

*Entre ciel et mer- le
magazine des îles du
monde.*



**MERVEILLES
DU
MONDE**

Le Colosse Le Rhodé



RHODES

Sommaire

- 1) Editorial
- 2) Le climat et la géographie
- 3) Rhodes et son patrimoine culturel
- 4) Légendes et histoire
- 5) Gastronomie
- 6) Courrier des lecteurs

Editorial

Grâce à ce magazine découvrez les différentes facettes de l'île de Rhodes avec son patrimoine culturel, ses légendes mystiques, sa bonne cuisine, sa géographie et son climat. Avec en plus les réponses aux questions des lecteurs.

Abiassi Diana

Le climat et la géographie:

Rhodes, l'île du soleil ou l'île rose est située au sud-est de la mer Egée, entre la Crête et les côtes de l'Asie Mineure.



Elle est la plus grande des îles de l'archipel du Dodécanèse (qui en compte sept) avec une superficie de 1.400 kms².

Son relief est formé, principalement, de collines et de petites montagnes recouvertes de bois de pins.

Le tour de l'île peut être fait par la route qui est longue de 250 kms.

Le climat subtropical de l'île est sans doute l'un des meilleurs de la Méditerranée avec plus de 300 jours d'ensoleillement par an, des pluies, en général, entre fin novembre et mars et une température clémente toute l'année. La température minimale, en hiver, varie de 5 à 8° (raison pour laquelle, il ne neige jamais à Rhodes) pour atteindre un maximum, en été, voguant entre 35 et 45°.

Rhodes compte 130.000 habitants dont, à peu près, 65.000 d'entre eux vivent dans la capitale (la ville de Rhodes), l'autre moitié étant disséminée dans les 44 villages pittoresques répartis dans l'île.

Les fleurs les plus rencontrées sur l'île sont les hibiscus, les bougainvilliers et les fleurs de liseron sauvage.



La mer Egée et la mer Méditerranée se rencontrent à Prasonissi, au sud de l'île. Cette plage est la plus longue et la plus belle de toute l'île. En dehors des grandes marées (qui ont lieu aux mois de décembre - janvier), l'île est accessible en voiture.

Solène BLIN

Rhodes et son patrimoine culturel

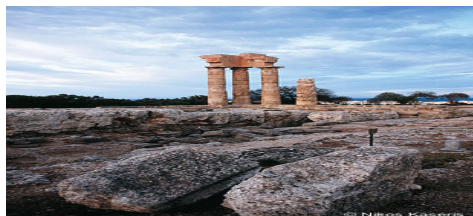
La majestueuse ville médiévale de Rhodes est la plus grande dans son genre de toute l'Europe et a été déclarée par l'UNESCO monument du patrimoine culturel de l'humanité.



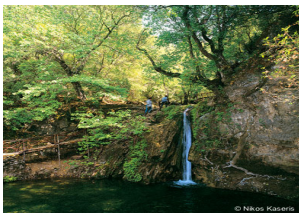
Le monastère de la Vierge de Filérimos et les restes de l'ancienne acropole de Yalissos, une des trois villes de Rhodes datant de l'antiquité, se trouvent sur le sommet de la colline de Filérimos.



Au sommet du Mont Smith, avec un point de vue panoramique imprenable sur la ville et la côte, se trouve le temple d'Apollon, avec légèrement en contrebas, le saisissant stade ancien.



Une vallée croulant sous les pins et la résine, jonchée de papillons bruns -rougeâtres (de l'espèce *panaxia quadripunctarea*) de la mi-juin au mois de septembre.



Histoire de Rhodes



LE COLOSSE.

Dans le port de Rhodes, fut érigée une gigantesque statue du dieu grec Hélios. Les travaux durèrent 12 ans.

L'architecte Charès de Lindos s'est suicidé en découvrant une erreur de calcul (celle-ci ayant été rectifiée par son assistant).

Haute de 32 mètres et toute en bronze, elle tenait dans la main droite un flambeau tandis que de la gauche elle s'appuyait à une lance. Le colosse, ayant un pied sur chaque rive, laissait alors passer les bateaux entre ses jambes.

Mais en 225(ap.J.C), un tremblement de terre le brisa aux genoux.

L'immense statue s'effondra. L'oracle de Delphes dit à la population de ne pas le relever, et le colosse demeura gisant et brisé autour de sa base pendant près de 8 siècles.

Au milieu du VII siècle, les Arabes, commandés par Mohabiah, pillèrent la ville et récupérèrent le bronze.

La légende raconte que 900 chameaux durent être utilisés pour transporter tout le métal.

De la légende à l'histoire

Poséidon, fils de Rhéa et de Cronos est élevé par les Telchines (petites divinités) sur l'île de Rhodes. Il épousera Alia avec qui il aura six fils et une fille prénommée Rhodes.

Lorsque Zeus distribue le monde il oublie Apollon. Quand ce -dernier vient réclamer sa part, Zeus, fort ennuyé cherche dans les restes du partage et lui propose Rhodes.

Un jour, visitant ses terres, Apollon-Soleil rencontre Rhodes, la jolie nymphe. On devine la suite : ils se marient, ont beaucoup d'enfants, de petits - enfants et d'arrière petits - enfants.

Trois de ces derniers fondent les premières villes de l'îles qui portent leurs noms : Lalyssos, Lindos, et Kamiros.



