

Lo Camin'òc

« *Auba roja, Vent o ploja* »

Jornal dels calandrins d'APRENE 1 – 2018-2019

n°3 - Novembre

Mercejaments

Dins l'encastre de nòstre primièr estagi «lenga e cultura», avèm caminat cap a Auvèrnha e mai precisament a Lavouta Chillac. Foguèt per la còla tota l'escasença de descobrir la lenga auvernhata, sos dialèctes diferents e las particularitats culturalas. De segur, foguèt un biais de se mai conéisser e d'establir de ligams entre nosautres.

Sabèm pas se es l'aire de la montanha, las cançons, las danças, los contes mas èrem coma dins una comedia musicala. I aviá una atmosfèra de curiositat, de libertat e de jòia. Totes a cantar amb nòstres diferents accents e lengas, èrem coma la tropa de Kusturica. Mas coma tot bon filme, vos deviái presentar e mercejar los actors principals d'aquela sortida en Auvèrnha.

Patrici Bec : Cantaire, musicilòg, musician.
Quand una nòta de musica passa, Séhner Bec es pas jamai luèn. A fach un trabalh de collectatge de musicas occitanas formidable.

Cristian Omelhier : Un potz de saber. Un diccionari a el tot sol. Un vertadièr plaser de l'escotar parlar de son país, Auvèrnha, son istòria e sa cultura.

Didièr Huguet : Contaire demest los contaires. Nos faguèt l'onor de nos contar un estrach de son spectacle amb mantun autre conte. Faguèt

un trabalh bèl de collectatge suls contes. Ai encara los uèlhs d'un petit mainatge.

Joan Rós : Istorian dels escrivans d'Auvèrnha e de Navarra. Un vertadièr especialista de la literatura occitana. Pivòt se pòt tornar colcar.

Pèire Raymond : Un pauc de poesia dins aqueste monde de bruta. Sap tot sus la Cabreta d'Auvèrnha... Regent complit, nos faguèt descobrir e dançar de danças tradicionalas que fa en classa.

Eric Degrugillier : Especialista de las cançons identitàrias qu'a collectadas, ensagèt de nos far cantar ... Lo paure ! Foguèt un moment amusant que i avèm après mantuna causa sus aquelas cançons e danças que las acompanhan.

Joan-Lois Roqueplan : Òme de teatre : pas un camin li a resistit ! Totjorn a caminar e montar d'espectacles dins los vilatges d'Auvèrnha e dins lo monde. Un festival de saber sus la cultura de son país.

Lucila Gauffre : Sens ela pas de cafè ni tanpauc de creissants lo matin. Foguèt totjorn lo primièr sorire de la jornada. I a dempuèi nòstra sortida una cançon que la canta : « Sens Lucila pas de cafè, sens Lucila pas de sorire, amb Lucila i a de solelh, amb Lucila l'afortiment es bèl. »

Jonatan ROSELLO

Ensenhador

Mercejaments.....1	La legenda dau lop de Gevaudan...4	Lo rei de l'aucèl.....11
Passejada.....2	Las presentacions deus parçans.....5	Punt de lenga auvernhat.....11
La glèisa Santa-Crotz de La Vòuta Chilhac.....3	Las quilhas auvernhatas.....9	Lo saumon en Alièr.....12
Punt de lenga auvernhat.....3	Descobèrta culinària d'Auvèrnha.10	Lo viatge de Crabòta.....12
	Punt de lenga auvernhat.....10	

Passejada

Un còp èra una còla d'Aprène 1 que se passejava a La Vòuta Chilhac dins Auvèrnha...
Un dimars de tantòst.

Una tantossada qu'èra pas prevista, mas que per seguir un cors que lor faguèt Didier Huguet sul conte la matinada... I son montats cap a :



Cristian Omelhier (que los recebiá coma cal) e lo Didier Huguet los menèron cap al punt lo mai naut del vilatge ... Èra tan naut que se podíá imaginar çò qu'enduravan los vendemiaires dels tempses passats. Sens escasença de poder prene un veïcule a motor qu'èra a pè que se devián faire las vendémias.

Lo Cristian Omelhier expliquèt cossí se podíá faire e cossí los vièlhs trapavan los raisses de solelh per faire de bon vin que aval an pas lo meteis ensolelhament qu'aicí.

Ara acabat lo vin, mas los camins demòran... E en se passejant, lo Didier Huguet s'arrestèt e nos faguèt un conte present dins un de sos spectacles.



Un conte que parla del biais qu'un òme ganhèt son ostal fàcia al notari. Mas coma un conte aquò es d'oralitat, lo vos daissi escotar en seguir lo [ligam](http://gofile.me/3z104/kw2FAOETa) (<http://gofile.me/3z104/kw2FAOETa>)

Aprofèiti de l'escasença que nos es balhada amb lo jornal per los mercejar un còp de mai per la passejada comentada.

