

«Restons prudents»

JEUDI 30/07/2020

Mini Gazette du JDE TOUT,
POUR BIEN VIVRE
NOTRE CONFINEMENT
ENSEMBLE**J... Jaboticaba**

JABOTICABA : C'est un arbre inhabituel à Maurice. Le jaboticaba, ou raisin brésilien, se démarque par ses fruits qui poussent directement sur le tronc. Il pousse à Belle Rose chez Azeem Mosafeer. Cet arbre compte plusieurs décennies et ses fruits sont indiqués contre le diabète. Il ne les vend pas, préférant les distribuer à la ronde. Le jaboticaba a l'aspect et la texture du raisin, mais dispose d'une peau plus épaisse et plus dure. La pulpe blanchâtre et gélatineuse contient de 1 à 4 petites graines et possède un goût qui ressemble beaucoup à certains raisins à la muscadine. La peau a un léger goût de résine qui n'est pas désagréable. Les fruits peuvent être produits seuls ou en grappes à partir du sol sur tout le tronc et les branches principales, et la plante peut produire des fruits jusqu'à deux ou trois fois par an. Les fruits frais sont délicieux, mangés à la main et peuvent être transformés en gelées, confitures et vin. Très populaire, il est célébré à travers le Jaboticaba Festival dans la ville de Contagem chaque année. Reportage au clic image ou lien : <https://www.youtube.com/watch?v=BXSeHxoHTZQ&feature=youtu.be>

**J... Jupe**

JUPE : un peu d'histoire autour de cet habit féminin qui trouve aussi sa place dans certaines garde-robes masculines...

Du pantalon à la jupe : au clic image ou lien : <https://www.facebook.com/watch/?v=1882924608613284>

Les débuts de la mini jupe au clic image ou lien : <https://www.youtube.com/watch?v=S2H0n6TWPlc&feature=youtu.be>

du pantalon à la jupe
une histoire du sexisme

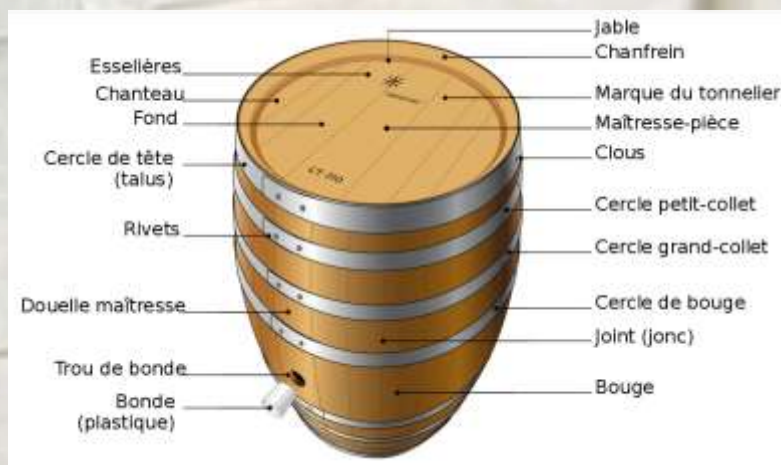
**J... Jable**

JABLE : dans le langage de la tonnellerie, c'est une rainure faite aux douves des tonneaux pour y loger les pièces constituant le fond.

En termes de tonnellerie, on appelle [...] jable, la rainure pratiquée vers les extrémités des douves pour arrêter les fonds. — (Antoine Dominique Eysséric et Joseph Casimir Pascal, *Géométrie*, Delagrave, 1880, page 257)

Par extension, cela désigne la partie extérieure des douves dépassant les deux fonds et formant la circonférence extérieure de chaque extrémité.

Par analogie, cela décrit la partie inférieure d'un vase.





J... Jaco

JACO : Quézako en Quizz ?

- Nom d'un perroquet ? VRAI / FAUX
- L'un des nombreux pseudonymes du chanteur italien Ken Laszlo ? VRAI / FAUX
- Nom d'une langue parlée par certains peuples du Libéria ? VRAI / FAUX
- Nom d'une ville de la province de Puntarenas au Costa Rica ? VRAI / FAUX
- Titre d'un manga d'Akira Toriyama ? VRAI / FAUX
- Nom d'une île appartenant au Timor oriental ? VRAI / FAUX



J... Jacuzzi

JACUZZI : Aujourd'hui incontournable dans les palaces et les spas, le jacuzzi, n'était pas, à l'origine, synonyme de détente et de plaisir. Son invention remonte aux années 1950, et est l'œuvre d'une famille

d'inventeurs italiens installée aux Etats-Unis, les... Jacuzzi, dont l'un des fils souffrait d'une arthrite douloureuse, et était soigné par des séances d'hydrothérapie (méthode médicale utilisant l'eau). Son père a alors mis au point une machine capable de reproduire ces soins à domicile.

Il a réutilisé une pompe à jets que l'un de ses frères avait imaginée pour l'irrigation agricole, près de vingt-cinq ans avant, afin de l'intégrer à la baignoire familiale.

Dans la foulée, les Jacuzzi ont créé une marque à leur nom et commercialisé leur invention. Elle a ensuite été perfectionnée via un système chauffant, et popularisée en devenant le gros lot d'un jeu télévisé américain. A tel point que «jacuzzi» est devenu un terme générique.

Un flash-back en anglais au clic image ou lien : <https://youtu.be/c4rLR5oH9b8>



J... Jonchée

JONCHEE : La jonchée est un fromage typique des marais charentais qui déploient leurs canaux et multiples ramifications entre Rochefort, Saintes et Royan. Ce fromage frais élaboré à partir de lait de vache est très peu connu hors du petit périmètre local, sauf par les touristes amateurs qui guettent son arrivée sur les étals des villes de la région. Et pour cause : ce produit fragile, enserré dans du jonc tressé, voyage très difficilement.

Autrefois, la jonchée était fabriquée dans toutes les fermes des Charentes, mais aujourd'hui, seulement trois fabricants la produisent. Ils la baptisent « jonchée niortaise », « jonchée des marais », ou encore « jonchée charentaise ».

Erick Jarnan, basé à Saint Nazaire sur Charente est le seul producteur de jonchée qui travaille à partir de lait de vache cru et de joncs naturels. Certains de ses confrères utilisent par exemple du lait thermisé et/ou des joncs en plastique. Les joncs sont cueillis en fin de printemps et début d'été (juin, juillet) car à cette période de l'année ils ne sont pas trop gros. Ils sont ensuite triés, coupés, et cousus afin de former un petit tapis, un peu comme ceux utilisés pour la réalisation des makis.

L'idée est de former des carrés d'environ 30 cm x 30 cm.

Interview au clic image ou lien : <https://youtu.be/MwK7dw9Pjjk>

Plat à retrouver dans le film les Saveurs du Palais de 2012

Extrait au clic image ou lien : <https://youtu.be/6DQF1a8VEhY>

Bon appétit !

