

44ème RDV DES TOQUES-BOIS

CLUB CONNAÎTRE ET PROTÉGER LA NATURE DE FERICY

Fabrication de gelée de groseilles

L'été a démarré avec une météo chaude et sèche, des conditions plutôt favorables au mûrissement des groseilles se gorgeant ainsi de soleil.

Fin juin, ces baies sont prêtes pour la récolte et la confection de gelées.

En matinée, une récolte d'au moins 6 kilos de groseilles a été faite par Karine et Marie-Annick, pour pouvoir commencer dès le début de la séance, une première cuisson.

C'est donc en plusieurs équipes que nous nous sommes mis, soit à récolter les fruits dans la haie champêtre plantée dans le domaine le long de la route de Barbeau, soit à équeuter les grappes déjà récoltées.

Enfants présents :

Constance Leclerc
Anaïs Roger
Oscar Roger
Yanis Croizer
Matthieu Bonin
Samy Durand
Thomas Durand
Annabelle Lespade
Julie Duval,
Suzie Régis

Adultes présents :

Jeff Flory
Annie Moutti

Assistante
Léa Nuttin



Une fois équeutées et lavées, les groseilles passent à la casserole, enfin plutôt à l'extracteur de jus d'Annie et à la bassine en cuivre (avec un verre d'eau). La manœuvre consiste à faire chauffer les groseilles pour leur faire sortir le jus. On peut aussi les écraser pour accélérer le processus.



Pour avoir une gelée et non pas une confiture de groseilles, il faut récupérer le jus en le passant dans une passoire, un chinois ou un filtre en tissu.

Le jus obtenu est pesé, versé dans la bassine et on y ajoute le même poids en sucre pour confiture. C'est ainsi que la première cuisson a fourni 3 litres de jus.

Dès l'ébullition du mélange, on a utilisé un thermomètre de cuisson pour attendre que la chaleur monte jusqu'à 105 degré, à ce moment, il était temps de mettre en pot. Les gouttes dans la louche commençaient à se gélifier.



Même méthode pour la deuxième cuisson. Cette fois-ci 3,2 litres ont été obtenu. Chaque participant à pu s'atteler aux différentes phases de préparation de gelée.

Pour la mise en pot, nous avons opté pour la fermeture directe et l'on retourne quelques minutes les pots pour que la chaleur fasse le vide et finisse de stériliser le pot.



Les parents sont arrivés pour venir nous aider à terminer la dernière mise en pots. Nous avons ainsi rempli une trentaine de pots, chacun est reparti avec ses deux pots apportés en début de séance.

Annie avait préparé un délicieux gâteau au chocolat que nous avons dégusté avec de la gelée et des boissons fraîches. Les derniers gourmands ont nettoyé la bassine.



Merci à :

Karine pour la bouteille de gaz,
Annie pour l'apport de son matériel,
à Gégé pour son brûleur,
Marie-Annick, Philippe et Christine
pour leurs matériels de cuisine.



Jean-Emmanuel Flory

Prochains rendez-vous :

- ♦ ***Samedi 29 août : Une nuit dans le parc du Domaine de la salle - après des activités nature, les participants pourront dormir sous une grande tente dans le parc du Domaine –Domaine de la Salle à partir de 18 h***
- ♦ ***Samedi 26 septembre : Visite de la ferme de la Vue - 14 h à 16 h 30 - Ferme de la Vue***