièra de curcuma
lo chuc d'un lemon	4 culhièras d'òli d'oliu sal
1 lemon confit dins la sal de cebas nòvas	1 culhieron d'arissa

- Quicular l'alh e lo mesclar a la mitat de l'òli, al chuc de lemon, a l'arissa e al curcuma.
- Blanquir amb aquela mesclidissa los bocins de pol, daissar pausar 4 oras al refrigerador.
- Lavar las patanas, lo coriandre. Atalhonar las cebas e lo lemon confit.
- Metre lo demai d'òli dins lo tajin, quand es caud apondre la ceba e lo pol. Salar, pebrar e faire daurar. Baissar lo fuòc e pausar las patanas, los grans d'alh non pelats e los bocinets de lemon confit. Salar. Cobrir lo tajin e còire la polalha a fuòc doç 40 minutias.
- Apondre los peses, tornar cobrir e acabar la coeson. Se manca un pauc de chuc apondre de bolhon de polalha instantanèu.
- Al moment de servir, mesclar totes los ingredients e apondre lo coriandre.

Barbara

Per se refrescar pendent las seradas d'estiu... e perqué pas per festejar quicòm?...

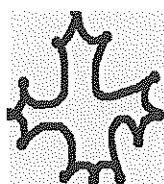
La SANGRIA per 20 personas :

- 8 litres de vin roge
- 1 litre de muscat
- 1 litre de rom blanc
- Fruta : iranges e limons.

Conseilh: serà encara melhora s'apondètz de fruta de totas menas (melons, bananas, pomas,...).

- Prenètz un ensaladièr grand e voidatz lo liquid tot.
- Troejatz los iranges e los limons.
- Mesclatz lo liquid e la fruta.
- Daissatz confir lo tot pendent una nuèit.

Vaquí, la sangria es acabada!
SERVIR FRESC.



Cloc a una Calandrina...

Aurèlia e Celina

SI QUE NON TOT VA PLAN!... BONAS VACANÇAS!!!