



Sorties de la semaine

A Marchiennes 2^{ème} fête de la sorcière

le dimanche 07/10/2018 de 10:00 à 21:00

Marchiennes Culture et Loisirs organise **la 2^{ème} Fête de la Sorcière** le dimanche 7 octobre à partir de 10h30. 2 € / adulte - 1 € / enfant (6/ 15 ans)

Marchiennes Culture et Loisirs

Fête de la Sorcière

Dimanche 7 Octobre 2018 - Jardin des moines

10h30 - Inauguration
 11h00 - Conte en pays de Marchiennes
 11h15 - Theatre marionnettes MAM
 12h15 - Musique bretonne BBL sextet
 12h45 - Les Perches...et
 13h30 - Jet d'offrandes
 14h00 - Grimlèges
 14h45 - Conte en pays de Marchiennes
 15h15 - Théâtre marionnettes MAM
 15h30 - Visite historique par les amis de Marchiennes
 15h30 - Musique bretonne BBL sextet
 16h00 - Conte en pays de Marchiennes
 16h30 - Théâtre marionnettes MAM
 16h45 - Visite historique par les amis de Marchiennes
 16h45 - Les perches...et
 17h10 - Jet d'offrandes
 17h20 - Musique bretonne BBL sextet
 17h45 - Grimlèges
 18h30 - Jet d'offrandes
 19h00 - Spectacle « bienvenue aux enfers »

Jeux anciens
jeu gonflable
maquillage

2€ / Adulte
1€ / Enfant
(6 - 15 ans)

marché artisanal
artistes ambulants



Semaine du 1^{er} au 7 octobre 2018

Le contenu de votre panier

Produits	Solo	Classique	Familial	Producteurs
Betterave rouge	X	X	X	Valérie Vandaele (Rexpoede, 59)
Endivette		X	X	Claire Lefebvre (Aizecourt le haut, 80)
Haricot vert	X	X	X	SAS Vert Tige (Hombreux, 80)
Pâtisson			X	Serge Dreumont (Louvignies quesnoy, 59) et Cécile Galland (Fromelles, 59)
Oignon jaune	X	X		Serge Dreumont et Stéphane Dreumont (Gremevillers, 60)
Poire William	X	X	X	Simon Ingland (Haucourt, 60)

Le pâtisson : Le pâtisson se distingue des autres courges par son fruit de forme aplatie, circulaire, plus ou moins conique et présentant à sa périphérie des bosses plus ou moins marquées, formant parfois des sortes de cornes redressées. Il en existe plusieurs variétés. Les fruits, dont le poids varie le plus souvent entre 500 g et 2 kg, peuvent être blancs, vert jaune, orangés, ou panachés de ces diverses couleurs. Il existe de nombreuses recettes (bouillis, à la poêle, en gratin, farcis...) ; de manière la plus simple, ils se cuisent à l'eau bouillante pendant quinze minutes et ont un goût qui se rapproche de celui de la courgette ou de l'artichaut.



Les recettes de la feuille de chou



Prep : 15 min, 6 endivettes, 2 tranches de bacon, 100 g de comté, 1cc de moutarde, 1 c à s de vinaigre de cidre, 1 yaourt, 1 c à s d'huile, sel, poivre

Salade d'endives montagnarde

Oter la base et le cœur des endives puis les couper en lanières et les déposer dans un saladier. Ajouter le comté coupé en dés. Tailler des lanières de bacon et les incorporer aux endives. Dans un bol délayer la moutarde avec le vinaigre de cidre. Saler, poivrer et ajouter le yaourt et l'huile. Bien mélanger et verser cette sauce dans le saladier. Mélanger et servir.

Pour 4 pers : prep : 15 min, cuiss : 40 min, 400 Gr d'haricots verts, 1 Brique de coulis de tomate
1 cas de ras el hanout (épices à couscous), 1 pincée de gingembre en poudre,
1 échalote hachée,
1 ail haché
2 Blancs de dinde

Haricots verts façon tajine

Equeuter les haricots verts et les faire cuire 10 min à la vapeur. Couper les blancs de dinde en fines lanières et les faire rissoler dans du beurre avec l'ail et l'échalote une dizaine de minutes. Ensuite ajouter les épices et continuer à cuire puis ajouter le coulis de tomate, assaisonner avec du sel et verser dessus les haricots. Mélanger et prolonger la cuisson 4 à 5 minutes.

Verrines betteraves rouges et chantilly de chèvre frais

Crème de betteraves rouges : Cuire les betteraves rouges 30 min à la cocotte et les laisser refroidir. Retirer la peau et les mixer avec 5 cl de crème fraîche liquide et 1 c à c de vinaigre balsamique. Saler, poivrer puis verser la préparation dans des verrines. Préparation de la chantilly de chèvre frais : Fouetter le fromage de chèvre frais avec 10 cl de crème fraîche liquide. Saler et poivrer. A l'aide d'une poche à douille, disposer la chantilly sur la préparation aux betteraves rouges puis décorer avec des brins de ciboulettes. Servir bien frais. Remarque : Vous pouvez réaliser la chantilly avec d'autres fromage frais (nature, ail et fines herbes...)

Pour 6 pers, Prép : 10 min, Cuiss : 30 min. Pour 6 pers, 300 gr de betteraves cuites, 150 gr de fromage de chèvre frais, 15 cl de crème fraîche liquide, 1 c à c de vinaigre balsamique, sel, poivre, ciboulette

La culture des pommiers et poiriers dans un verger bio...

L'année au verger se découpe en plusieurs phases ...

- Avant la floraison d'avril et jusque début juillet, l'arboriculteur traite les arbres contre la tavelure (taches noires), une maladie très fréquente sur les arbres fruitiers. Pour cela il utilise des produits naturels tels que la bouillie bordelaise, du soufre ou des décoctions de plantes (prêle)
- En avril mai, juin il pratique l'extinction sur les arbres (il enlève les bouquets de fleurs en surnombre) et un peu plus tard il pratique l'éclaircissage, qui consiste à enlever une partie des petites pommes pour favoriser le grossissement de celles qui restent sur l'arbre (sans cela les arbres ne donneraient que de toutes petites pommes ou ne serait productif qu'une année sur 2 (cela s'appelle l'alternance))
- De mi-août à début octobre, c'est la cueillette. C'est le meilleur moment pour l'arboriculteur qui récolte le fruit de son travail, mais c'est également un moment très fatigant où il a besoin de renfort. Les fruits sont cueillis délicatement et chaque cueilleur les dépose dans un sac de cueillette qu'il porte sur lui. Ensuite il dépose délicatement le contenu dans un palox qui peut contenir de 300 à 400 Kg de pommes. Selon les variétés chaque arbre est récolté en une seule fois (Melrose, Boskoop) ou en plusieurs fois, au fur et à mesure de la coloration des fruits comme pour les variétés Gala ou Jonaglod.
- Après la récolte, l'arboriculteur doit effectuer un traitement sur les arbres, à base d'argile pour cicatriser les micro lésions dues à la cueillette.
- Enfin en hiver, c'est le moment de la plantation de nouveaux arbres et de la taille des branches (très importante car elle conditionne la future production)