E per la rapiditat del cambiament d'organizacion de la Lucila del CFPO.

Valèria LEROY

La glèisa Santa-Crotz de La Vòuta Chilhac

Quan arribam au vilatge s'i pòt véder una beròja construccion: la glèisa Senta-crotz. Bastida enter lo sègle XI e lo sègle XII per Odilon de Mercoeur, qu'estot destruida mei d'un còp peus sègles que seguissen . Èra a la debuta un estile roman mes au sègle XIV qu'estot tornada bastir en un estile mei gotic e ne sauvèt pas mei sonque la pòrta de Sant-Odilon.

En França se pòt véder hòrt de glèisas: perquè ? Enter los sègles X e XV la religion prenó de l'importància : la religion èra lo vertadèr aprigador de la patz e deu pòble. Davant aquesta importància, la religion comencèt a aver hòrt moneda e a bastir glèisas. E de mei, los senhors e nòbles comencèren de bastir tanben per amuishar los lors poders e riquessas : lo qu'avèva la mei gròssa e la mei beròia èra lo mei poderos.

Durant aquesta temporada s'estenilhèt dus biais de har : l'estile roman e l'estile gotic. Lo purmèir qu' apareishot dens los segles X- XI e se reconeish per:

- Los barrisque son espessas dab hèra d'ancola

- Deu heit que las muralhas son portadoras, n'i a pas pro d'oberturas e de hriestas

- La lutz i es rara e preciosa deu heit que n'i a pas briga d'oberturas.

Per cambiar aquestet manca de lutz un naveth estil commença d'aparéisher dens lo sègle XII : l'estil gotic. Per perméter l'obertura de las murrilhas fau pas que siin portadoras : commençan de construir arcabòt, arcs brisats e pecantèrs.

Dab aqueste moviment las glèisas que començan a estar mei bèras, mei auturosas. Es tanben l'espandiment deus vieirus. Qu'es sovent complicat de saber si una glèisa es romana o gotica e la rason es simpla : sovent los dus metòdis qu'èran utilizats per una sola

gleisa e de mei los metòdis de cadun son pas tan auosat qu'aquò.

Adara la milhora fèiçon de reconéisher l'estile es de véder las oberturas e com son despartits los pès.

Kevin HAYET

Punt de lenga auvernhat

Jorns de la setmana

lo luns – lo març – lo mècres – lo jòus –
lo vendres – lo sabte – lo dimenge

Auvernhe

z-Alèir : Allier

Puei de Doma : Puy de Dome

Cantal : Cantal

Létger-Naut : Haute-Loire

Puei de Velai : Le Puy en Velay

Briude : Brioude

La Vòuta de Chilhac : Lavoûte-Chilhac

Vocabulari de la pointa

la pointa : la dentelle

un fus / fusèl : un fuseau à dentelle

un carrèl : un carreau à dentelle

una espiuna : une grosse épingle à dentelle

lo convige : le couvige

Adriana KOVACOVA

La legenda dau lop de Gevaudan

A la debuta, èra solament una rumor. Un animal rodava dins la montanha. Un o mai d'unes monstres. Quant descobriguèron los còrpes mutilats de las primièras victimas, donèron un nom : la bèstia.

L'istòria comença cap a 1764 dins la region Auvèrnha. La bèstia atacava a costat d'un vilatge e los estatjants la vesían beure lo sang de la garganta de sas victimas.

Èra una bèstia granda, mai gròssa qu'un lop, roja amb de bandes negras sus l'esquina, de bravas arpas, una gròssa testa, una granda garganta e una coa ponchuda.

Lo governador de la província comencèt una granda caça per tuar la bèstia mas i aviá pas que los lops que foguèron tuats.

Alara, la bèstia partiguèt cap a Oèst. Lo 30 de setembre de 1764, la bèstia èra caçada e tocada mas se tornèt levar e contunhèt sa rota.

Aprèp aquò, las agressions s'arrestèron. La bèstia aviá desaparegut mas son imatge demorava dins las memòrias e los vilatges. Sa representacion venguèt rapidament mitica.

De 1764 a 1767, dos animals (un coma un gròs lop e l'autre coma un can pròche dau lop) foguèron tuats. Lo gròs lop foguèt tuat per François Antoine, « porte-arquebuse » del rei de França, en setembre de 1765, sus lo domeni de l'abadiá reiala daus Chazes. Aprèp aqueste eveniment, los jornaus e la cor avián pas mai d'interès per Gévaudan. Alara que lo nombre de victimas continuava de montar.

Lo segond foguèt tuat per Jean Chastel de Besseyre-Saint-Mary, lo 19 de junh de 1767. D'aprèp la tradicion, o legenda puslèu, l'animal tuat per Chastel seriá el ? La bèstia dau Gevaudan pr'amor dempuèi aquesta data, pas mai de victimas.

