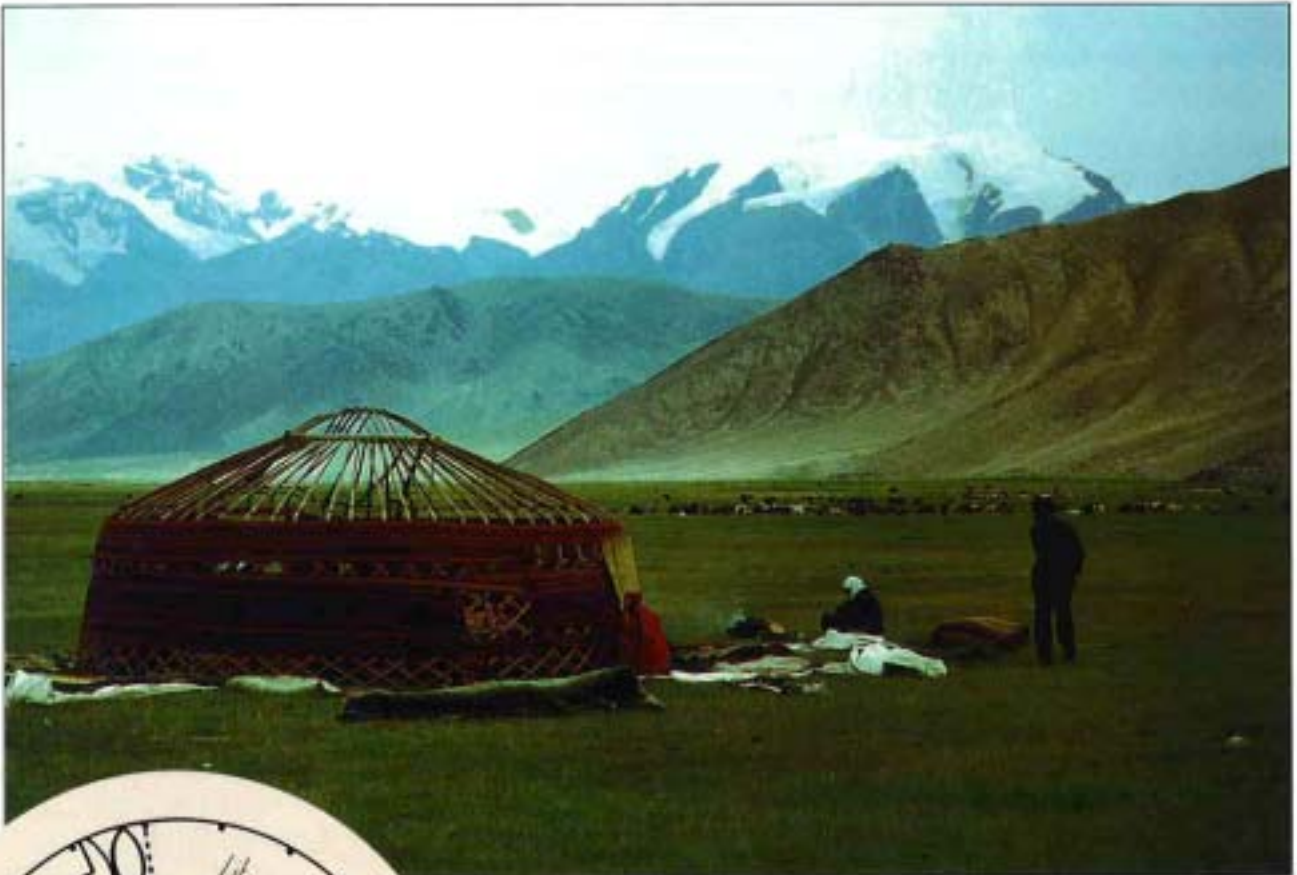
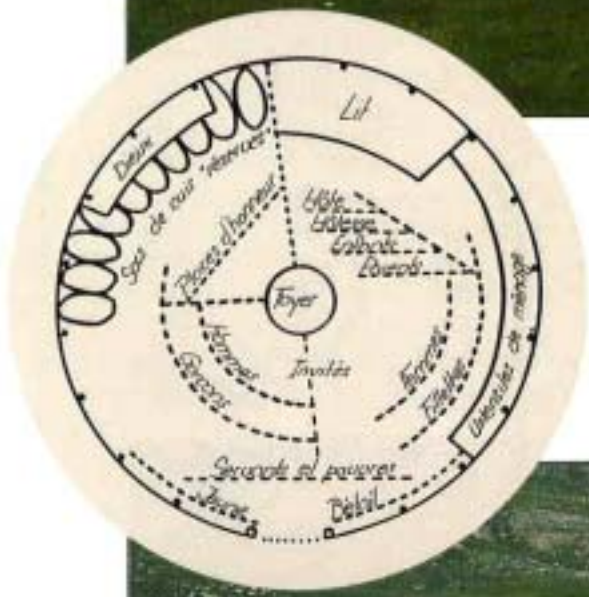


