TRAIT D'UNION

Joli mois de l'Europe 2020

Le 9 mai, nous célébrons les 70 ans de la déclaration de Robert Schuman, au fondement de l'Union européenne. Cette 70e fête de l'Europe, très particulière, marque une nouvelle épreuve pour les européens qui vont devoir inventer le monde d'après ensemble et solidaires.

Entre débats en ligne, événements festifs, musique, actions de solidarité, visites virtuelles ou encore cuisine, cette newsletter se veut à la fois informative, culturelle et citoyenne pour rester au plus près de tous.

Notre équipe est à votre écoute et vous souhaite une belle fête de l'Europe !

Europe Direct Hauts-de-France - 8, rue Albert Dauphin, 80000 Amiens - 03 22 22 09 67
www.europedirect-hautsdefrance.eu - 1questionsurleurope@europedirect-hautsdefrance.eu

TRAIT D'UNION

Joli mois de l'Europe 2020

Journées des européens solidaires

Amiens, Beauvais, Camon, Creil, Dury, Grandvilliers, Saint-Quentin... Du 28 avril au 9 mai, en solidarité avec les citoyens de la région, l'équipe d'Europe Direct Hauts-de-France a livré plus de ... de documentation à destination des enfants des soignants mais aussi du grand public dans les mairies.

Bandes dessinées, coloriages, jeux... autant de documents ludiques qui vont permettre aux élèves de poursuivre leur apprentissage.

Europe Direct Hauts-de-France - 8, rue Albert Dauphin, 80000 Amiens - 03 22 22 09 67
www.europedirect-hautsdefrance.eu - 1questionsurleurope@europedirect-hautsdefrance.eu

TRAIT D'UNION

Joli mois de l'Europe 2020

9 mai : des événements en ligne avec la Représentation en France de la Commission européenne, le Bureau du Parlement européen en France et le réseau Europe Direct

Music Europe Day

Participez au grand voyage musical spécial Journée de l'Europe : 30 concerts et rencontres avec des artistes de toute l'Union européenne et au-delà. Rendez-vous le 9 mai de midi à minuit sur la page Facebook UEenFrance

Dialogue citoyen « Après-COVID : la relance économique de l'Union européenne sera-t-elle verte ? »

La journaliste Caroline de Camaret accueillera sur le plateau de France 24 le commissaire européen au Marché intérieur Thierry Breton, la Secrétaire d'Etat aux affaires européennes Amélie de Montchalin et le député européen Yannick Jadot pour un dialogue citoyen.

Sur France 24 : Samedi 9 mai à 13h10 & 21h10 - Dimanche 10 mai à 03h10, 10h30 & 17h10
Mardi 12 mai à 12h10

Sur RFI : Vendredi 8 mai à 19h40 & 21h40
Samedi 9 mai à 15h10

TRAIT D'UNION

Joli mois de l'Europe 2020

Webinaire "Le Pacte vert et une relance verte"

Le Centre Europe direct de Douai-Bassin minier organise une conférence débat en ligne sur le thème du pacte vert et de la relance verte avec Anne Houtman, conférencière Team Europe, ancienne conseillère principale à la direction générale de l'Énergie et ancienne cheffe de la Représentation en France de la Commission Européenne & Karima Delli, députée européenne (Verts). Rdv le 9 mai à 14h, sur inscription

Diffusion gratuite du Prix LUX : "Dieu existe, son nom est Pétrunya"

En partenariat avec Pyramide distribution et la plateforme de vidéo à la demande (VOD) "La Toile", le Bureau en France du Parlement européen vous propose de regarder gratuitement le film lauréat du Prix LUX 2019, "Dieu existe, son nom est Petrunya" de Teona Strugar Mitevska.

Pour vous inscrire, envoyez une demande à l'adresse : epparis@ep.europa.eu

Indoor cycling

L'équipe d'Europe Direct Madère (Portugal) vous ropose de participer à leur défi sportif et solidaire : parcourir les 2670 km qui les sépare de Bruxelles... en vélo d'appartement !!! Pour célébrer ce 9 mai, unissons nos forces... en route pour Bruxelles :)
Pour participez, rendez-vous ici !