La cuisine de l'île de Rhodes

Ces dernières années, on assiste à une redécouverte de la cuisine grecque.

La Grèce a beaucoup à apporter à la table du monde.

L'intérêt international porté aux qualités nutritives et diététiques du régime crétois - méditerranéen place la Grèce en bonne position pour promouvoir sa richesse gastronomique.

Le régime crétois c'est :

Beaucoup de fruits
Beaucoup de légumes
Peu de viande
Du poisson
De l'huile d'olive

Recette de la moussaka :

Pour 6 à 8 personnes

Préparation: 1 h Cuisson: 2 h

Ingrédients :

- Pour la viande:
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon frais haché
- 1 kg de viande d'agneau hachée (épaule désossée par exemple)
- 3 gousses d'ail écrasées
- 4 tomates pelées, coupées en morceaux
- 1/2 verre de vin rouge
- 1/2 verre de vinaigre de vin
- 2 cuillères à café de cumin en poudre
- Sel, poivre
- Pour les aubergines:
- 3 grosses aubergines avec leur peau
- Sel, poivre
- 2 verres d'huile d'olive
- Pour les légumes:
- 3 carottes
- 2 blancs de poireaux
- 3 branches de céleri
- 4 champignons de paris coupés en morceaux
- 40g de beurre
- Sel, poivre
- Pour la sauce:
- 9 œufs
- 30cl de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, Noix de muscade
- 80g de parmesan

Préparation de la recette

Préparez la viande :

Préchauffez votre four à 220°C

Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive.

Quand il est fondant, ajoutez la viande, l'ail et laissez saisir en remuant de temps en temps.

Ajoutez les autres ingrédients : tomates, vin rouge, vinaigre, cumin.

Salez et poivrez à votre goût.

Versez la préparation dans un plat en terre.

Enfournez et laissez cuire 45mn.

Sortez et laissez refroidir.

Préparez les aubergines : Lavez et coupez les aubergines en tranches de 3mm d'épaisseur. Salez les tranches des deux côtés et laissez reposer 30 mn. Epongez les tranches d'aubergine avec du papier absorbant.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande et large sauteuse.

Faites frire les tranches d'aubergine 2 mn de chaque côté.

Laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Préparez les légumes : Lavez et pelez les légumes.

Détaillez-les en julienne.

Dans une casserole, portez un grand volume d'eau à ébullition.

Plongez-y les carottes pour les blanchir.

Otez-les de l'eau bouillante, lorsque l'ébullition reprend.

Plongez-les dans un volume d'eau froide et égouttez-les.

Dans une sauteuse, faites fondre le beurre.

Faites fondre les poireaux salés pendant 1 mn.

Ajoutez le céleri et 1 mn de cuisson.

Ajoutez les champignons et 1 mn de cuisson.

Otez du feu et laissez refroidir.

Mélangez dans une jatte les carottes et les autres légumes.

Préparez la sauce : Dans un bol, battez ensemble les œufs et la crème jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Ajoutez la noix de muscade râpée, le parmesan, salez, poivrez et réservez.

Assemblez les éléments de la recette :

Préchauffez votre four à 150°C.

Prévoyez deux plats à gratin : le premier plus petit que le second pour permettre une cuisson au four au bain marie.

Mélangez 1/3 de la sauce et la viande.

Mélangez les 2/3 restants de la sauce avec les légumes.

Dans le premier plat à gratin, répartissez 1/3 des tranches d'aubergines dans le fond du plat.

Les tranches doivent se chevaucher.

Nappez les tranches avec la moitié de la viande.

Recouvrez avec le second tiers des tranches d'aubergines.

Versez l'intégralité du mélange de légumes et de sauce.

Recouvrez avec les tranches d'aubergines restantes.

Enfin nappez le tout de la viande restante.

Faites bouillir de l'eau.

Placez le plat dans le second plat à gratin.

Versez l'eau bouillante dans le grand plat à gratin jusqu'à la moitié de la hauteur du petit plat.

Enfournez pour une cuisson de 1h30. La cuisson est à point lorsque vous plantez un couteau au centre du plat et que la sauce au milieu ne s'échappe pas.

La Moussaka peut être préparée 1 ou 2 jours à l'avance, conservée au frais et réchauffée pendant 20 à 25mn dans un four à 150°.



Rubrique courrier du lecteur

- ❖ Chère Anna nous avons le plaisir de répondre à ta question concernant l'Espadon de la mer méditerranéenne.

Voici ses caractéristiques :

On le surnomme le champion de la vitesse (il peut atteindre 109km/h)

Il peut peser de 100 à 400 kg

Et il mesure jusqu'à 3m



- ❖ Cher Alex voici la réponse à ta question sur le colosse de Rhodes :

C'est une statue d'Hélios, en bronze, de plus de 30 m de haut.

Elle a été érigée vers -292 sur une durée de 12 ans.

C'est la 7^{ième} des sept merveilles du monde.



Jenny PYNEANDEE

Les directeurs de publication : Abiassi Diana et Blin Solène.

Les éditeurs de la publication : El Hassouni Lina et Pyneandee Jenny.

Le nom et l'adresse de l'imprimeur : Jean Renoir 11 rue Frémin 93141 Bondy

Noms des rédacteurs : Abiassi Diana, Blin Solène, El Hassouni Lina, Pyneandee Jenny et Valcourt Windy.