Vertat o non ?



Lo 12 de genièr de 1765

Au Villaret, un vilatge al nòrd de Chanaleilles, cinc garçons e doas filhas gardavan los tropèls au vilatge « La Coustasseyre ». Los garçons jogavan amb de lanças. Panafieu getèt sa lança tròp luènh costat daus bartasses. La bèstia sortiguèt del boisson. A la plaça de partir, lo mai grand dels mainatges, Jacques André Portefaix, recampèt totes los autres enfants. La bèstia tornava alentour daus mainatges. Totes los enfants la piquèron amb lors lanças.

Marion GATARD

Las presentacions deus parçans

La còla que passè ua setmana en Auvèrnhe, a La Vòuta Chilhac tà descobrir amassa la cultura locau. Ad aqueste parat qu'encontrèm un grop d'estagiaris PARLAR e que'ns presentèm ad eths au truvèrs de l'endret d'on vienèm. Que'ns digom que seré interessant de'vs har léger çò qui'us contèm.

Bearn

Biarn qu'ei la montanha, las sèrras e la plana. Que s'i hè vin blanc (Juranson) e vin arroi (Madiran) e hèra de hromatge (craba, vaca, aulha). Las montanhas que son hautas, que s'i hè esqui e raquetas. Lo Joan-Peish (pic d'Aussau) qu'espia lo país a víver dinc a las Lanas vesias e que domina lo Bascoat e las soas sèrras. L'istòria deu JP qu'ei la mei coneishuda, mes s'encontratz un contaire, que'vs harà viatjar dens los Pirenèus, per la plana, las seuvas e las bòrdas deu país.

Per noste que s'i hèm au rugbi, drin au basket e au hand mes subertot que cantam. La polifonia qu'ei ua tradicion orau qui's practica dab un veire de vin a la man e lo cobde suu taulèr deu bar. A còps que s'i dança sauts, branlos e rondèus dab la musica de la flabuta e deu tom-tom, deu clarin, de la boha, de la sonsaina e de l'acordeon. En Biarn que i a besonh de muscles : tà garrapetar la montanha, tà las vrenhas, tà har au rugbi, mes tanben tà har a las quilhas de nau. Los plantièrs que son a tornar e los quilhons mei nombrós quan passan los ans. Los pairbons be n'an de qué contar sus los dimenges vrespè au quilhèr !

En parlant de pairbon, lo de tots los Biarnés que'u coneishetz : qu'estó rei de França e de Navarra. Qu'ei pr'amor d'eth e deu son hilh que n'èm pas mei independents desempuïsh 1620. Qu'ei lo brave Enric, qui d'aulhors e deishè lo son bèth nas dens totas las familhas biarnesas, e un hèish de legendas plan utilizadas dens l'istòria francesa tà'ns har passar per paisans davant deus Parisencs... Mes aquò rai !

A Pau çò qui compta qu'ei de véder las montanhas e de har la hèsta a Carnaval : de víver shens aver vergonha de çò qui èm.

Maevà CAUBET

Castras e Montanha Negra

Vos vau presentar mon canton, la ciutat de Castras e Montanha Negra, dins Tarn, entre Tolosa e Narbona, entre mar e montanhas. Es un endreit plan conegut per sas pèiras dins Sidòbre que caduna i a sa pichòta legenda.

La gastronomia i es plan rica; poiretz tastar la bonheta, lo melsat o lo fricandèu que son de carnsalada, mas tanben de fresinat e de pompet. Dins mon vilatge, Albina, se fa lo melhor fromatge de cabra del mond que se sona lo Cabri d'Òc.

Castras que se ditz tanben la « pichòta Venèsia » amb los ostals de totas las colors sus Agot. Es possible de se passejar aquí pendent l'estiu sus una barca.

Pensi qu'o sabètz, mas me lo cal rampelar per los que sabon pas que sèm los champions del Tòp 14 !!!

De saupre tanben qu'es lo luòc que i nasquèt Joan Jaurès e qu'avèm una polida plaça amb son estatua. Sus aquela plaça, i fa bon se pausar per una cervesa o un cafè.

Cristèl CAYLET



Montpelhièr, la facultat de medecina

Montpelhièr, vila estudianta, es coneguda per albergar la facultat de medecina la mai vièlha del mond, encara en activitat. Foguèt creada a la fin del sègle XIIIen, per decision del papa Nicolau IV. Permetèt d'encadrar e oficializar la practica e l'ensenhament de la medecina començats un sègle mai d'ora.

Francés Rabelais, un de sos estudiants los mai coneguts, i obtenguèt son títol de mètge en 1537. Qualques annadas abans, Rabelais publicuèt sos primièrs romans jol pseudonim Alcofribas Nasier.