TRAIT D'UNION

JOLI MOIS DE L'EUROPE 2020

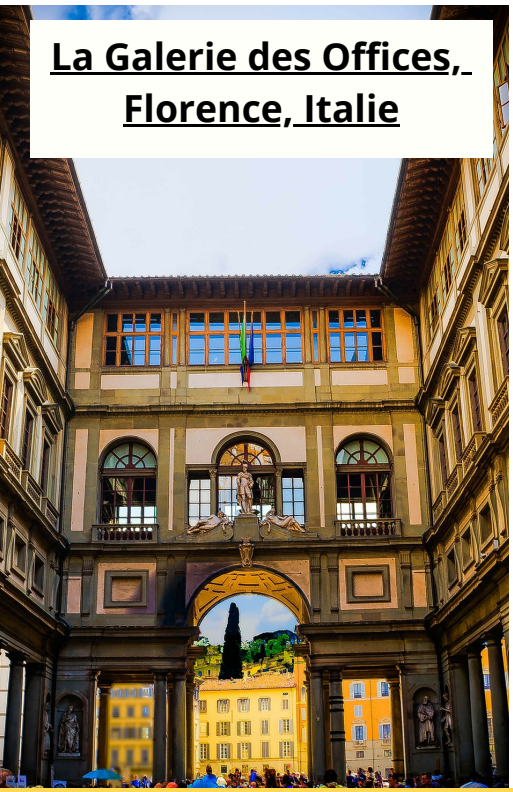
Visites virtuelles

Pour vous mettre l'eau à la bouche avant le retour des visites réelles...

Rijksmuseaum, Amsterdam, Pays-Bas

Musée Van Gogh, Amsterdam, Pays-Bas

Le musée de Pergame, Berlin



La Galerie des Offices, Florence, Italie

Musée national de Cracovie, Pologne

Voyagez à travers les plus beaux château d'Europe

Europe Direct Hauts-de-France - 8, rue Albert Dauphin, 80000 Amiens - 03 22 22 09 67
www.europedirect-hautsdefrance.eu - 1questionsurleurope@europedirect-hautsdefrance.eu

TRAIT D'UNION

JOLI MOIS DE L'EUROPE 2020

Amiens, capitale européenne de la jeunesse 2020

Amiens, élue capitale européenne de la jeunesse 2020, propose coups de pouce et informations en ligne sur la page Facebook Amiens for Youth, pendant la crise du Covid-19.
Si cette crise limite les rencontres en chair et en os, les nouvelles technologies s'offrent à nous pour ouvrir les frontières et les horizons...

Alors, que font les jeunes européens d'Amiens en mai ? Ils participent à la Rencontre des jeunes européens (EYE : European Youth Event) organisé par le Parlement européen à Strasbourg ! Covid-19 oblige, cette édition sera en ligne !

EYE Online est une belle occasion pour les jeunes amiénois de partager leur vécu, échanger leurs points de vue avec des jeunes de toute l'Union européenne, des experts, des décideurs, des militants et des influenceurs.
Les sujets abordés durant ces rencontres en ligne couvriront largement l'actualité, par exemple :

- La santé mentale
- L'avenir de l'éducation
- L'alimentation de demain
- Les « fake news »
- Le « slow shopping »
- L'avenir du travail
- La surveillance de masse
- La vaccination

Jeunes amiénois et des Hauts-de-France, n'hésitez plus, participez vous aussi au débat !

Europe Direct Hauts-de-France - 8, rue Albert Dauphin, 80000 Amiens - 03 22 22 09 67
www.europedirect-hautsdefrance.eu - 1questionsurleurope@europedirect-hautsdefrance.eu

JOLI MOIS DE L'EUROPE 2020
JE MANGE EUROPÉEN
9 MAI, 9 RECETTES

Buffet européen

DECOUVREZ LES SPECIALITÉS PROPOSÉES PAR
LES JEUNES VOLONTAIRES EUROPÉENS ACCUEILLIS
AU CENTRE EUROPE DIRECT HAUTS-DE-FRANCE

BANITSA

Recette bulgare

INGREDIENTS

- 12 feuilles de pâte filo
- 120 g de beurre
- 250 g de siréné (fromage bulgare) ou fêta
- 300 g de yaourt bulgare (de préférence yaourt de brebis)
- 4 oeufs entiers
- 1 jaune d'oeuf
- Sel
- Poivre

ETAPES

01 Mélanger au fouet les yaourts avec les 4 oeufs entiers. Ajouter le fromage grossièrement émietté, saler, poivrer puis mélanger.

02 Faire fondre le beurre. Prendre deux feuilles de pâte filo et badigeonner le dessus de beurre fondu au pinceau. Superposer une 3e feuille sur les deux premières et badigeonner la de beurre.

03 Rouler l'ensemble pour obtenir un long boudin, dans le sens de la longueur pour obtenir le boudin le plus long possible. Renouveler l'opération encore 3 fois afin d'obtenir 4 longs boudins de 3 feuilles filo superposées chacun.

04 Disposer le premier boudin en le collant au bord d'un plat à gâteau rond, les suivants en les collant aux précédents en formant un escargot vers le centre.

