



ADRESSES UTILES

Sections associées de Fosses-la-Ville et de Wépion-Namur

Président:

Mr BARTHELEMY Claude rue de Vitrival, 34 5070 Fosses-la-Ville tél.: 071/71.31.54

Vice-présidents:

Mr ROBERTI Philippe ferme Malplaquée, 11 5070 Sart-Saint-Laurent tél.: 071/71.29.67

Trésorier:

Mr VAN RUYMBEKE Bernard rue Van Campenhout, 26 1040 Bruxelles tél.: 02/734.88.81 Compte U.R.R.W.: 350-4106035-47 Section de Fosses-la-Ville

Secrétaire:

Mme DOUMONT Françoise rue Gustave Boccart, 10 5070 Sart-Saint-Laurent tél.: 071/71.39.94

Achats en commun:

Mr LEFEVRE Raoul rue Sinton, 30 5070 Fosses-la-Ville tél.: 071/71.20.86(soir)

Rapporteurs de conférence: Mr JANSSENS André rue des Forges, 16 5070 Fosses-la-Ville tél.: 071/71.14.73

Rédaction de la revue:
Mr DE BAST Albert
rue du Baty, 10
5070 Fosses-la-Ville
tél.: 071/71.35.15

Chroniqueur de la flore et bibliothécaire: Mr CHABOT Camille rue St Roch, 107 5070 Fosses-la-Ville tél.: 071/71.29.06 - 2 -

Conférence du 12 août 2006

Friterie snack

La Casa

Steack – assiette américaine – boulettes sauce tomate carbonade – durum – pitta – beefburger

Possibilité de se restaurer à l'intérieur ou à l'extérieur

Ouvert de 11h30 à 14h et de 18h à 22h Fermé le mardi

33b, rue des Six Bras 5170 PROFONDEVILLE (Bois-de-Villers)

La recette du mois Crème aux pommes à la cannelle et aux amandes (dessert)

Ingrédients : pour 4 personnes

- 500 q de pommes à compote
- 20 cl de crème fraîche liquide froide
- 5 cl de calvados
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 citron non traité
- 2 cuillères à soupe de raisins secs
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à soupe d'amandes effilées grillées

Préparation :

- Mélanger les raisins secs avec le calvados et laisser macérer pendant 6h au réfrigérateur
- Eplucher les pommes, couper les en quarts et retirer les trognons.
- Couper les quarts de pommes en petits dés de 5 mm.
- Extraire le zeste du citron.
- Faire fondre le beurre avec un fond d'eau dans une casserole à feu moyen
- Ajouter les zestes de citron et les morceaux de pomme.
- Saupoudrer de cannelle.
- Laisser cuire 5 minutes à couvert de manière à ce que les pommes soient bien tendres.
- Retirer les zestes de citron et laisser les pommes refroidir.
- Bien égoutter les raisins secs au calvados.
- Ajouter les raisins et le miel avec les morceaux de pomme.
- Bien mélanger.
- Battre la crème en neige bien ferme.
- Mélanger délicatement la crème battue avec les pommes et raisins.
- Verser dans des verres et garnir avec les amandes grillées effilées.

Fleurs hermaphrodites groupées en têtes sphériques à longs pédoncules. Elles sont en principe blanches, parfois rosées, à étendard érigé, pendantes lorsqu'elles commencent à se faner. Petit calice à 5 dents.

Pollinisation par les abeilles. Ces fleurs compensent souvent la période creuse où les abeilles ne trouvent plus assez de nectar.

Les fruits sont des gousses bosselées et étroites à 3 ou 4 graines

On dit que, pour avoir de la chance, il faut trouver une feuille de trèfle à 4 folioles, mais il faut la trouver par hasard et en plus par une nuit de pleine lune. Bonne chance





Chaussée de Namur 18 5537 ANNEVOIE 082 / 61 30 65

Compte rendu de la dernière conférence Fabrication d'hydromel

Après avoir parcouru brièvement l'histoire de l'hydromel et donné quelques définitions des termes utilisés pour sa fabrication, Michel Bierlaire nous a expliqué sa méthode de travail.