Lo jardin de las plantas, vesin de la facultat, fa part de son patrimòni. Es lo jardin botanic lo mai vièlh de França. Foguèt comandat pel Rei Enric IV a la fin del sègle XVIen. Foguèt destrusit pendent las guèrras de religions a la debuta del sègle seguent e son creator, Pèire Richer de Belleva, deguèt tot tornar far. Ne faguèt pas solament un jardin scientific amb una colleccion bèla de plantas, mas s'estaquèt de reproduir los diferents mitans naturals : ensolehat, ombratjat, umid, sablós, peirós, etc... De plaça i foguèt facha per de plantas exoticas tanben.

Mai tard, a la fin del sègle XIXen una sèrra foguèt aponduda.

Lo jardin e la sèrra son totjorn dobèrts, e m'agrada de m'i passejar. La facultat se pòt visitar pendent las jornadas del patrimòni.

Nicolau MIARD

Carcassona

Nasquèri pas a Carcassona, mas mon paire òc. Es una vila, que i ai totjorn agut l'escasença d'anar passar las vacanças. Demorèri 10 ans a Carcassona en mai de mas vacanças d'enfança.

Carcassona es una vila d'Aude. Se trapa entre Montanha Negra al nòrd, Corbièras a l'èst, la plana de Lauragués a l'oèst e la val d'Aude al sud. Dins Carcassona nos podèm passejar sul Canal de Miègjorn amb una gabarra.

Es fòrça coneguda per sa vila fortificat : la ciutat de Carcassona, renovada al sègle XIXen per

Viollet-le-Duc e inscrita a l'UNESCO coma patrimòni mondial dempuèi 1997.

La ciutat es un luòc cargat d'istòria dempuèi lo periòde roman e fins a la fin de l'Edat Mejana. La vida dins aquela es totjorn presenta : botigas, librariás, musèus, restaurants e una Calandreta. Ivèrn coma estiu es una vilatjòt que s'i passa totjorn quicòm (visita del castèl comtal, festival, fuòc d'artifici,...).

Lo nom de la vila ven d'una legenda. A l'intrada de la ciutat de Carcassona, un pitre de femna agacha los visitors. Es l'enigmatica protectritz de la ciutat : Carcàs. Segon la legenda tot comencèt quand Carlesmanhe entrepenguèt lo sètge de la ciutat qu'èra a las mans del prince Balaak (un sarrasin) que moriguèt. Dòna Carcàs li succediguèt. Aprèp 5 annadas de sètge e de privacion, Dòna Carcàs passèt a l'ofensiva per la rusa. Carlesmanhe pensava que la noiridura veniá a mancar, quand recebèt un pòrc plan graissós. Descoratjat, l'emperaire e son armada levèron lo camp. Dòna Carcàs emplanada de jòia faguèt sonar las campanas. Un òme de Carlesmanhe diguèt « Carcàs sona ! »

Anna-Laura VESENTINI

Los Falabreguièrs

Los Falabreguièrs es una escòla demest las tres de Besièrs amb lo Garric e l'Ametlièr. Aqueste endrech me faguèt resson pendent doas annadas quand foguèri regent de lenga. Que de sovenirs ! De bons e d'autres. Al centre del pati i a un arbre gigant. Es mult centenari e se vei. Es pas un Falabreguièr coma lo nom de l'escòla mas es una mèlia. Estranha aquesta istòria... Quant de dintradas, de mainatges, de plors e de rires a pogut veire aquela montanha verda ? Espèri que ne veirà encara mantuna annada. Uei l'escòla es a mitat tampada perque lo teulat es a s'afondrar. Demòra sonque doas classas sus las cinc, las autras an mudat a l'ostal de la vida associativa de la vila de Besièrs mas es sonque provisòri. Las òbras realizadas, tot dintrarà dins l'òrdre. Doblidèri de parlar de la còla fantastica dels regents : son de personas amb una granda benvolença. Es gràcias a eles totes que me decidiguèri de far la formacion Aprene. Mercés a eles pels conselhs e lor amor del mestier.

Jonatan ROSELLO

Carcin

Carcin es un país de campèstre que las vièlhas pèiras s'i partejan lo paisatge entre doas ribièras encantadas : Ôlt, al sud, que balhèt lo seu nom al departament napoleonien, Dordonha, « la ribièra esperança », al nòrd.

Carcin naut a per capitala Caur, Carcin bas, el , a coma capitala Montalban.

Carcin èra lo país del pòble gallés nomenat « los Cadurces » que bastiguèron la ciutat de Caur. A la fin de l'Antiquitat Carcin èra de primièr astacat a la region de Guyena puèi al país tolosenc mas per vertat los pichons senhors èran fòrça luènh d'aquí e se trapèron mai pròche de Nòrd, cap a Turena, Clarmont d'Auvèrnha e Limòtge.

