

DIMANCHE
30 SEPTEMBRE 2018



Portes ouvertes et bourse aux confitures

PROGRAMME

10h : Balade guidée familiale

Identification et usages des plantes sauvages comestibles

11h : Visite des jardins

12h : Restauration et buvette

De 14h à 18h :

- Confection et grande bourse aux confitures (On apporte ses pots et on les échange)

- Initiation à la taille et au bouturage des rosiers

- Animation au four à pain (composition de cramiques et de produits autour des noix)

- Exposition et vente de produits bio et locaux

- Animations pour les enfants

8 Route du Cygne
59285 Arnèke

Tél. 03 28 48 34 02

Port. 06 27 29 46 98

www.lesjardinsducygne.com



Entrée Gratuite



PROGRAMME

10h : Balade guidée familiale

Identification et usages des plantes sauvages comestibles

11h : Visite des jardins

Atelier : Jardinage écologique

12h : Restauration et buvette

- Boissons, croques amnéoïs, et crêpes

14h30 : Initiation à la taille et au bouturage des rosiers

15h : Bourse aux confitures*

- Dégustation de confitures
- Troc de confitures, recettes et bons conseils
- Cueillette de fruits et réalisation de confitures

16h : Conférence sur l'entretien des arbres fruitiers

- Traitements naturels et taille
- Récolte et conservation
- Présentation des variétés

Toute la journée :

- Marché de produits bio et locaux
- Animations pour les enfants

Avec la participation de nombreux partenaires locaux



*Le principe est simple, on apporte ses pots de confiture et on les échange contre d'autres pots. Possibilité d'acheter des pots de confiture. Vous pouvez ramener des pots vides.

**Entrée
Gratuite**

CONFITURE POTIRON POMME

Ingrédient (pour 10 pots)

- 2 kg de chair de potiron
- 1 kg de pommes
- 2,5 kg de sucre
- 1 gousse de vanille

Préparation :

Couper le potiron en morceaux après l'avoir épluché et mettre à cuire à l'eau bouillante environ 15 min. Cuire également les pommes épluchées et coupées en quartier.

Mélanger le tout, égoutter et passer au mixeur.

Mettre le sucre et le mélange pommes-potiron dans une bassine à confiture et porter à ébullition. Bien mélanger pendant la cuisson (environ 20 à 30 min)

La confiture est prête à être mise en pot lorsque quelques gouttes de confiture se solidifient rapidement sur une assiette froide.

Mettre en pot.