



# DAS BLATT

Bulletin d'information du jumelage "Pliezhausen - Pays Mornantais"  
Nachrichtenblatt der Partnerschaft "Pliezhausen - Pays Mornantais"

Décembre - Dezember 2018



N° 62

Nous venons de fêter les vingt ans d'existence de notre jumelage : que de joie et d'émotion lors de notre rencontre du 5 au 7 octobre en Pays Mornantais. Maintenant nous « glissons » vers une nouvelle décennie, dont la page blanche reste à écrire. Déjà quelques projets pointent à l'horizon 2019 ! C'est le moment de souhaiter à chacun de très bonne fêtes de fin d'année und einen guten Rutsch ins neue Jahr (« une bonne glissade vers la nouvelle année ») comme disent nos amis allemands !

*Wir haben das 20-jährige Jubiläum unserer Partnerschaft gefeiert – viel Freude und Emotionen bei unserem Treffen vom 5. bis 7. Oktober im Mornantäser Land. Jetzt gleiten wir langsam in ein neues Jahrzehnt, dessen weisse Seite beschrieben werden muss. Einige Projekte für 2019 sind schon erwähnt worden. Das ist der Moment, « de JOYEUSES FETES et une bonne année » zu wünschen.*

## Inhaltsübersicht

- Rezepten : Maultaschen in französisch – jeder Schwabe kennt das Rezept. Napfkuchen mit Pralinen
- Photoroman unseres 20jährigen Jubiläums, das Fest in Rontalon Oktober 2018
- Ankündigungen

## Sommaire

- Recettes : Maultaschen / brioche aux pralines
- Roman photo : l'anniversaire des 20 ans, la fête de Rontalon octobre 2018
- Annonces

### **Recette des Maultaschen (transmise et traduit par Sabine) Spécialité servie à la fête de Rontalon du 7 octobre**

Pâte : 250 g de farine, 2 cuillères à soupe d'eau, 2 œufs, éventuellement 1 cuillère à café d'huile.  
Passer la farine dans un tamis, mettre 2/3 de la farine, l'eau et les œufs dans le mélangeur et faire pétrir env. 1 min.  
Remettre sur la pos. 1 et ajouter le reste de la farine et malaxer pendant 2 min. Sur un peu de farine pétrir de la pâte en une boule lisse, ferme et laisser reposer pendant 30 min. sous une terrine.  
Ensuite partager la boule en deux et dérouler en une fine couche.



Couvrir la moitié de la pâte déroulée avec la farce.  
Etaler du blanc d'œuf sur le bord, rabattre l'autre moitié et appuyer fermement sur les bords. Avec le bout de la cuillère faire des carrés et repasser avec la petite roulette. Laisser sécher pendant une heure, puis plonger les raviolis dans de l'eau salée bouillante en prenant soin de bien les détacher.

Laisser cuire pendant 12 à 15 minutes à feu réduit et les sortir délicatement avec une passoire. Faire revenir les raviolis dans du beurre et la chapelure ou les servir dans le bouillon comme soupe.

### La farce :

**Avec la viande :** 200 g de viande hachée ou des restes de viande, de la graisse pour la faire revenir, 1 oignon émincé, persil, sel, poivre, muscade, 1 œuf, 1 à 2 petits pains rassis, 200 g épinards hachés et étuvés.

**Avec des épinards :** 500 g d'épinards hachés et étuvés, 2 œufs, sel, muscade, 3 cuillères à soupe de fromage râpé.

### **Redaktionskomitee - - - Comité de rédaction**

#### **Pliezhausen**

Harald Schnell +49(0)72127/934041 harald.schnell at gmx.de  
Dorothea Vollmer-Jeggle +49(0)72127/80973  
Hadmut Schoplick +49(0)7127/889974  
Gemeinde Pliezhausen □  
Marktplatz 1  
D- 72124 PLIEZHAUSEN  
<http://www.pliezhausen.de>

