

Année 2024

**Bulletin
Trimestriel**

Ne paraît pas en juillet et en Aout

Janvier - février

Grand-Maître

Bernard Taminiau
Rue sous l'église 1
5020 Temploux

Revue

Dates à retenir

**25 janvier 20H
AG 2024**

**Dimanche 10
mars midi
Journée
Alsacienne**

Confrérie temploutoise des fabricants de vins de fruits

asbl

Membre du Conseil Noble des Confréries du Namurois



PB-PP1B-31022
BELGIE(N)-BELGIQUE

BC31022 - P904021

BULLETIN N° 171



Communication

Le montant de la cotisation 2024 est de **20 EURO**.

Gratuit pour les conjoints

Compte BE78.0016.6893.2486 de

CONFRERIE DES VINS" c/o Montfort Marc
Rue des Blanchisseries n° 9 5020 TEMPLoux



Avec le soutien de
la ville de Namur

Le mot du Grand Maître

Chères amies, chers amis,

Je vous souhaite le meilleur pour cette année 2024!

Après une année de reprise post-pandémie, nous voilà d'attaque pour profiter de tous les bienfaits que nos jardins seront amenés à nous donner. De quoi déjà planifier vos productions mais également vos sorties en confrérie! A ce propos, Marc a envoyé le calendrier des différents chapitres 2024 par courriel, n'hésitez pas à vous laisser tenter :).

Notre association n'est pas en reste. Après un chapitre très agréable cet automne et une sortie à la Journée porte ouverte du Centre Technique Horticole de Gembloux, nous planifions nos activités pour 2024.

Activités donc, qui commenceront avec notre Assemblée générale ce jeudi 25 janvier 20H. Nous y élaborerons le calendrier des réunions à thème de 2024.

N'oubliez pas non plus de vous inscrire à notre prochaine Journée Alsacienne, ce dimanche 10 mars. Tous les détails pour l'inscription dans le bulletin!

A bientôt et à votre santé!

Bernard

Invitation

La Confrérie temploutoise des fabricants de vin de fruits à le plaisir de vous inviter à sa désormais traditionnelle

JOURNÉE ALSACIENNE

Ne manquez pas de nous rejoindre en cette **année exceptionnelle, il s'agit de son 19^{ème} anniversaire !!!**

le dimanche 10 mars 2023 à midi salle Saint Hilaire à Temploux

au menu, apéro, choucroute artisanale, dessert, café

Inscription réservation le 7 mars 2023 au plus tard

Payement au compte BE78.0016.6893.2486

Confrérie temploutoise c/o Marc Montfort

Tél. 081/569096

Mail: marc.montfort@temploux.be ou vindefruit@temploux.be

Le prix par participant est fixé à 25 euros boissons en sus

Pour les moins de 12 ans il sera demandé 10 euro

Vous n'appréciez pas la choucroute, vous voulez être des nôtres,

Nous vous proposons alors de remplacer la choucroute par un autre légume merci de spécifier lors de votre inscription.

Comme de coutume animation musicale et bonne humeur seront de la partie

Notre apéritif, lors de cette journée, sera disponible à la vente. Réservez lui bon accueil!



Plantation d'un arbre fruitier

Les arbres fruitiers peuvent être plantés quasiment toute l'année, pourvu qu'il ne gèle pas.

L'espèce et la variété de l'arbre fruitier que vous allez planter doivent être sérieusement étudiées. En effet, il devra s'adapter correctement au sol et au climat de votre jardin (ceci tient surtout au porte-greffe). En outre, à moins que l'arbre ne soit autofertile, vous devrez posséder à proximité une variété pollinisatrice, sans quoi faute de fécondation vous n'obtiendrez pas de fruits!

Ensuite, selon que vous êtes pressé ou au contraire intéressé par la taille des jeunes sujets, vous choisirez un scion (jeune branche greffée depuis 1 an), un baliveau (scion de 2 ans doté de branches latérales) ou directement un demi-tige (scion de 3 ans avec 4 à 5 branches bien formées).

Le trou de plantation devra être ouvert 2 à 3 semaines avant la plantation. Aussi large que profond (60x60x60 cm), vous réserverez sa terre de côté, en séparant la couche superficielle (terre riche qui sera remise au fond) de la couche profonde (appauvrie).