05 Battre le jaune d'oeuf restant avec le reste de beurre fondu et appliquer au pinceau sur l'ensemble de la banitsa.

06 Enfourner à 200°C pour 25 minutes environ, la banitsa doit être bien dorée. Elle peut se consommer indifféremment chaude, tiède ou froide.

TORTILLA

Recette espagnole

INGREDIENTS

- 4 œufs
- 2 grosses pommes de terre ou 3 moyennes (300 g environ)
- 1/2 oignon
- Huile d'olive
- Sel

ETAPES

01 Eplucher et couper les pommes de terre puis un demi-oignon en fines tranches.

02 Ensuite, mettre deux doigts d'huile d'olive dans une petite poêle à feu moyen, ajouter l'oignon et laisser cuire doucement pendant 20 minutes. Ajouter les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur.

03 Dans un saladier, battre les oeufs avec un peu de sel. Quand les oignons et les pommes de terre sont cuits les ajouter aux œufs et mélanger le tout. Laisser reposer pendant quelques minutes.

04 Enfin, verser le tout dans la poêle chaude et faire cuire pendant quelques minutes, puis retourner l'omelette à l'aide d'une assiette et cuire l'autre côté de l'omelette jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

05 Mettre la tortilla sur une assiette et la couper en petites portions.

06 Dégustez la tortilla, une des célèbres tapas espagnoles !

SPANAKOPITA

Recette grecque et chypriote

INGREDIENTS

- 600 g épinards pousses fraîches ou des feuilles tendres
- 260 g feta
- 16 feuilles pâte filo
- 2 oignons nouveaux
- 30 feuilles persil plat
- 2 œufs
- huile d'olive
- sel
- poivre

ETAPES

01 Préchauffer le four à 180°C. Faire revenir l'oignon ciselé (le blanc) dans un peu d'huile 5 minutes. Laver puis faire sauter les épinards dans une poêle ou sauteuse avec l'oignon et mélanger quelques minutes le temps qu'ils « tombent » et perdent un peu d'eau. Égoutter et couper au couteau.

02 Émietter la feta dans un saladier puis ajouter les épinards, les herbes ciselées (y compris le vert de l'oignon nouveau), l'oignon nouveau et mélanger. Incorporer les œufs, saler et poivrer.

03 Badigeonner un moule à manqué d'huile d'olive. Poser une feuille de pâte filo (si le moule est petit, la couper en deux) et badigeonnez-la d'huile d'olive. Garder le reste des feuilles bien recouvertes car elles sèchent vite. Procéder de même avec 8 autres feuilles (elles dépasseront du moule, c'est normal).

04 Étaler ensuite la farce et couvrir avec le reste des feuilles de pâte filo, posées une à une et badigeonnées à chaque fois d'huile d'olive. Repliez les bords de pâte qui sont dehors sur la tourte, badigeonner encore d'huile.

05 Faire cuire au four une quarantaine de minutes. La pâte doit dorer et devenir croustillante. A table !

SCHNITZEL

Recette autrichienne

Variantes avec du poulet ou du porc en Slovaquie et en République tchèque

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau
- 2 oeufs
- 3 cuillères à café de lait
- 1 cuillère d'huile
- 200 gr de farine
- 150 gr de chapelure
- Sel
- Poivre

ETAPES

01 Tout d'abord frapper les escalopes avec un maillet pour les attendrir en mettant du film étirable dessus.

02 Ensuite mélanger les œufs,l e lait, l'huile, le sel et le poivre.

03 Passer les escalopes dans la farine, puis dans les œufs et pour finir dans la chapelure en appuyant bien pour que la chapelure tienne bien.

04 Faites frire les escalopes dans de l'huile très chaude 2 à 3 mn de chaque côté.

05 Servir avec des frites ou des pommes de terre persillées.
Bon appétit !

FLAPJACK

Recette irlandaise

INGREDIENTS

- 226 gr de flocons d'avoine
- 113 gr de beurre
- 113 gr de sucre roux
- 3 cuillères à soupes de Golden syrup ou sirop d'érable

Option : 50 gr de raisins secs et/ou de noisettes et/ou de pépites de chocolat

ETAPES

01 Faire fondre le beurre avec le sucre roux et le sirop d'érable ou le Golden syrup dans une casserole

02 Ajouter les flocons d'avoine et mélanger.
Ajouter les ingrédients optionnels choisis (raisins secs, noisettes ou pépites de chocolat).
Mélanger.

03 Ajouter les ingrédients optionnels choisis (raisins secs, noisettes ou pépites de chocolat

04 Après avoir préchauffé un four à 180 degrés, beurrer un plat et ajouter le mélange d'avoine.
Etaler avec une cuillère de manière homogène.

