

Les Zouzouteries du petit pois vert

LA FABULEUSE AVENTURE DE SUPERP'TIPOIS

« Bonjour, je me présente, je suis le petit pois vert tout joufflu. Par miracle j'ai déjà échappé à la cuisson et je suis actuellement dans l'assiette d'un retraité qui désespérément essaye de m'enfourchetter. Las, il prend une cuillère et m'engouffre dans sa bouche avec une dizaine de mes compatriotes petitpoisiens qui eux sont cuits et recuits. Ce qui me sauve car les 10 autres se retrouvent broyés, mastiqués, réduits en purée, alors que moi, ingurgité le premier, je me retrouve expédié entier dans l'œsophage grâce à un des 3000 déglutissements que l'être humain accomplit par jour*. Aidé par quelques gouttes des près de 36000 litres de salive que produit mon avaleur durant sa vie* (c'est une moyenne), je passe sous la lchette, évite la glotte, descend dans l'œsophage et me retrouve à l'orée de l'estomac.



Ouf, le larynx était fermé je ne vais donc pas finir dans ses poumons et être responsable de sa quinte de toux voir de son étouffement, ce serait dommage il a tant de plaisir à manger en charmante compagnie... bref, j'étais à l'estomac, cette grosse cavité en forme de gros J mesure près de 15 cm et peut contenir 4 litres*.

Normalement à ce stade, il y a un temps d'attente mais pas de repos, pendant 3 à 7 h*, celui ici aurait dû me brasser, me tourner dans tous les sens, m'attaquer de ses enzymes glutons et me transformer en chyme, cette espèce de pâtée qu'il envoie au duodénum pour nourrir foie, rate et vésicule de mes qualités vitaminées*. J'ai de la chance, je suis le premier, tout seul et grâce à un hoquet du Monsieur je suis propulsé entier, yes, yes, yes ! dans ce duodénum qui est partie de l'intestin grêle qui lui-même se compose aussi du jéjunum et de l'iléon. Drôles de noms me direz-vous... pas tant que ça, jéjunum est tiré du latin et veut dire "affamé" et iléon du grec qui veut dire "enroulé"*, c'est tout simple.

Vient alors une longue descente aux enfers à raison de 5 millimètres par minute*. Une espèce de gymkhana intestinal plein de virages biscornus et qui, si je n'avais pas progressé au ralenti aurait pu être le plus phénoménal « Grand 8 » jamais imaginé. J'arrive ainsi malgré de multiples attaques à l'entrée du côlon qui se nomme caecum. Le caecum (qui signifie « aveugle ») est un cul de sac auquel est ajouté en toute extrémité le petit appendice qui, si il se retrouve gonflé ou infecté, provoque l'appendicite* et par conséquent aussi la fin de mon voyage.

Heureusement il y a une autre porte de sortie et mon instinct de survie me pousse à donner un grand coup de rein pour grimper dans le « côlon ascendant », ce tube qui mesure entre 3 et 7 cm de diamètre qui remonte jusqu' à la hauteur du foie puis tourne à droite (côlon transverse), passe sous l'estomac, puis redescend (côlon descendant) jusqu'au rectum. En tout, 1 m 50* d'un beau boyau tout en rondeurs plutôt agréables car je sais que bientôt je

vais retrouver ma liberté. Le rectum (qui veut dire « droit ») est la salle d'attente dans laquelle je vais devoir patienter jusqu'à l'ouverture de la porte de sortie appelée anus.

Pour cela il me faudra le bon vouloir ou une envie pressante de mon retraité et malheureusement voir arriver en fort piteux états tous les restes de son repas. M'en fout, je serai le premier à sortir.. je vois de la lumière Na ! et encore en vie..., plus très vert mais vivant, ce qui me permet de vous raconter cette folle aventure.

En plus de 24 heures, j'aurai parcouru les 50 ou 60 cm de la bouche à l'intestin puis les 7 mètres* qui relie le duodénum au rectum. J'aurai affronté et vaincu le brassage, les enzymes et l'acide chlorhydrique de l'estomac (jusqu'à un PH 5 parfois), les plus de 500 micro-organismes et les 100 milliards de bactéries que contient l'intestin qui en plus est poilu *. Je suis un héros, je suis SUPERP'TIPOIS. !... alors quoi ? On n'applaudit pas ?

