



■ DEUXIÈME VOYAGE À LA MER

Le 1^{er} juillet, un voyage à Sihanoukville avait été organisé pour faire (re)découvrir la mer aux filleul(le)s. Dix-huit enfants n'avaient pu y participer. Mme Pok et Kean ont mis sur un pied un second périple qui s'est déroulé le 7 janvier dernier. Un bus avait été loué. Anne et Jacques avaient pris la précaution de réserver tables et fauteuils sur la plage, remplie à cette époque.

Partie à 6 h du matin, la joyeuse bande a fait une petite halte à Yay Mao, endroit sacré et est arrivée vers 11 h 30. Après un déjeuner à l'ombre des paillotes, tout le monde s'est jeté à l'eau. Quoi de plus merveilleux pour les accompagnateurs que d'entendre le rire des enfants. Un signe de remerciements aussi à l'adresse des parrains qui leur permettent ainsi de vivre une journée inoubliable.

■ LES MARCHÉS DE NOËL

Cette année encore, nos ventes lors des marchés de Noël nous ont rapporté plus de 1.200 € ! Quelques fidèles adhérents nous aident toujours pour la tenue des stands et nous les en remercions. C'est avec grand plaisir que nous en accueillons d'autres pour leur « shopping ». En bas de la pyramide, il faut que l'artisanat nous arrive... Merci à

Khai qui en rapporte une valise pleine à chacun de ses voyages ! Si vous allez dans l'un de ces trois pays — Cambodge, Laos, Vietnam — n' hésitez pas à nous en faire part. Un ou deux kilos de marchandises nous rendent toujours service. Cette chaîne de solidarité nous permet la poursuite de nos actions et il n' est pas rare que de nouveaux adhérents nous découvrent lors de ces marchés. Rendez-vous fin 2007.

■ RECETTES

CRABE FARCI

Ingrédients pour 4 personnes
 – 150 g de chair de crabe
 – 200 g de porc haché
 – 5 champignons parfumés coupés en lamelles (préalablement trempés dans l'eau)
 – 50 g de vermicelles transparents passés sous l'eau et coupés en morceaux de 5 cm environ
 – 2 échalotes hachées
 – ciboulette hachée
 – 2 œufs et 1 jaune d'œuf pour badigeonner la surface
 – nuoc mam
 – poivre
 – 4 carapaces de crabe ou ramequins

Réalisation :
 – Mélanger la viande avec tous les ingrédients.
 – Remplir les 4 carapaces ou ramequins. Faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
 – Badigeonner les surfaces avec le jaune d'œuf. Continuer à faire cuire encore 20 minutes.

OMELETTE VIETNAMIENNE

Ingrédients pour 4 personnes
 – 200 g de porc haché
 – 4 œufs
 – un peu de champignons parfumés hachés (préalablement trempés dans l'eau)
 – un peu d'oignons hachés
 – ciboulette hachée
 – un peu d'huile
 – nuoc mam
 – poivre
 – facultatif : quelques germes de soja

Réalisation
 – Bien mélanger tous les ingrédients sauf l'oignon.
 – Faire revenir l'oignon dans l'huile. Verser le mélange et faire cuire à feu doux.
 – Dès qu'une face est dorée, à l'aide d'une assiette, retourner délicatement l'omelette.
 – Continuer à faire dorer l'autre face.

Ce plat peut être préparé à l'avance et réchauffé dans une poêle sans ajouter d'huile.

■ PARRAINAGES : RAPPEL IMPORTANT

Pour faire suite à la décision de mutualisation des parrainages à compter du 1^{er} janvier 2007, pensez à contacter votre banque pour passer votre virement de 18 à 23 € par mois. Merci d'avance.

Enfants des Rizières
 33, rue du Gravier
 37300 Joué-lès-Tours
 E-mail :
 enfants.des.rizieres@wanadoo.fr
 Site Internet : edr.asso.fr



Les membres du bureau se joignent aux filleul(le)s et à leurs encadrants cambodgiens pour vous présenter leurs meilleurs vœux pour 2007.

Enfants des rizières

Enfants des rizières

Association d'aide à l'enfance d'Asie du sud-est
 N°16 - JANVIER 2007



L'année commence bien : la bibliothèque sera construite au Laos

LORS DE LEUR VOYAGE AU CAMBODGE CET ÉTÉ, FRANÇOISE ET JOCELYNE ONT FAIT UNE ESCALE AU LAOS POUR ALLER VISITER LES DEUX CLASSES CONSTRUITES PAR EDR. Dans ce village proche de la capitale, Vientiane, la construction d'une bibliothèque était aussi demandée. Elles ont rencontré M. Sisalio, porteur du projet, un de ses amis, la directrice de l'école, le chef du village, un architecte, ainsi qu'une personne travaillant à l'antenne d'Handicap International à Vientiane. Au cours d'une réunion de travail, un projet solide, avec plans et devis, a été établi : EDR devait financer la construction du bâtiment, les livres étant fournis par une ONG japonaise. Françoise et Jocelyne ont alors été frappées par la volonté de chacun de faire avancer ce projet et par son sérieux. Le projet fut présenté à Total par un de nos adhérents travaillant au sein de cette entreprise. Il a bien su le défendre puisque le financement est accepté à hauteur de 5.000 euros. Nous l'en remercions vivement. Les travaux seront réalisés rapidement et les

enfants pourront ainsi profiter d'un support scolaire qui leur faisait défaut jusqu'alors. Voilà donc une excellente nouvelle pour commencer l'année, en espérant que grâce à la solidarité de tous, en particulier au travers des parrainages collectifs, nous continuerons d'accompagner ces enfants sur le chemin de l'éducation qui est pour eux le meilleur passeport vers une vie décente.

→ **Rappel** : les parrainages collectifs s'adressent non plus à un seul enfant, mais à un groupe d'enfants. Ils permettent de les scolariser dans la durée, de leur donner accès aux soins médicaux, de lutter contre la malnutrition — spécialement des bébés en leur donnant des compléments lactés — d'améliorer leur habitat.

Le coût d'un parrainage est de 23 euros par mois : une somme raisonnable pour nous, mais qui apporte tant à ces enfants. Pensez-y ! Nous vous rappelons également qu'une partie des sommes engagées vous donne droit à une réduction d'impôts par le biais des reçus fiscaux que l'association est habilitée à délivrer.