



Actualités rudiennes

Mot du Président

Cette année 2020 ne sera définitivement pas comme celles que nous avons vécu depuis 26 ans et de fait, très particulière.

Après 3 mois d'activités normales, c'était le 16 mars, date à laquelle et en raison du Covid, tout s'est arrêté. Plus de sorties, plus de rencontres

Bref, chacun chez soi...

Cet été, le confinement étant levé, les activités ont pu reprendre et peu à peu, la vie associative aussi. Ainsi, les sorties estivales ont pu se dérouler grâce aux guides et le succès était au rendez-vous.

Le Buremarik a bien eu lieu, certes sous une forme et circuit adaptés, mais les stands et visiteurs nous ont été fidèles.

Mais c'était sans compter sur la ténacité de ce virus, qui n'a cessé de se répandre, quasiment comme une trainée de poudre. Patatras ... et c'est reparti pour un tour, ou plutôt un nouveau mois de cloisonnement, confinement, et par conséquent, un nouveau coup de frein.

Conséquence immédiate, l'activité vannerie ne peut se tenir cet hiver et les paniers, hottes et autres objets tressés attendront des jours plus propices.

Un grand merci aux bénévoles, qui se sont investis dans cette manifestation, qui ont veillé à l'accueil des visiteurs et au respect des règles sanitaires.

Soyez prudent, le virus circule encore et toujours.

Le comité se joint à moi pour vous souhaiter Joyeux Noël et Bonne Année 2021.



Agenda

le calendrier 2021 n'étant pas encore élaboré, nous vous invitons à quelques découvertes :

Atlas des orchidées d'Alsace

La parution au printemps prochain d'un ouvrage intitulé "Atlas des orchidées d'Alsace", parrainé par la Société Française d'Orchidophilie de Lorraine-Alsace. Une souscription est lancée jusqu'au 28 février 2021. Vous trouverez sur notre site rundum-dieffenbach.org dans la rubrique blog, une présentation sommaire de l'ouvrage ainsi qu'un bulletin de souscription.

Actualités rudiennes

Les recettes de Patrick

Les anis' Bredele facile

Rassemblez 250g de sucre fin, 3 oeufs, 300g de farine, 15g de graines d'anis (rayon épices à Super U).

Montez le sucre, les oeufs avec le robot jusqu'au "ruban".

Ajoutez l'anis. Incorporer la farine avec une spatule

Faire des petits tas à l'aide de 2 cuillères à café sur une plaque beurrée et farinée.

Laisser sécher 24h à chaleur modérée (25°-30°)

Mettre au four 10mn, thermostat 5, à chaleur tournante



Vannerie

L'activité "vannerie" est suspendue en cet hiver 2020/2021.

Les mesures de distanciation sont difficiles à respecter dans les espaces qui nous accueillent.



Toutefois pour ceux qui souhaitent travailler chez eux, il est possible de récolter de l'osier à Orschwiller.

La vraie nature sauvage

A voir (ou revoir) sur le replay FR3 cette émission sur Vincent Munier du lundi 9.11.2020 à 23 h 45 ainsi que ses magnifiques photos "nature".

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/replay-vincent-munier-eternel-merveille-documentaire-intimiste-celebre-photographe-animalier-vosgien-1832964.html>

CA VAUT VRAIMENT LE COUP et il faut aller jusqu'au bout ... 52 minutes d'immersion dans la "vraie nature sauvage"

Comment les hommes en sont ils arrivés à devenir des "destructeurs" de telles splendeurs ???



/rundumdieffenbach



rundum_dieffenbach



rundum.dieffenbach@gmail.com



www.rundum-dieffenbach.org

Si vous changez d'adresse mail, merci de nous en informer pour continuer à vous tenir informer des activités de l'association : rundum.dieffenbach@gmail.com