Merci quand même de m'avoir suivi dans mes pérégrinations digestives et excusez-moi si je ne joins pas de photos, il faisait nuit noire à l'intérieur et je n'avais pas de flash.

**toutes ces données sont scientifiquement correctes.*

LA RECETTE DU JOUR :

Deux petits pois dans une usine parlent :



Les petits pois à ma façon, en mode Gaspacho.

D'abord vous allez au marché et vous achetez des pois frais,
Pour 1 kg de cosses vous aurez environ 400 gr de petits pois ronds

Et c'est là que ça se complique Faut pas être écossais de ses efforts pour les écosser

Et vous commencez une cosse après l'autre à les égrener...

Vous les alignez sur une grande table... comme un régiment d'infanterie

Puis une fois qu'ils sont tous bien en rang vous les comptez. C'est très important de les compter car sachant que 10 petits pois pèsent env. 8 grammes. vous n'avez plus qu'à diviser par 10 puis à multiplier par le nombre de petits pois et vous saurez le poids total... 355, 356, 359, m.... je recommence....356, 357, 358, 359, ...410,411, ... 950, 951 allez c'est fini... 951 petites boules vertes, ça devrait être suffisant. Bon il y a plus simple comme méthode mais on est des retraités donc on a tout le temps et si vous avez vos petits-enfants près de vous pour vous aider : 1) ça les occupe, 2) ça leur apprend à compter et 3) vous avez des petits pois dans toute la cuisine et maman est contente.



Vous mettez le tout (sauf les petits-enfants) dans une casserole d'eau salée et vous attendez que ça cuise... pas trop, ils cuisent vite ces garnements (env. 15 minutes). Puis rapidement vous les transférez dans un récipient rempli d'eau glacée, pour qu'ils restent bien verts. C'est comme pour les

sportifs après l'effort, un bain d'eau glacée ça raffermi les chairs et donne une belle couleur.

Refroidis donc ils sont, vous les égouttez, vous les versez dans un mixer, vous y ajoutez un peu de sel, du poivre, une cuillère à soupe d'huile d'olive vierge pressée à froid s'il vous plaît (pour le moelleux), un peu d'eau de cuisson et une rasade de crème fraîche liquide sans oublier et c'est ça qui fait la différence une feuille de menthe verte et fraîche elle aussi (surtout pas lyophilisée, hein)

Vous broyez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une belle purée bien verte. Si elle est trop épaisse, à l'œil, vous rajoutez un peu de crème, ou un peu d'eau, selon votre goût. Mieux vaut devoir rajouter qu'enlever du liquide, c'est plus facile. Puis faut goûter, faut toujours goûter c'est important et si nécessaire vous rectifiez l'assaisonnement.

Puis vous transvasez le tout dans des verrines et hop, au réfrigérateur. Avant de servir vous décorez avec un soupçon de chantilly (non sucrée de préférence), 3 grains de fleur de sel de Guérande ou un chouïa de piment d'Espelette (le rouge, ça fait joli), et un petit bout de feuille de menthe.

Vous servez bien frais accompagné d'une flûte au sel ou au sésame qui pourra être utilisée comme cuillère et donnera du croquant. Mais attention, mettez les flûtes à part, si vous les plantez dans la verrine elles vont se ramollir et pour le croquant faudra repasser.

EN AMUSE BOUCHE, VOUS VERREZ, C'EST SUPER. BON APPETIT !

Bon, comme le petit pois à Noël n'est pas vraiment un légume de saison, vous pouvez les prendre congelés, ce qui empêche la rigolade avec les petits-enfants, car ils sont déjà écosés... zut alors !, et en plus le poids des pois est marqué sur l'emballage. C'est la pois...se.

ALLEZ, C'EST NOEL, AU DIABLE, ou PLUTÔT AU PERE FOUETTARD LES HISTOIRES DE PETITS POIS, ... voici la vraie histoire du Père Noël...

LA VRAIE HISTOIRE DU PERE NOEL

L'origine du Père Noël

Le Père Noël aurait pour origine Saint Nicolas. On retrouve dans sa représentation toute la symbolique du Père Noël (barbe blanche, grand manteau, bottes).