D'un punt de vist religiós, la coesion carcinòla foguèt totjorn portada per Caur e l'influença de Moissac s'espandiguèt sus tot lo país. Es pramor qu'avèm uèi de tresors romans de gleisòtas amagats dins cada vilatge. De policromia n'i a pas pus, mas la beutat ninòia d'aquelas òbras contunha de nos tocar.

Lo sègle XIII foguèt terrible. Las tèrras ricas de Carcin an pas escapadas al desiri de novèls territòris del poder reial que comencèt aquí la crosada dels albigeses. Una vila coma Rocamadour qu'aviá mai de 20 000 estajants se trapèt desèrta.

La guèrra de 100 ans tanben, rendèt totes los vilatges « *desertus et nihilus* ».

Mas encara un còp, lo país se tornèt levar, desvolopèt los comèrcis gràcias als flumes e devenguèt un vertadièr caireforc : vilas novèlas, dichas « bastidas », castèls, tòrres... Las risquesas de Carcin ne fasián un país de cocanha.

La fin de la granda epòca se marquèt per la venguda del camin de fèrre, l'industrializacion.

Carcin se trapèt cunhat dins lo seu campèstre, las pichòtas bòrias, una agricultura variada. Sol lo desenvolopament del torisme ajuda lo país de sobreviure ara.

Mas aquí avèm pas parlat encara de la preistòria. Avèm un siti que se sona « *les Fieux* » qu'es lo siti d'Euròpa qu'a lo mai d'estratificacions de longa dempuèi 400 000

ans ! Al torn, i a 5 dòlmens protegits per las fadas, las combas ondradas de pinturas ancianas (Pech merle)...

Tornam montar encara pus luènh dins lo temps e son las maravilhosas òbras de l'epòca de l'era terciària que marcan lo mitan caussanard : lo gorg de Padirac, las aigas encantadas blavas que desapareisson jos la tèrra per tornar viure de quilomètres mai luènh. Lo cause, amb una cobertura vegetala rasa, nana, de garriga, raiat de rets de parets de pèiras secas bastits de l'antiquitat a uèi e traucat d'igas que s'i amagan las ratapenadas.

Emilia LACROIX-GAUCHER

La Pauma

La Pauma, un polit vilatjòt que s'i vei la montanha de Canigo en Catalonha e que i vivèm amb la doçor del temps de la mar, i aguèt i a tres ans una tornada cap a la sal.

E una mena de salvagarda de la fauna e la flora a l'entorn dels salins, La Pauma representa 400 ectars del sit Natura 2000. D'en primièr calguèt faire una restructuracion del roet que se deviá faire d'un biais ancestral per pas desnaturar los luòcs del litoral que son susvelhats.

Caliá ensajar de faire ligam entre vida d'estiu, vida vidanta e la dralha de salvagarda de las nòstras plajas.

I aguèt de demandas per tornar faire lo roet, mas en prenent en consideracion que l'aiga de la mar i a d'annadas dintrava dins lo roet e fasiá de taps. Es de bon far de saupre.

D'ensages durèron entre una o doas annadas, la mar repreniá totjorn sa plaça.

An capitat en rosegant 20 mètres dins la mar per aquò faire.

Caliá faire comprene als estivants que lor caliá pas mai faire jogar los mainatges dins los valats perque riscavan la lor vida.

Ara avèm l'astre de tornar agachar las montanhas de sal que se fan totjorn a la man, e d'anar quèrre la flor de sal que i a un fum d'endroits per se passejar que son encara salvatges.

Valèria LEROY

Eslovàquia

Eslovàquia se tròba elh centre d'Euròpa. Lo centre geografic d'Euròpa se tròba sobre lo suc delh puei Krahule (*Krarulé*) a costat de la vila de Kremnica (*Kremnitsà*).

Eslovàquia ten frontèiras amb Polònia vès Bisa, Ongària elh Mègjorn, la Republica Chèca e Àustria vès Travèrsa, Ucraïna vès Solèdre.

Aquò's un petiòt país que se pòt comparar amb Soïssa. La surfàcia d'Eslovàquia es un pauc mens de 50 000 km². A pauc prèp 5,5 milions de personas vivon en Eslovàquia. La capitala se sòna Bratislava.

Lo climat d'Eslovàquia es un climat continental. Las temperaturas en ivèrn pòdon davalar entrò -25°C, mas la mejana es -5°C. Las temperaturas d'estiu pòdon montar a +38°C, mas la mejana es +30°C.

Eslovàquia es un país de montanhas, de cabòrnas, de fònts mineralas e termalas, de ribèiras e de lacs.