#### **Pays Mornantais**

Virginie Lassablière +33(0)478440578 sergelassabliere at orange.fr  
Isabelle Tallon-Bosc +33(0)478816303 isa.tallon.bosc at free.fr  
Anja Mignard & Sabine Ruinet  
Communauté de communes □  
Clos Fournereau  
50 avenue du Pays Mornantais  
F- □ 69440 MORNANT

# **20 ans du jumelage – Fête de la bière à Rontalon et des 15 ans de La Soyeuse** **20jähriges Partnerschaftsjubiläum – Fest des Bieres in Rontalon und 15jährige** **Jubiläum von La Soyeuse vom 5. bis 7. Oktober**

Vendredi, fin d'après-midi : accueil des voyageurs à la salle du conseil de la Copamo

*Freitag nachmittag : Empfang der deutschen Freunde im Ratsaal der Copamo*



Anja Mignard, Christoph Dold, Pascal Furnion



Bienvenue en Pays  
Mornantais !  
*Willkommen im  
Mornantäser Land*



Buvons un coup à nos  
retrouvailles !  
*Lasst uns ein Glas auf  
unser Wiedersehen  
trinken !*



Samedi matin : rando-trail à Rontalon

*Samstag morgen : Trail Marsch in Rontalon*

Nous sommes au top de la  
forme ! Fin prêts pour les  
14 km  
*Wir sind in grosser Form –  
bereit für einen Lauf von  
14 km*



5 km ça  
suffira, ça  
monte ici !  
*5 km das  
reicht, es geht  
hier steil  
hoch !*



1, 2, 3 partez !  
Ne dépassez pas  
20 km/h  
*1, 2, 3 los gehts ! Aber  
nicht schneller als  
20 km/h !*





Elle avait raison,  
Doro, ça monte !  
*Doro hatte recht,  
das ist ganz schön  
steil hier !*

C'est pour ça qu'on  
préfère marcher !  
*Deshalb ziehen wir  
das Wandern vor !*

Retour au village pour le casse-croûte, accueil en fanfare  
*Rückkehr zum Dorf für einen Inbiss mit Trompetengeschmetter*



Un p'tit schnaps, rien de tel  
pour se requinquer !  
*Zum Aufmuntern ist nichts  
besser als ein kleiner  
Schnaps !*

Pendant ce temps-là, dans le vieux Lyon un groupe visite le musée cinéma et miniature.  
*Während dieser Zeit besucht eine Gruppe in Lyon das Film- und Miniaturmuseum.*



Oh ! regardez,  
Martin a dompté le  
lion !  
*Oh, schaut Martin  
hat den Löwen  
gebändigt !*





Ce musée réserve bien des surprises...  
Des maisons en miniature, des monstres  
du cinéma.

*Dieses Museum enthält viele  
Überraschungen : Häuser in  
Kleinstformat und die Filmmonster.*



Nous partons vers la colline de Fourvière...

*Wir gehen los in Richtung des Hügels der Fourvière..*



Voici le théâtre antique de Lugdunum.  
Construit au début de l'Empire, il fut agrandi  
au 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> siècle. Il pouvait accueillir  
10 000 spectateurs.

*Hier das antike Theater von Lugdunum, es  
wurde am Anfang der römischen Herrschaft  
gebaut und im 1. und 2. Jahrhundert  
vergrößert. Es enthielt Plätze für 10.000  
Zuschauer.*



A l'arrivée à la basilique de Fourvière, le pique-nique nous attend.

*Als wir bei der Kathedrale Fourvière ankommen, wartet das Picknick auf uns.*



Wie schön !



