



News
Septembre /
Octobre 2024

Flash Info de la Rentrée !

Pas fraîches
mes
nouvelles ?



La plantation du riz a commencé !

Le riz fait partie de l'alimentation de base là-bas : il remplace notre pain français et on le retrouve à tous les repas !

Pour être autonome, Subin et les enfants sèment le riz dès le mois de Juin dans les rizières de la plantation. Ils le récolteront début décembre. Avec le riz semé, ils pourront subvenir à leurs besoins toute l'année !



Sans oublier le bain de boue !
Très bon pour la santé !
Vous le pratiquez aussi chez
vous ?...



BIENVENUE MASTER THITIKORN !

Eh oui la famille de Ban Dek s'agrandit.
Quelle joie d'accueillir
un dixième enfant ! Il a 13 ans et il est
venu, courant juin, grossir
les rangs de la maisonnée thaïlandaise.

Hasard ou clin d'œil de la vie qui
l'amène vers un nouveau départ
autour de sa date de naissance ?
Quoiqu'il en soit, souhaitons lui
le meilleur !

Carnet Rose ♥

Eh oui les enfants de Ban Dek font ...des enfants !
Quoi de plus naturel ?

Pirika, une des plus anciennes petite fille de Ban Dek, a, à son tour, fondé une famille ...En Corée où elle a rejoint son compagnon de vie.

Ce petit trésor est né début juillet, à la saison des pluies et des grandes chaleurs.

BIENVENUE A TOI, DANS CE MONDE QUI
T'ACCUEILLE AVEC TENDRESSE, PRINCESSE !



L'info du bureau :

Bonjour à tout le monde

Je tiens à vous remercier pour l'effort que vous faites pour notre mission et je voulais vous faire part de quelques chiffres concernant ces six premiers mois de l'année 2024.

Actuellement nous avons 53 marraines et parrains, l'année précédente nous n'étions que 48, merci aux nouveaux venus, ce qui donne le résultat suivant en chiffres :

- 2 marraines sorties pour un manque à gagner sur l'année de 310 €
- 7 marraines et parrains entrés pour un gain sur l'année de 3 465 €
- Total des parrainages pour les 6 premiers mois 11 277 €

Au niveau des adhésions nous sommes 49 membres en 2024, pour 53 en 2023, pour la somme de 1 220 €

Pour l'aide à la plantation de cacao nous avons actuellement 31 personnes qui ont participé pour une valeur de 1 440 €.

En ce qui concerne les dons libres 8 personnes ont fait des dons pour une valeur de 1 010 €.

Merci encore.

La trésorière

Roselyne Blanchon



Yvette, notre secrétaire adjointe partage...

Le cacao Thaïlandais, culture relativement nouvelle en Thaïlande, présente des notes surprenantes qui commencent à être reconnues et recherchées.

Les Thaïlandais cultivent de très petites quantités de plantes bien entretenues souvent en combinaison avec d'autres cultures (riz).

La fève de cacao est à la base de la fabrication de chocolat.

Si vous êtes amateur d'amertume, de goût puissant et raffiné vous pouvez consommer les fèves de cacao crues comme des oléagineux.

Vous pouvez aussi les utiliser dans les gâteaux, les glaces. Le gruë (éclat de la fève de cacao torréfié puis concassé) apporte une texture unique aux desserts, il a un goût de cacao pur vraiment intense.

→ ESSAYEZ NOS RECETTES !



Pour soutenir notre plantation, vous pouvez recevoir 500 grammes ou 1 Kg de fèves de cacao cru en direct de la mission, les tarifs incluent les frais de port & livré chez vous :

- 500 grammes : don à la mission de 29 €
- 1 Kg : don à la mission de 49 €

Passez vos commandes à nsf@club-internet.fr

Financier au gruë de cacao à la sauce caramel cacaotée au beurre demi-sel.