Las montanhas, principalament lo massís de Carpatas, acapçon quasi tot lo territòri delh país. Las montanhas mai nautas se sònnon *Vysoké Tatry* (Tatras Nautas), lo suc mai naut es *Guerlachovský štít* (Guerlarovsquí schtit, 2 655 m de nautor). Dins la montanha vivon de bèstias coma l'ors, lo lop, lo linx, lo camoç, la chabra sauvatja. La cervalha (cèrv, moflon, chabròl, dam), los senglars, los rainarts, las cigonhas, los aubarèls, los javanhòls, son presents sobres tot lo territòri.

Las cabòrnas d'Eslovàquia son un veri joièl de la natura. Aqueste jorn, mai de 5 000 cabòrnas son coneissudas, solament 15 son badadas elh monde. Nombrosas espècias de bèstias tròban aquí un abric per ivernar. Dins quauques-unas d'aquelas cabòrnas se pòt sonhar las malautiás respiratòrias e d'alergias.

Eslovàquia es richa en lacs, pauc pèca chasque vilatge n'a un. Nombrosas ribèiras prenon tanben sas fònts sobre aquelh territòri. *Dunaj* (Donai) o Danubi, la segonda ribèira mai lònja d'Euròpa passa elh mègjorn d'Eslovàquia. Sa fònt se tròba dins la Sèuva Negra en Alemanha, travèrsa 10 país e se jonh amb Mar Negra entre Ucraïna e Romània.

Lo territòri d'Eslovàquia faguèt partit de l'Empèri Roman, de la Granda Moràvia, de l'Empèri d'Àustria e d'Ongària. En 1918, après la promèira guèrra mondiala, la Republica Checoslovaca se formèt. Checoslovàquia se despartiguèt en dos país en 1993. Eslovàquia es membre de l'Union Europèa desempuei 2004 e ten coma moneda «l'euro» desempuei 2009.

La lenga delh país es l'eslovac, fai partida de la familha de las lengas eslavas coma lo chèc, lo rus, lo polonés, l'ucraïnian, lo croat,... Per escriure en eslovaca s'utiliza l'alfabet latin.

E a la fin, una viralenga d'una frasa sens vocala:

Strč prst skrz krk! (Strtch prst skrz krk!) = Bota lo det en travers la corniòla!

Bon viatge :-)

Adriana KOVACOVA



Una region plena de ressabuda

Soi de Liborna, una petita vila a costat de Bordèu.

Es una brava region pr'amor que i a las vinhas d'un costat e la mar de l'autre. Lo trabalh de la vinha es una principala activitat.

Bordèu es una vila dinamica e fòrça cuturala amb entre autre lo CAPC (musèu d'art contemporanèu) o encara los espacis dins la vila que son utilizats per l'art de la carrièra (*street art*).

N'i a per totes los gostes !

Çò que m'agrada fòrça es lo ritme de la vida de la vila, la diversitat de manifestacions, fèstas e la proximitat amb la costat salvatja.

Marion GATARD

L'entre-duas-mars

Que demori au parçan de l'entre duas-mars. Qu'és a díser lo tròç deu departament de Gironda qui se tròba entre Garona e Dordonha.

De segur l'especialitat mei coneishuda qui s'i hè es lo vin, e qu'avem mantuas aperacions peu parçan. Qu'avem ua aperacion entre-duas-mars, sonque tau vin blanc, e qu'és un vin meilèu sec mes totun fruitat. Si que non, peu parçan, que s'i tròba aperacions mei, hèra coneishudas com : Cadillac, Lopian, Sta-Crotz-deu-Mont...

Que s'i produseish tanben vins rois, blancs secs o doç, palhet, cremant e claret devath l'aperacion de Bordèu e Bordèu superior.

Qu'avem tanben peu parçan, a Podençac, la produccion de Lillet : l'aperitiu a basa de vin. Lo coctèl Vesper que's hè dab aqueth aperitiu, e qu'és un coctèl qui agrada a James Bond !!!

Au nivèu de la cosina, qu'avem tanben ua recèpta mensh coneishuda que los canelats o los macarons mes que minjam mei sovent, totun: las lampresas a la Bordalesa. Quitament si aquò ne vien pas briga de Bordèu, la capitala (autoproclamada) de la lampresa es a 10 minutas de casa : a Santa-Tèrra.

Que s'i pòt visitar lo casau de la lampresa, e s'i crompar lampresas. Que s'i organiza tanben, un còp l'an, la hèsta de la lampresa dab l'intronizacion per la Confraria de la Lampresa, lo marcat de productors etc.

Pensi que la denominacion « a la bordalesa » que deu vièner deu hèit que se cosina dab ua saussa de vin roi. Que's minja dab pohets e pan alhat.

Auròra BAILLET

Lo pais

On se pòrtan los uelhs se pòt véder duas causas : vinhas e bòsc ! E quinas vinhas : es aquí que hèm lo sautèrnas e lo vin de Bordèu . Lo sautèrnas, per los que ne coneishen pas, es de vin blanc sucrat, mes com fau.

