

Association des Jardiniers de Villeneuve d'Ascq

ATELIER CUISINE ET CONFITURES, le samedi 26 juin 2010

Club local de de Villeneuve d'Ascq jardiniers

L'atelier confitures s'est efforcé de montrer la confection de confitures à partir des fruits de saison, pour l'essentiel provenant de nos jardins.

Il a été animé par Mesdames Fiquet et Delporte qui réalisent diverses variétés de confitures depuis plusieurs années et qui ont souhaité transmettre leur savoir-faire au public.

Ce public ne se limitait d'ailleurs pas à nos adhérents, novices et nouveaux ;

Ont été réalisées :

- Confiture de rhubarbe
- Confiture mélange rhubarbe et abricots
- Confiture mélange rhubarbe et fraises
- Gelée de groseilles
- Gelée de pommes

Ont donc été appréhendées puis mises en pratique les techniques :

- Proportions, fruits en morceaux ou extraction de jus, temps de cuisson
- Confiture ou gelée
- Avec des fruits frais ou des fruits secs réhydratés (abricots) ce qui permet d'inclure des fruits qui ne sont pas de saison mélangés aux fruits de saison
- Au sucre cristallisé ou au gelsuc, suivant la consistance souhaitée et le temps disponible
- Et la mise en bocaux de conservation.

Toutes ces confitures ont été préparées et cuites avec les participants à la cuisine de la Ferme d'en Haut ; chaque participant est reparti avec plusieurs pots de confitures réalisées en commun.

Il a été agréable d'entendre que cette initiation aux confitures réveillait pour certains l'envie de refaire des confitures qui ont la saveur des fruits choisis, pour d'autres le souvenir de gestes et de senteurs connues par le passé et qui croyaient être oubliées.

Puisqu'il faisait très chaud, l'atelier cuisine s'est limité à la réalisation de plats de saison :

- Un taboulé avec des légumes de saison et la menthe de nos jardins
- Une salade de fruits de saison, et donc avec des fraises, framboises et groseilles

Comme d'habitude tout celà a été ensuite partagé en toute convivialité par un repas en commun.

Michel Delporte
Jardiniers de France à Villeneuve d'Ascq

Juin 2010