Ça creuse la montée à Fourvière. Prenez donc un sac ! Bon appétit !  
*Der steile Aufstieg zur Kathedrale macht Hunger. Bitte nehmen Sie Ihr Picknick. Guten Appetit !*



Tout le monde s'est donné rendez-vous à Rontalon à 15h pour le lancement de la fête !  
*Alle sollen um 15h in Rontalon zum Beginn des Festes sein.*



Je remercie de tout mon cœur toutes les personnes qui ont réalisé cette grande fête.  
*Ich danke von Herzen allen, die hier ein grandioses Fest auf die Beine gestellt haben.*



Christian Fromont, maire de Rontalon  
*Bürgermeister von Rontalon*



On a bien répété. Pourvu que ça s'entortille correctement sur le mât.  
 Ouf !  
*Wir haben viel geübt. Hoffentlich umwickelt der Stoff richtig den Mast !*



La fête bat son plein. Des bières délicieuses, des jus de pommes français et allemands permettant des comparaisons. Lequels sont les meilleurs ? C'est affaire de goût.

*Das Fest ist voll im Gang. Süffige Biere und französische und deutsche Apfelsäfte stehen in Konkurrenz. Welche sind die besten? Das hängt vom Geschmack jedes einzelnen ab.*



Bertrand a bien travaillé !  
Bertrand hat gut gearbeitet  
(siehe das Blatt Nr. 61)

Visite des artisans et de la médiathèque.

*Besuch der Handwerker und der Leihbücherei.*

Hmm, c'est vrai, et la nourriture est extra.  
*Hmm, ja ja das stimmt.... das französische Essen ist lecker !*



Les français sont des gens charmants.  
*Die Franzosen sind so liebenswürdige Menschen.*



Ce fut une journée bien remplie. Nous mangeons avec un appétit de Lyon (lion).  
*Das war ein intensiver Tag. Wir haben einen Löwenhunger.*

Il fait froid, mais nous avons la chaleur de nos amis !  
*Es ist lausig kalt, aber wir haben die Wärme unserer Freunde !*



Nous sommes très contents d'être ici.  
*Wir sind sehr froh, hier zu sein.*

Bien-ve-nuue ! À Ron-ta-lo-on  
Bonne soi-rée à tout le monde !  
Venez tous fêter ce ju-bi-lé,  
les vingt ans du jumelage,  
dansez, buvez ! – Soyez sages



Merci pour toutes ces belles musiques ! Une découverte pour certains, ce bal où l'on danse « tous ensemble » sur des rythmes endiablés.

*Vielen Dank für diese schönen Musikstücke! Für einige war dies eine Entdeckung – dieser Ball, wo alle zusammen im leidenschaftlichen Rhythmus tanzen!*



Dimanche 7 octobre : repas à la salle de la Copamo  
 Sonntag, den 7. Oktober : Gemeinsames Essen im Saal der  
 Copamo

Nous vous invitons à  
 Pliezhausen l'année prochaine !  
 Wir laden Sie ein, nächstes Jahr  
 nach Pliezhausen zu kommen !



### Echange de présents – Austausch der Geschenke



Une assiette en étain de Pliezhausen  
 Des sacs surprises  
 Ein Zinnteller von Pliezhausen. Überraschungspakete



Merci !  
 Danke schön !

Un panier garni de spécialités de Rontalon  
 Ein Korb mit Spezialitäten von Rontalon



Un livre relié des das Blatt  
 du comité de jumelage  
 Ein Buch mit den gesammelten Ausgaben von das Blatt

### Extrait du discours de Dorothea :

La bière et notre jumelage, il y a vraiment des relations. Les ingrédients doivent être de la meilleure qualité, l'orge, le houblon et l'eau pure. Sans des personnes qui soutiennent le jumelage avec des bonnes idées il ne peut pas fonctionner. La recette : combien de parties de chaque ingrédient sont nécessaires pour qu'on ait à la fin du procédé un produit de qualité ? De l'engagement, des idées, l'amour du voisin... les ingrédients d'une amitié durable. Des ingrédients amers ? Ils existent aussi dans ces projets. Des personnes chères qui ne sont plus parmi nous, des idées qui ne sont pas réalisables, le temps qui manque dans le quotidien pour réaliser encore plus d'idées. De la saveur ? La bière chatouille la langue, le goût âpre anime les sens. C'est dans la bière comme dans le jumelage que nous sentons la valeur des éléments purs et l'importance des personnes qui savent utiliser ces ingrédients pour fabriquer le bon produit final.