Au départ Michel s'est fixé 2 conditions :

- n'utiliser que du miel
- limiter les éléments chimiques

Le pied de cuve :

Prendre un récipient en verre désinfecté, y verser 2 litres d'eau à 25°C préalablement bouillie avec 500 g de miel neutre (printemps) et quelques grammes d'acide tartrique, qui a pour effet de tuer les levures indésirables. Dans ce mélange introduire 30g de levure de Sauterne et bouchonner avec un morceau d'ouate pour permettre une bonne oxygénation.

Laisser réagir 24 h et filtrer

Verser ce pied de cuve dans une dame Jeanne de 30 litres, désinfectée, remplie jusqu'au goulot d'eau préalablement bouillie, mélangée à 10kg de miel et 30g d'acide tartrique pour invertir le saccharose. Placer un barboteur.

Suivre la fermentation tumultueuse à la température variant de 25 à 30°C en maintenant un niveau maximum.

Soutirer à 1 mois d'intervalle jusqu'à clarification acceptable.

Mettre en bouteilles après 5 mois. Notez que l'hydromel bonifie avec le temps.

Si vous désirez obtenir des renseignements complémentaires, Michel est à votre disposition.

Le coin du philosophe

Il y a 2 sortes de gens : ceux qui peuvent être heureux et ne le sont pas et ceux qui cherchent le bonheur sans le trouver

Proverbe arabe

On passe la moitié de sa vie à attendre ceux qu'on aimera et l'autre moitié à quitter ceux qu'on a aimé

Victor Hugo

Un ami, c'est quelqu'un qui sait tout de toi, et qui t'aime quand même

FW. Hubbard

Par la rue « plus tard », on arrive à la place « jamais »

Proverbe espagnol

Extraits de croyances, légendes et dictons de la pluies et du beau temps expliqués par Jules Metz

Soleil rouge en août, c'est la pluie partout

Temps trop beau en août, annonce hiver en courroux

En septembre si 3 jours il tonne, c'est un nouveau bail pour l'automne

En septembre soit prudent, achète bois et vêtements

Le trèfle blanc

Trifolium repens - est une des espèces les plus répandues du genre trifolium (trèfles). Utilisé comme fourrage, c'est également une adventive des terres cultivées et des jardins. C'est une plante très basse à tige rampante, reconnaissable à ses inflorescences blanches, parfois un peu rosées, au parfum assez agréable. Autres noms; trèfle de hollande, trèfle rampant.



Plante vivace poussant en plaine et en montagne dans toute l'Europe. Très commune. elle s'adapte à tous les types de sols, et peut se rencontrer dans les prés, les pelouses, les talus, sur les bords des routes ou des chemins. Elle cependant une préférence pour les sols bien drainés. Floraison de mai à septembre

Plante herbacée rampante à stolons, à peu près glabre (dépourvu de poils), dont les tiges atteignent de 10 à 40 cm. Feuilles à long pétiole, avec grandes stipules blanchâtres et un peu membraneuses, pointues à leur sommet.

folioles sont elliptiques, presque aussi larges que longues, denticulées, à nervures translucides, avec en général une tache planche plus ou moins triangulaire en leur centre.

Adieu peau de lézard et callosités

Qui n'a jamais pesté contre une désagréable sensation de peau rugueuse et épaisse sur les coudes, genoux, talons et autres zones du corps soumises aux frottements des vêtements? Grâce au miel, adieu pierre ponce et gommages à répétition : les callosités sont câlinées en toute sérénité et sans risquer d'irriter la peau.

Adoucissez les zones atteintes en y appliquant l'équivalent de 2 cuillères à soupe de miel liquide.