Çò que m'agrada mei en aqueste endret es l'arriu que s'apèra lo « Ciron » e on se pòt har canoé e caiac. N'és pas un arriu que va vist : es millhor per se passejar e profieitar deu beròi paisatge. E si vos agrada la hautor, i a, pas tròp luenh de l'ostau, un « parcors aventura » on podem har espòrt peus arbos. E aqueste es hèra plan : s'i pòden har a la còrda de Tarzan qu'és una còrda peu vuèit dab la quau se jumpan per arribar en un hialat.

Qué mei ? N'èm pas luenh de Bordèu, aquera beròia vila on s'i tròba los macarons, los millhàs canelats e la hèsta deu vin e deu hromatge. A Vasats i a tanben lo hromatge e la carn bovina que son hòrt coneguts.

Atau es lo men país.

Kevin HAYET

Las quilhas auvernhatas



Pendent nòstre estagi en país auvernhat, aguèrem una sesilha sul jòc tradicional de quilhas.

Fach de fusta, se compausa de 9 quilhas e d'una bola per lançar, se pòt trapar dins mantuna talha. Cal dispausar las quilhas en carrat, amb 3/4 de longor de quilhas entre cadunas. La quilha qu'és situada al primièr reng a dreita es marcada amb de color, aquò vòl dire que la cal far tombar a cada còp per marcar de punts, se que non las quilhas tombadas comptan pas. Cada jogaire deu lançar la bola tres còps, lo qu'a lo mai de punts ganha.

Cristèl CAYLET

Descobèrta culinària d'Auvèrnha

Lo fromatge : Auvèrnha es una region plan coneguda per sos fromatges coma lo cantal, lo blau d'auvèrnha, la forma d'Ambert,...

Pendent l'estagi, la còla tota a descobèrt «l'artísou o l'artison». Es una toma grisada. Es facha amb dos laches de vaca : lo lach de la velha descremada e lo lach de la jornada. Lo mescladís amb presura es mes a secar entre 2 e 5 jorns. Puèi «los artisons» son depausats sul fromatge. Se manja aprèp al mens 3 setmanas.

«Los artisons» son d'acarids que van crear la crosta e participar a l'afinament del fromatge per li balhar son aspècte sablós e son gost ric en aròma. Lo mai estonant es qu'al despièch de son aspècte rustic, que farà pensar a un fromatge fòrt, se descobrís un gost doç e generós.

Recèpta : la paschada al cantal e al cambajon

La paschada es una especialitat de las campanhas d'Auvèrnha. Se pòt manjar lo matin o lo ser, de biais sucrat o salat. Avèm agut l'escasença de la tastar. La paschada es una mena de pescajon. Se pòt servir en intrada o coma plat unenc.

Preparacion e coseson : 30 min

Ingredients (per 6)

- 6 uòus
- 12 culhièras de sopa de farina
- 1L de lach
- 3 lescas de cambajon
- 120g de cantal
- sal e pebre
- un pauc d'òli

Preparacion :

Talhar lo cambajon en correjas e lo cantal en lamellas.

Dins un ensaladièr, batre los uòus. Puèi metre la farina una culhièra après l'autra, plan mesclar. Apondre pauc a pauc lo lach cap a la fin per aver una pasta un pauc mai espessa qu'una pasta de pescajons. Salar e pebrar.

Dins una padena, faire caufar una bona quantitat d'òli puèi voja la preparacion en dos còps amb l'ajuda d'una caça. La pasta confla al contacte de l'òli. Contunhar la coseson qualques momentons, dispausar lo cantal entre dos e lo cambajon sul dessús. Quand lo pescajon ven mata, revirar e daissar còire encòra qualques minutas. La paschada deu demorar soplada e mofla.

Servir sul pic.

Anna-Laura VESENTINI

Punt de lenga auvernhat

Fruchas e legumes

- una airéda : une myrtille
- une ampòn : une framboise
- un pom : une pomme
- las notz : les noix
- las aulanhas : les noisettes
- las chastanhas : les chataignes
- las dentilhas verdas : les lentilles vertes
- las gatas : les haricots verts
- un fava : un haricot
- una pestenaia : une carotte
- un porrada : un poireau
- una trifòla : une patate

Adrianà KOVACOVA

Lo rei de l'aucèl

Dempuèi 1986, cada tresena dimenjada de setembre se debana la Fèsta del Rei de l'Aucèl. Pendent quatre jorns, la vila de Puèi-de-Velai torna trobar sas colors Renaissença. A través una fèsta populara de nauta tenguda culturala, la ciutat pren pretèxte d'un ancian e autantic concors d'arqueriá per se tornar cabussar dins son passat gloriós.