**Auszug der Rede von Dorothea :** Bier und unsere Partnerschaft – es gibt durchaus Verbindungen. Die Zutaten müssen von bester Qualität sein, die Gerste, der Hopfen und das reine Wasser. Ohne Menschen, die mit guten Ideen hinter der Partnerschaft stehen, kann es nicht funktionieren. Das Rezept: welche Anteile der einzelnen Bestandteile werden benötigt, um am Ende des Prozesses ein Qualitätsprodukt in Händen zu halten? Herzblut, Ideen, Liebe zum Nachbarn... Zutaten aus denen eine dauerhafte Freundschaft besteht. Bitterstoffe? Die gibt es auch bei diesen Projekten. Liebe Menschen, die nicht mehr unter uns sind, Ideen, die sich nicht umsetzen lassen, Zeit, die im Alltag fehlt, um noch mehr bewegen zu können. Würze? Das Bier kitzelt immer auf der Zunge; der herbe Geschmack belebt die Sinne. Wir spüren im Bier wie in der Partnerschaft, wie wichtig die reinen Grundstoffe sind und wie entscheidend die Menschen sind, die aus diesen Zutaten, das richtige Endprodukt fertigen können.



Il est déjà l'heure de se quitter... A bientôt, chers amis !  
 Wir müssen leider Abschied nehmen.

## RECETTE DE LA BRIOCHE LYONNAISE AUX PRALINES ROUGES

### Rezept des Lyoner Napfkuchens mit roten Pralinen

Was ist das für eine Praline, die die Gruppe, die nach Lyon gefahren ist, probiert hat? Die Praline ist ein Bonbon, das aus einer mit Zucker umgebenen Mandel besteht, die in Lyon rosa gefärbt wird. Sie kann ganz gegessen werden, oder zerkleinert im Kuchen (Torte oder Napfkuchen) verwendet werden. *Kauf im Internet ist möglich*



Zutaten : 150 g Mehl - 100 g geschmolzene Butter - ½ Teelöffel Salz  
20 g Bäckerhefe, die man mit 1 Löffel laues Wasser vermischt  
50 g Zucker - 4 Eier - 125 g zerkleinerte Pralinen

#### Rezept :

Am Vortag einen Teig mit den oben genannten Zutaten erarbeiten  
Eine Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag den Teig auf eine Platte geben und ausrollen.  
Die Pralinen verteilen und eine Rolle formen.

4 Stunden in einer Form aufbewahren.

Bei 160° C 30 bis 40 Min. backen



#### **Annonces / Ankündigungen :**

Echanges scolaires/Schulaustausch avec les collèges de Mornant, Soucieu et les Gemeinschaftsschule de Pliezhausen et la Graf-Eberhard-Schule de Kirchentellinsfurt : les collégiens français se rendront à Pliezhausen du 28 mars au 4 avril 2019. Les jeunes allemands seront accueillis en France du 16 au 23 mai.

#### A vos agendas pour 2019 / Zu notieren im Kalender 2019

- **AG et soirée des adhérents : vendredi 8 février à 20 h** à la salle des cérémonies de la mairie de Mornant
- Voyage des citoyens du pays mornantais à Pliezhausen du 25 au 27 octobre (pendant les vacances scolaires) / *Reise der Bürger aus dem Mornantäser Land nach Pliezhausen vom 25. bis 27. Oktober (während der Schulferien)*
- Réception de l'Akkordeonfreunde par la chorale de Soucieu : week-end de la Toussaint en Pays Mornantais / *Empfang der Akkordeonfreunde vom Chor in Soucieu : Allerheiligen Wochenende im Mornantäser Land*