Le père Noël voyage dans un traîneau tiré par des rennes, Saint Nicolas voyageait sur le dos d'un âne. Malgré la réforme protestante du XVIe siècle qui supprima la fête de St Nicolas dans des pays d'Europe, les Hollandais gardèrent leur Sinter Klaas (nom hollandais pour Saint Nicolas)

Lorsqu'ils s'installèrent aux États-Unis, Sinter Klass devint Santa Claus. Santa Claus subit des transformations vestimentaires et culturelles pour se transformer en un Père Noël plus convivial.



Clement Clarke MOORE écrivit en 1821 un conte de Noël pour ses enfants intitulé « The night before Christmas » (La nuit d'avant Noël) dans lequel le Père Noël apparaît dans son traîneau tiré par des rennes.

Ce même auteur rédigea un texte intitulé « A Visit From St Nicholas » (la visite de St Nicolas) qui parut dans le journal « Sentinel » de New York le 23 décembre 1823. Ce texte parlait de lutins qui distribuaient des cadeaux aux enfants par la cheminée et se déplaçaient dans une carriole tirée par 8 rennes (répondant aux noms de Blitzen, Dasher, Dancer, Comet, Cupid, Donder, Prancer et Vixen).

Un neuvième renne fut rajouté en 1939 : Rudolf, qui fut chargé d'éclairer le chemin du père Noël grâce à son « nez rouge lumineux ». Le récit fut traduit en plusieurs langues et diffusé dans le monde entier

En 1863 « Harper's Illustrated weekly », le journal New-Yorkais, rêva Santa Claus d'un costume garni de fourrure blanche et portant un large ceinturon de cuir. Le dessinateur Thomas NAST en fut l'auteur.

Pendant près de 30 ans, Thomas NAST représenta, dans ce journal, Santa Claus ventru et jovial, à la barbe blanche et accompagné de rennes.

C'est en 1885 que l'illustrateur de ce journal dessina le parcours du Santa Claus qui va du pôle Nord aux Etats-Unis; sa résidence était ainsi officiellement établie ...

Un an plus tard, l'écrivain Georges P. WEBSTER précisa que la manufacture de jouets ainsi que la maison du père Noël « étaient cachées dans la glace et la neige du Pôle Nord » confirmant par cette affirmation les dessins de NAST.

Il aura fallu attendre 1931 ... et Coca Cola

La firme Américaine a eu le génie de demander à Haddon SUNDBLOM de dessiner ce vieux bonhomme (dont la renommée grandissait la-bàs) en train de boire du Coca Cola pour reprendre des forces pendant la distribution de jouets. Ainsi les enfants seraient incités à en boire durant l'hiver.



Le dessinateur l'habilla aux couleurs de la célèbre bouteille de Coca Cola : rouge et blanc. Ce nouveau look et la renommée que lui valut la publicité, firent du vieux bonhomme le maître planétaire de la nuit magique, le Père Noël. Il y eu bien quelques mouvements de protestation de la part des Catholiques contre cette envahissante popularité, la nuit du 24 au 25 décembre étant à l'origine celle de l'enfant Jésus. Certaines manifestations allèrent même jusqu'à brûler l'effigie du Père Noël, mais tout rentra dans l'ordre au fil du temps. Quoiqu'il en soit, l'arrivée du Père Noël reste magique pour tous et symbolise tout notre attachement à notre famille et à nos proches ...

Un lien d'affection en quelque sorte ...

Voilà chers amis, je ne sais pas si le Père Noël mange des petits pois mais il illumine encore et toujours les yeux des enfants et des grands parents qui s'attendrissent en voyant les chérubins de leurs chérubins ouvrirent leurs cadeaux (surtout si ceux qu'ils ont achetés eux-mêmes).

En cette veille de Noël mes pensées vont surtout à ceux de nos collègues qui sont seuls, malades ou mais c'est à vous tous que j'adresse mes meilleurs vœux pour une nouvelle année et j'espère pouvoir encore en 2015 continuer à vous abreuver de mes textes incongrus.

Joyeux Noël et Bonne Année, votre Zouzou.

