

Elections: do as I say, not as I do



Small guide for undecided people

The elections of the Staff representation are always a crucial moment in the life of our Administration and also represent the moment when all chickens come home to roost. Elections are held every three years. An electoral office is appointed to run the electoral process according to the electoral rules. For instance, in Luxembourg, the electoral office created a "code de bonne conduite", in short, to avoid spamming colleagues with a lot of messages and to respect the rules imposed by the electoral office.

What a surprise to see these agreed rules by all trade unions not being respected by some. Just as a few examples you already know: tons of email messages, harassing colleagues ad nauseam whilst they are eating, wasting paper on canteen tables (what about greening!), or even not respecting the rules for posting the voting panels! Even worse, some are pretending to be s.m.a.r.t.er than you blindsiding you with their lack of program.

Of course, it is always the fault of those who are working for several years now defending the weakest and the rights of all! Some also are playing the ones against the others instead of working together to defend the personnel wherever they stand. Take queue of the real trade unions that attack the wrongdoing of the administration and not their fellow colleagues. So when it comes to voting, choose wisely, choose the ones with experience that are always there for you; choose the ones that do, not the ones that only talk...

Acta, non verba !

Nikola Tesla dreamed of free electricity...



Have you ever wondered what the world would be like if electricity was free? More than 100 years ago, Nikola Tesla invented alternating current (AC), the polyphase alternating current system, which laid the foundation for today's mass-produced power supply. Can you imagine yourself without a remote control, or a Neon lamp? How about visiting the doctor for an X-Ray? With all these inventions that we use today, Nikola Tesla was the first one to make them come true. Tesla used his science and intelligent mind to make many discoveries and devices that depended on using the alternating-current (AC) mains. One of Nikola Tesla's attempts to provide everyone in the world with free energy was his World Power System, a method of broadcasting electrical energy without wires through the ground, which was never finished*. It's evident that Tesla's unfulfilled vision of wireless energy transmission has not been completely buried and could still come true in some form or another. The sky rocking electricity prices we now see in EU should motivate us to make Tesla's dream come true as soon as possible.

More info on: <https://www.britannica.com/biography/Nikola-Tesla>

<https://teslasciencefoundation.org/who-was-nikola-tesla/>

Le bonnet à pompon

Seulement un accessoire de mode? Non....



A quoi ça sert et d'où vient le pompon ? S'il s'agit aujourd'hui d'un simple accessoire de mode, il avait autrefois une fonction bien précise.

L'histoire du pompon est en fait assez ancienne et complexe. Le nom, qui peut s'écrire de diverses manières (pom-pom ou pon-pon), peut signifier "une petite boule de tissu". Les historiens datent les premiers pompons sur les chapeaux vers 790 av. en Scandinavie, au temps des Vikings.



À chatcun son bonnet....

En 1904, une statuette de Freyr, la divinité nordique de la paix et de la fertilité, a été retrouvée dans une ferme en Suède: elle était représentée coiffée d'un chapeau avec un pompon.. Contrairement aux casques à cornes (jamais portés par les Vikings), les chapeaux à pompons semblent avoir été portés par les hommes depuis l'Antiquité.

Mais le tournant qui a ensuite conduit ce chapeau à être un vêtement si commun que nous le devons aux marins français, à une époque plus récente. Ils ne le portaient pas seulement comme un accessoire d'hiver à la mode, mais il avait aussi une fonction pratique. **La boule de tissu surmontant les chapeaux servait en effet à amortir les coups de tête des marins contre le plafond des navires, lorsque les eaux étaient plus vives.**

L'utilité du pompon sur le chapeau l'a amené à être un accessoire fréquent chez les marins, obtenant plus tard une popularité croissante parmi les gens ordinaires, également grâce au faible coût et à la simplicité de la décoration des vêtements.



Mikate, les beignets africains addictifs



Si vous connaissez l'Afrique Subsaharienne, sûrement vous connaissez les beignets qui sont vendus par des merveilleuses mamans africaines, qui aident leur familles avec la vente de ces boules dorées. Selon les pays ils se nomment beignets, botokoin (Togo), puff puff (Nigeria et Cameroun), mikate (Congo démocratique), Gbofloto (Côte d'Ivoire), bofrot (Ghana), BHB (Cameroun) ...etc. Quel que soit le nom que vous leurs donnés, ces petits beignets sont très très addictifs ! Et faciles à faire.

Portions: 20 à 30 beignets

400 grammes de farine
320 ml d'eau tiède environ.
1/2 cube de levure fraîche ou
7 grammes de levure sèche
90-100 grammes de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1/2 cuillère à café de sel
1 litre d'huile de friture

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients secs.

Verser l'eau petit à petit dans la farine, en remuant progressivement et vigoureusement, jusqu'à obtenir une pâte élastique et homogène. Couvrez la pâte et laissez-la doubler de volume à température ambiante pendant environ 1 heure.

Faites ensuite chauffer 1 litre d'huile. Maintenez la température entre 165° C et 175°C maximum pendant la friture.

Mettre de l'eau dans un bol que vous posez à côté de votre pâte.

Tremper la main dans l'eau, puis prélever une bonne quantité de pâte du bout des doigts et faite la passer dans la paume de votre main.

Comme si vous serviez une poignée de cacahuètes. Servez-vous de votre pouce et de votre index comme d'un embout de poche à douille et faire passer la pâte directement dans l'huile chaude. Il suffit de pincer pour mesurer la quantité de pâte et donc le diamètre de vos beignets.

Si vous n'avez pas le coup de main, vous pouvez très bien vous servir de deux cuillères à soupe : une pour prélever la pâte et l'autre pour la pousser dans l'huile. L'huile ne doit pas être trop chaude sinon vos beignets risquent de brûler. N'hésitez pas à baisser le feu si besoin.

Laisser dorer les beignets quelques minutes sur chaque face avant de les égoutter sur du papier absorbant. Ils doivent avoir une jolie couleur caramel.

Sortez-les de l'huile avec une écumoire et posez-les sur du papier absorbant quelques minutes.

Servez les beignets chauds, comme au Congo avec de la pâte d'arachide ou beurre de cacahuète (marque conseillée *Dakatine*). Bon appétit !

Editors:

Cristiano Tessitore (Luxembourg)
Stathis Stefanidis (Bruxelles)

Comité de rédaction:

Cristina Ciubotariu, Michaël Nicolas,
Kinkani Mansoni, Maja Broz Hafner (Luxembourg)
Bianca Iorattii, Svetla Shulga (Bruxelles)

Graphic design:

Svetla Shulga (Bruxelles)



Newsletter
supported by
Dédé and :



Subscribe 😊 or opt out 😞 at any moment by writing to Cristiano or Stathis, or not