Espectacles de carrièra e la reconstitucion de la vida quotidiana al sègle XVIen dins Velai animan la vida de Puèi. Camps de tela, luchaires, mercenaris en cèrca de moneda, artesans itinerants, cosina d'epòca, pelegrins sul punt de partir per Sant-Jaume de Compostèla, la vila se muda en un decòr viu vertadièr.

La vila tota, son d'estajants e mai de 60 associacions qu'aculhisson totes los que se vòlon jónher a eles. Totes los mitans culturals e socials son representats, de mercé a una granda diversitat d'animacions. I a de plaça per cadun. Lo talhièr cordura, que los participants i se pòdon entrajudar sus l'aprestatge dels costums personals, far part dels moments fòrts per la vida social de Puèi. E nombroses son los que començan d'acompanhar coma espectadors, puèi coma actors.

L'eveniment lo mai esperat, que balhèt son nom la fèsta, es lo concors d'arqueriá. Arquiers amators o confirmats, filhas o dròlles, petits o grands, totes pòdon ensajar de bandir un sageta dins lo fals papagai tot mirgalhat. Lo que capita es elegit Rei de la fèsta, recep sa corona e davala lo grand escalier de la catedrala davant lo public.

Amb mai de 125 000 visitors, Lo Rei de l'Aucèl es venguda una fèsta incontornabla pels afogets d'istòria.



Nicolau MIARD

Punt de lenga auvernhat

Questions – responsas

Quau es aquò? / Quau quò es ?
Qui est-ce ?

De qu'es aquò ?
Qu'est-ce que c'est ?

Aquò's / Quò's un pom.
C'est une pomme.

Quan temps fai ?
Quel temps fait-il ?

Quò plèu. *Il pleut.*

Quò cira/ neva. *Il neige.*

Quò vai ? *Ça va ?*

Quò vai ben. *Ça va bien.*

D'aise. *Doucement.*

Expressions

Faire lo convige. *Faire le couvige (discuter à plusieurs).*

Sèi benaise. *Je suis heureux.*

Tira-te de l'empaita!
Tire-toi de l'embaras (pousse-toi de là) !

Cala-te ! *Calme toi!*

Adrianà KOVACOVA

Lo saumon en Alièr

Qu'avem avut, pendent la presentacion deus parçans de cadun, ua explicacion sus l'istòria deu saumon dens en Alièr e Lèira. Dempuish l'Antiquitat, lo saumon a ua importància dens la vita umana e èra pescat.

Los saumons neishen en un flumi o un arriu, e s'i desvelopan 2 o 3 ans de reng puish, quan son prèsts, que parteishen de cap a l'ocean e que tornaràn on son nascuts tà se reproduir.

Mes lo declin deus saumons comencè au sègle 19 purmèr dab la construccion de barratges tà meliorar la navegacion puish de segur dab lo començament de l'electricitat, e la construccion de barratges idroelectrics. Aqueths barratges empachan los peishs de tornar on son nascuts tà's reproduir o d'anar a la mar quan son pro grans, e donc empachan lo desvelopament de la poblacion deus saumons.

A comptar de 1930, los saumons an desapareishut de mantuns flumis de França e Lèira demora un deus sols grans flumis on n'i a enqüèra. Lo rescauhament climatic a tanben un impacte sus la desapareishuda deus saumons perque, mei l'aiga es cauda, mensh los saumons son actius.

En 1998, un deus barratges qui èra a l'origina de la desapareishuda deus saumon estó destrusit mercés a ua campanha de SOS Lèira Viva : es un deus purmèrs cas en França de destruccion d'un siti atau per ua rason ecologica.

Mes las chifras son enqüèra alarmantas e que demora enqüèra lo barratge de Potès qui es un obstacle massiu a la colonizacion deu Haut Alièr peu saumon. EDF pausè ascensors e sistèmas de devarada mes aquò n'es pas briga pro. Lo lor argument principau tà que lo barratge ne sia pas destrusit, es lo còst d'aquera operacion...

En esperar, la pesca deu saumon en Alièr es, de segur, defenduda.

Auròra BAILLET

Lo viatge de Crabòta

Bééééé, 1800 km en un mes, mas qu'es aquò, qu'es aquò ?

Es un Calandrin Aprene1 !
Crabòta,
en bona mascòta
seguiguèt lo regentum.

De BezièrsBesiers a Orlhac,
d'Orlhac a Carennac,
de Carennac a Lavoûte-Chilhac,
e La Garoneta tolosenca !

Un chic de teorica,
un bocin de gramatica
un cuilhèr culhièr de
pedagogia,
e de matematicas.

De calinons de fantons
de fantons de pertot
a la piscina e subretot
al canton.

De lengadocian que vira al
tolosenc
cantalés,
carcinòl
per s'acabar dins lo freg de
Lèger-Naut que Auvernhat i
canta sa doça melodia.

Emilia LACROIX-GAUCHER