Laissez sécher durant une vingtaine de minutes avant de rincer abondamment.

En cas de rugosités très prononcées, mélangez 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le jus d'un citron et 1 cuillère à soupe de miel liquide dans un récipient stérile.

Utilisez la mixture ainsi obtenue en massage sur les endroits concernés 2 fois par jour (rincez l'excédent à l'eau) pendant minimum une semaine.

Extraits de « Ma Santé »

Fleurs mellifères de saison

Ronce, trèfle blanc, symphorine, bourrache, angélique, épilobe, berce, eupatoire, phacélie à feuilles de tanaisie, campanule gantelée, trèfle hybride, réséda, chicorée, circe, cosmos, bardane, mauve, menthe sarrasin, sauge, sopore, joubarde, soleil vivace, sédum, pissenlit, aster, pyrètre.

Masquez-vous de miel, mesdames!

Le miel a un haut pouvoir hydratant, revitalisant et nettoyant. Selon les ingrédients auxquels il est mélangé, il servira donc à créer un masque spécifique pour peaux sèches, dévitalisées ou grasses. Quelques recettes ...

Pour les peaux grasses : mélangez 3 cuillères à soupe d'argile verte en poudre à 1 cuillère à soupe de jus de citron et 1 cuillère à soupe de miel liquide ou mélangez 1 blanc d'œuf battu en neige avec 3 cuillères à soupe de miel et 1 cuillère à soupe de farine. Laissez poser l'un ou l'autre de ces masques 30 minutes avant de rincer à l'eau chaude puis froide.

Pour les peaux sèches : mélangez 2 cuillères à soupe de fromage blanc à 1 cuillère à soupe de miel chauffé, étalez sur le visage 20 minutes puis rincez. Ou ajoutez à 1 banane écrasée, 1 cuillère à café de miel et 1 cuillère à café d'huile d'amandes douces. Appliquez sur la peau durant 20 minutes avant de rincer.

Extraits de « Ma Santé »

SOS premiers soins

Ecorchures, coupures, contusions, gerçures ... Vite, un peu de miel pour soigner et apaiser !

Appliqué en compresse sur les petits bobos ou en cataplasme sur les gerçures, il fait merveille pour soulager et désinfecter. Si vous craquez pour son goût sucré, vous pourrez même l'utiliser en lieu et place du beurre de cacao sur les lèvres. La recette est simpliste :

Faire fondre dans 2 cuillères à café d'eau de rose 2 cuillères à café de miel et conservez ce mélange dans un petit pot à stocker dans un endroit frais.

Appliquez ensuite sur la bouche plusieurs fois par jour en mesure de prévention ou pour soigner gerçures et sécheresse

Extraits de « Ma Santé »



La S.A. VIAFOBEL

Chaussée de Namur, 6

FOSSES-LA-VILLE - Tél. 071/71.13.92

Fax. 071/72.58.21

Vous propose

- STOCK BRICO TEXTILE
- DRIVE IN MATERIAUX DE CONSTRUCTION BOIS
- A.D. DELHAIZE ALIMENTATION

Les magasins sont ouverts tous les jours de la semaine jusqu'au dimanche midi.

S.P.R.L. Ernoux

11, Rue Sinton, 5070 FOSSES-LA-VILLE - Tél. 71.23.26 Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30 et le samedi de 9h à 18h.

- Pour chiens et chats:

ROYAL CANIN, BENTO, EUKANUBA, FROLIC, PEDIGREE PAL, WHISKAS, PURINA DOG CHOW, ...

- Tous les aliments et accessoires pour vos animaux
- Tout pour le jardin:

engrais, plants de pdt, semences, phytos...



COMBUSTIBLES

Charbons Mazout Diesel

TOUTES QUANTITÉS

DEBEHOGNE-EFFINIER

Rue Sinton 26 Fosses-la-Ville

Tél. **71.10.46 71.24.34 71.35.71**