Une yourte



Hutte ronde en feutre des nomades du Turkestan de l'Est.



La yourte est l'habitat traditionnel des nomades bergers du Nord de l'Hindoukouch et de l'Himalaya. Elle mesure de 3 à 4 mètres de haut et de 6 à 8 mètres de circonférence.

De la mer Caspienne au fin fond de la Mongolie, la yourte est l'habitat traditionnel des peuples bergers du Kazakhstan, du Turkménistan, du Kirghizistan, du Tadjikistan, du Turkestan de l'Est, de la Mongolie et de certaines peuplades de Sibérie. Grandes plaines vallonnées situées au Nord de l'Hindou-kouch et de l'Himalaya, le climat y est très rude et cette hutte de feutre protège aussi bien des hivers glaciaux que des étés torrides.

Montée en quelques heures, une yourte se transporte sur deux chameaux. Sa construction commence par le déploiement, en un cercle juste interrompu par la porte, de quatre croisillons de bois formant les

parois. Puis la grande roue servant de clé de voûte est mise en place, soutenue provisoirement à trois mètres de hauteur par trois grandes perches. Successivement, les septante perches arrondies con-



En peu d'heures, la yourte est montée.

stituant le toit sont insérées dans la voûte et nouées aux parois. Enfin on hisse les feutres sur le toit et on les attache afin que le vent ne les emporte pas. L'ensemble est

consolidé par de longues bandes tissées qui cerclent la yourte.

Des tapis de feutre, des kilims ou des tapis noués recouvrent le sol selon la richesse des propriétaires. Au mur, une longue et large bande tissée sert de décoration ainsi que les multiples sacs destinés à conserver les habits, les aliments et les ustensiles de cuisine.

Au centre, le foyer dont la fumée doit s'échapper par l'ouverture réglable située au faîte de la yourte. Sous-vent en face de la porte se dresse un bahut en bois sculpté ou peint de couleurs vives.

Texte: Alain König
Photos: Artou

Acili Ezme

Ce hors-d'oeuvre froid turc est simple à préparer: une idée nouvelle pour un beau soir d'été. Attention: les quantités données sont prévues pour dix personnes. Si vos amis sont moins nombreux ce soir-là, réduisez les en proportions. Et prudence: ce mets est très relevé.

Recette: Edip

Ingrédients: 1 kg. d'oignons (blancs de préférence), 1 kg. de tomates mûres, 1 bouquet de persil, 500 gr. d'extrait de tomates (éventuellement moins), 250 gr. de poivrons verts mélangés à du piments en fonction de votre goût et de la force du piment, 50 gr. de paprika, huile de tournesol ou d'olive, sel.

Préparation: Hâcher très finement oignons, persil, poivrons, tomates et piments. Puis épicer et saler. Bien mélanger avec l'huile. Pour finir, ajouter - toujours en mélangeant bien - l'extrait de tomates. L'Ezme est terminé. Il doit avoir une consistance de tatar. On le sert dans une coupe (environ 200 gr. par personne) ou en tartines. Bon appétit!