Pour 4 personnes

→ Ingrédients pour le biscuit : 117 g de sucre glace, 100 g de beurre doux, 34 g de farine de blé, 57 g de poudre d'amandes, 20 g de gruë 1 de cacao, 100 g de blanc d'œuf.
Ingrédients pour la sauce : 54 g de sucre en poudre, 7 cl de crème liquide entière, 1 cl d'eau, 14 g de beurre demi-sel, 17 g de chocolat noir ou de masse de cacao.

→ Réalisation du biscuit : Préchauffez le four à 180° puis : réalisez un beurre noisette et le filtrer. Mélangez les blancs d'œufs légèrement battus, le sucre glace, la farine, la poudre d'amandes et la noisette de beurre. Incorporez le gruë de cacao à la pâte. Garnissez des moules. Enfourez à 180° pendant 15 à 20 mn. Démoulez.

→ Réalisation de la sauce : saupoudrez de sucre semoule une casserole à fond épais, laissez caraméliser puis stoppez le feu. Incorporez le beurre et peu à peu la crème liquide, puis un peu d'eau. Ajoutez le chocolat noir ou la masse de cacao.



Venez vivre l'expérience sur place !

Partez à la rencontre des enfants à votre tour ...
C'est magique, ressourçant, inspirant, apaisant ...
Détail d'une journée à Bann Louksit :



• **7h Lever (ou avant pour les lève-tôt) :**

Les enfants se lèvent vers 6h...c'est à ce moment-là que la vraie vie de l'orphelinat commence...avant l'école.

Accès libre au dojo pour vos pratiques : Méditation – Yoga ...etc.

• **A partir de 7h 30 :** Chacun prépare son petit déjeuner et le partage avec ceux qui sont levés.

• **A partir de 10h et jusqu'à midi :** Participation aux activités de la mission : jardins, vergers, potagers, basses-cours, plantations, bassins de poisson, bricolages, entretien, différents projets...etc.

• NB : Le principe est le volontariat, et rien n'est obligatoire mais tout est «réjouissant»

• **12h 30 Préparation & Déjeuner en commun ou déjeuner dans une gargote du village ou dans les plantations**

• **Après-midi : Libre / repos / échanges**

• Accès libre au dojo pour vos pratiques, à la bibliothèque de Bann-Louksit, au jacuzzi extérieur, au sauna, et possibilité de se faire masser par des locaux (en supplément) : foot-massage, Thaï, aroma, ballotins de plantes chaudes : tout le bénéfice est versé aux praticiens locaux.

• Cours de thaï et apprentissage des plantes locales

• Visite dans les écoles où NSF agit depuis des années avec ses parrainages scolaires.

• Balades possibles en vélo ou à pied dans les villages, marché du village, temple...etc.

• **A partir de 17h :** on rejoint les enfants et on participe à leurs activités d'entretien du lieu

• **19h Cours de cuisine et diner en commun avec les enfants**

• **19h 30 Veillée libre à Bann-Dek avec les enfants ou entre nous.**

Sortie touristique : 2 fois par semaine, Bann-Louksit pourra organiser une sortie touristique dans les lieux les plus connus de la région (Triangle d'or, Temples, Tribus locales, Cascades, Birmanie, Fleuve Mae-Kong, Chiang Raï et Marché de nuit...etc.). Le choix des destinations se fait habituellement au sein du groupe présent et le prix de l'excursion (trajet en minibus) est partagé entre ceux qui souhaitent faire la ballade. A définir une fois sur place.

Abeilles et miel du jardin !



Les abeilles de terre nidifient dans les galeries creusées dans le sol. Lors de notre voyage en décembre nous avons aidé Subin à implanter des petites ruches à la plantation. Grâce aux ruches, Subin récolte maintenant le miel !
Un délice !



D'ailleurs avez-vous déjà goûté du chocolat avec du miel ?

Réalisez un chocolat chaud à partir des fèves de cacao de Bann Deck et d'un lait d'amande, et pour sucrer votre chocolat chaud, ajoutez une cuillère à café de miel.
Un vrai régal !

Rendez-vous pour la prochaine news de novembre & décembre !

Eh oui, déjà la fin de l'année ... 😊

Pascale & Sarah

Naturellement avec le
Sourire de notre
Foyer