05 Faire cuire 15 minutes. Lorsque c'est cuit, découper en rectangle de 2 cm sur 6 cm. Attendre que les flapjacks refroidissent.

06 C'est prêt ! Régalez-vous !

TIRAMISU

Recette italienne

INGREDIENTS

Pour 8 personnes

- 3 oeufs
- 250 gr de mascarpone
- 120 gr de sucre roux
- 24 de biscuits à la cuillère
- 50 cl de café noir
- 40 gr de chocolat en poudre

ETAPES

01 Casser les oeufs et séparer le blanc des jaunes.

02 Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre roux. Ajouter la mascarpone et mélanger doucement.

03 Monter les blancs en neige. Ajouter petit à petit au mélage précédent et mélanger.

04 Mouiller les biscuits dans le café et tapisser le fond d'un plat.

05 Recouvrer les biscuits d'une couche de mascarpone. Répéter l'opération en alternant une couche de biscuits et une couche de mascarpone. Terminer par un couche de mascarpone.

06 Saupoudrer généreusement de chocolat en poudre. Mettre le plat au frigo au moins 4h.

07 Bonne dégustation !

CHOKLABOLLAR

Recette suédoise

INGREDIENTS

Pour 15 boulettes environ

150 gr de beurre
135 gr de sucre
1 cuillère à café de sucre vanillé
4 cuillères à soupe de chocolat en poudre
2 cuillères à soupe d'expresso
150 gr de flocons d'avoine
Noix de coco en poudre

ETAPES

01 Battre le beurre, le sucre et le sucre vanillé avec un fouet.

02 Ajouter le cacao, le café et les flocons d'avoine. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte à gâteau ferme

03 Faire des boules avec la pâte.

04 Roulez les boules dans la poudre de noix de coco

05 Mettre au réfrigérateur pendant 15-20 minutes.

06 Régalez-vous !

POVIDLOVÉ KNEDLÍKY S MÁKEM

Boulettes de prunes
Recette tchèque

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

- 500 g fromage blanc ou yaourt grec
- 2 œufs
- 500 - 600 g farine + un peu plus pour travailler avec la pâte
- 1 cuillère à soupe maizena
- une pincée de sel
- 200 g confiture de prunes
- 100 g beurre
- 100 g grains de pavot moulu
- 75-100 g sucre en poudre

ETAPES

01 Mélanger bien le fromage blanc et les oeufs. Ensuite, ajoutez la farine, la maizena et le sel. Faites une pâte lisse et homogène (si elle est trop fluide ajoutez encore de la farine).

02 Separer la pâte en morceaux pour former des petites galettes. Mettre un peu de confiture de prunes au centre de chaque galettes. Fermer bien mais doucement et faire des boulettes rondes.

03 Tremper les boulettes préparées dans l'eau bouillante avec une pincée de sel et faire cuire à feu doux pendant environ 8 à 12 minutes selon leur taille. Dès qu‘elles remontent à la surface, retirez-les de l’eau.

04 Mettre les boulettes dans les assiettes, les couvrir avec le mélange de grains de pavot moulu, de sucre en poudre puis verser le beurre fondu. C'est prêt !

MANDELHÖRNCHEN

Recette allemande

INGREDIENTS

Pour 15/20 pièces

- 500g de pâte d'amande
- 180g de sucre
- 4 blancs d'œufs
- 200g d'amandes effilées
- 200 g de chocolat noir

ETAPES

01 Mettre le papier sulfurisé sur la plaque du four. Faire préchauffer le four (160-180 degrés).

02 Couper la pâte d'amande en petites pièces et les mettre dans un récipient. Ajouter le sucre et les blancs d'œufs et mélangez tout avec un mixer.

03 A l'aide d'une cuillère prenez des petites portions de la pâte et formez des roulés de 5 cm.

04 Roulez-les dans les amandes, formez des petites cornes et mettez-les sur la plaque de four. Faites-les cuire au four pour 15 minutes.

05 Lorsque les cornes ont refroidies, trempez chaque bout dans du chocolat noir fondu. Attendez un peu que le chocolat refroidisse et dégustez !

JOURNÉE DES EUROPÉENS SOLIDAIRES
9 mai 2020

TRAIT D'UNION

Joli mois de l'Europe 2020

#JMEurope #EUinmyregion jolimoisdeleurope.eu

Informations, conseils, documentation, partenariat et projets : l'équipe d'Europe Direct Hauts-de-France est à votre écoute

europe direct Hauts-de-France

www.europedirect-hautsdefrance.eu

1questionsurleurope@europedirect-hautsdefrance.eu

Europe Direct Hauts-de-France

@EuropeAmiens