

Décembre 2020

Au Cambodge

Covid... Le Cambodge était fier d'annoncer que le pays arrivait le 3^{ème} au niveau mondial et le 1^{er} en Asie dans sa gestion de la crise sanitaire, mais un cluster à Phnom Penh a mis un bémol à ce bel enthousiasme...

L'examen de 9^{ème} année aurait dû avoir lieu le 30 novembre, la classe 12 devait passer le bac les 21 et 22 décembre, mais les écoles sont fermées ! Le bac est repoussé à mi-janvier, et pour les autres classes, rien n'est encore sûr, même si la date du 11 janvier est avancée comme jour de rentrée....

Distribution exceptionnelle de riz. La crise sanitaire et les inondations ont gravement impacté les familles dans les villages de l'AER, et la pauvreté a gagné de l'ampleur. L'AER a décidé de distribuer à chaque famille du riz pour les aider à surmonter ce moment difficile. Notre équipe locale s'est chargée de cette mission puisque, cette année, aucun de nous n'a pu se rendre sur place...



Chub



Kantrop



Kaukei



Trolok



Parrainage. La remise des parrainages par notre équipe locale avec les mesures sanitaires, donne lieu à quelques sourires chez nos filleul(e)s !



Trolok



Kaukei



Kantrop



...et à Chub dans les nouveaux locaux.
On reconnaît ici le « réfectoire ».

Météo Cambodge : le début décembre a vu arriver une vague de froid !!... Bien sûr, sous ces latitudes, le mot « froid » n'a pas la même connotation qu'ici : 19 à 28°C en plaine, 21 à 29° sur la côte, et 17 à 27° en montagne...

Si ces températures « extrêmes » nous font sourire, au Cambodge, le ministère a pris cela très au sérieux, appelant les populations à « prendre bien soin de leur santé ».



En France

La pandémie qui n'en finit pas nous oblige à changer nos plans, encore une fois... Le Bal Occitan, initialement prévu le premier dimanche de janvier, n'aura donc pas lieu... Nous espérons que cette situation ne s'éternisera pas et que ce moment si agréable que nombre de personnes attendent chaque année sera remis à une date ultérieure !

**Petite devinette : où mange-t-on les meilleurs donuts ?
Aux USA ? bien...**

**Qui est le roi des donuts aux USA ? Un Cambodgien !!
Ted Ngoy est un immigrant cambodgien arrivé en Amérique en 1975 avec sa femme et ses trois enfants. 10 ans plus tard, il est à la tête d'un réseau de magasins de beignets et parraine des centaines de visas pour que ses compatriotes viennent travailler dans ses magasins. C'est lui l'inventeur de la fameuse « boîte rose » pour ses beignets, lui qu'on connaît dans l'Ouest américain comme « The Donut King ».**

De ce fait, si vous allez manger un beignet en Californie, grand succès de la cuisine américaine, il y a de grande chance pour qu'il soit fait par un Cambodgien !

Entre 1975 et 1994, environ 160 000 Cambodgiens ont été accueillis aux États-Unis comme réfugiés.

Pour voir le documentaire :
<https://www.youtube.com/watch?v=aLKugGKgJsQ&feature=youtu.be>



Et les beignets cambodgiens alors ???

Ce sont les Nom kang (gâteau roue de vélo), les petits cousins des donuts américains ! Comme quoi, Ted Ngoy est peut être l'inventeur de ces derniers...

Cette friandise cambodgienne au sésame, très populaire et vendue dans les échoppes de rue ou par les marchands ambulants en bicyclette.



On se lance ?... Il vous faut :

Un demi-litre d'eau

600 g de farine de riz doux – gluant

200 g de farine de riz ordinaire

600 g de sucre, de palme de préférence

300 grammes de graines de sésame grillées

Une huile de cuisson

Mélanger les farines avec l'eau, pétrir et disposer

les beignets dans un tamis pour les égoutter

Faire cuire dans un plat au four jusqu'à que la pâte devienne croustillante.



Diluer le sucre avec de l'eau pour obtenir du caramel. En enrober les beignets.

Les retirer et les déposer sur un plat. Saupoudrer de graines de sésame grillées, laisser refroidir et servir.

L'influence de la France sur la cuisine cambodgienne

Partout, les mélanges de populations enrichissent le patrimoine gastronomique d'un pays. La présence française au Cambodge a, elle aussi, laissé des traces.

Certaines denrées, par exemple, étaient inconnues au Cambodge, telles le café, le lait concentré, les pommes de terre (« tubercules barang »), les oignons (« alliacée barang »), le beurre (prononcé ainsi en langue khmère), les carottes (« karot »), le chocolat (« sokola »), la bière...

Des spécialités françaises ont aussi été adoptées, et...adaptées...

Le pain (« pang ») en demi-baguettes est vendu en sandwiches, agrémentés de beurre, sardines à l'huile ou « pâté ». Ce dernier mot désigne aussi des préparations charcutières que nous nommerions saucisses.

Les omelettes qui ont gardé ce nom en khmer.

Le mot « sup » désigne ici un bouillon préparé à l'avance. Ce que les Français appellent « soupe » au Cambodge, sont en fait des préparations traditionnelles riches en ingrédients.

Et il n'est pas rare, quand on feuillette un livre de cuisine cambodgien, de trouver des plats tels que les tomates farcies, la purée de pommes de terre, les côtelettes aux pommes frites ou la blanquette de bœuf !

Et, comme partout dans le monde, les restaurants de gastronomie gauloise sont aussi très prisés...