Préparation de l'arbre

2 opérations doivent être conduites pour favoriser une bonne reprise:

- La première est "l'habillage" des racines, qui consiste à tailler l'extrémité des grosses racines.
- La deuxième consiste à plonger tout le système racinaire dans un seau de pralin, solution vendue toute prête ou préparée par vos soins avec de la boue. Le but est double: fertilisation et maintien des racines à l'humidité. Vous pouvez ajouter un produit enrichi en Mise en place

Pour pousser bien droit, un jeune fruitier a besoin d'un tuteur. Celui-ci doit être enfoncé dans le trou avant la mise en place de l'arbre.

La profondeur à laquelle placer les racines est déterminée par le bourrelet de greffe (renflement cicatriciel bien visible sur le tronc), qui doit arriver juste au niveau du sol. Pour vous en assurer, vous pouvez vous aider d'un bâton jeté en travers du trou. Rebouchez ensuite le trou avec un mélange composé de la terre extraite, à laquelle vous aurez incorporé un bon fumier. Secouez les racines pour ne pas laisser de poche d'air, très préjudiciable. Accrochez soigneusement l'arbre à son tuteur; ne serrez pas trop les liens, qui pourraient abîmer le tronc pendant la croissance. Ménagez au pied de l'arbre une cuvette, qui facilite les arrosages. Vous commencerez d'ailleurs ceux-ci immédiatement, en humidifiant généreusement la terre de façon à bien la tasser

DC.



Cake bananes et chocolat

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :- 250 g de farine tamisée

- 3 oeufs*
- 125 g de sucre*
- 2 bananes*
- 175 g de beurre*
- 1/2 sachet de levure*
- 1 pincée de gingembre*
- 125 g de chocolat noir*
- 1 cuillère à soupe de jus de citron*

Préparation de la recette :

Couper les bananes dans le sens de la longueur, puis en dés.

Les placer dans un saladier, avec un peu de jus de citron.

Allumer le four à thermostat 7 (210°C).

Placer dans une terrine beurre ramolli, sucre, levure et sel, puis mélanger. Ajouter les œufs un à un en travaillant la pâte.

Verser la farine d'un seul coup.

Ajouter le gingembre, les bananes, le jus de citron, puis le chocolat coupé en (petits) morceaux.

Bien mélanger.

Verser dans un moule à cake beurré et cuire 15 min à thermostat 7 (210°), puis 30 min à thermostat 6 (180°C).

DC.



Trucs, astuces et recettes de grand-

Recettes de pâtes à tartiner maison

Rien de tel que se régaler au petit déjeuner ou au goûter avec une pâte à tartiner fait maison.

Pourquoi de la faire pâte à tartiner soi-même ?

Nous sommes tous des gourmands et nous connaissons tous la fameuse pâte à tartiner Nutella. Mais est-ce vraiment sain, est-ce diététique, est-ce bénéfique ?

Faire sa pâte à tartiner c'est la certitude et la transparence de contrôler les ingrédients utilisés. C'est également le choix de pouvoir rectifier le goût en ajustant le dosage des ingrédients. C'est économique car certains des ingrédients ne coûtent presque que trois fois rien. C'est un moment qui peut être ludique et amusant en famille. C'est une recette facile à faire qui peut être "light" !

Et oui ! Une gourmandise allégée et certainement plus diététique que les pâtes à tartiner vendues dans le commerce.

Ingrédients pour un pot :

- 150 grammes de chocolat au lait
- 10 centilitres de lait concentré non sucré
- 10 centilitres de crème entière liquide
- 60 grammes de noisettes en poudre
- 2 cuillères à soupe de cacao (de préférence non sucré)

Préparation :

- Déposer les carrés de chocolat au lait dans un récipient. Faire chauffer le chocolat quelques secondes au four micro-ondes. Lorsque le chocolat est assez chaud, il suffit de le mélanger un peu pour qu'il fonde. Ensuite, ajouter la crème entière liquide et le lait concentré non sucré. Mélanger le tout à l'aide de la spatule, puis, ajouter la poudre de noisettes. Mélanger à nouveau jusqu'à ce que la consistance et la texture de la pâte à tartiner vous plaise.
- Voilà, c'est fini, il ne reste plus qu'à transvaser le tout dans le pot et attendre que cela refroidisse avant de pouvoir la consommer.
- **Note** : Si vous n'avez pas de four micro-ondes, pas de panique, faites fondre le chocolat au bain-marie. Cette préparation se conserve 3 semaines au réfrigérateur.