

Il y a plusieurs mois, alors qu'il rendait visite à d'autres bénévoles et habitants de Saint Beuzire, un des membres de la LOCO leur offrait des pates de coings... Comment les faites-vous ? Rendez-vous était pris pour l'automne...

C'est la raison pour laquelle ce lundi 7 novembre un atelier d'échange de savoir-faire de la LOCO avait lieu autour de la confection de pate de coings et de gelée.



Le grand nombre de personnes intéressées par l'atelier a permis d'avancer rapidement sur les diverses tâches de l'atelier.

Avant tout, il fallait nettoyer les coings de leur duvet. Six ou sept participants se sont attelés à la tâche. Deux autres armés de grands couteaux les tranchaient.



Très vite les cageots de coings étaient vides. Les paniers des cocottes minutes ont été comblés de morceaux de coings. Chargées de deux litres d'eau, chacune des cocottes allaient rejoindre les feux.



Après 35 minutes de sifflement, les cocottes ont été retirées du feu. Elles refroidissaient.

Une des habitantes venues participer à cet atelier, avait apporté un extracteur. Tout aussi efficace, mais qui demande plus de temps.



L'intérêt de la cocotte-minute, au-delà de la rapidité, réside dans le fait que les fruits dans le panier permettent d'obtenir un jus de coings sans chair. Après une nouvelle bonne ½ heure de cuisson à gros bouillon la gelée est prête à être mise en pot.



Là encore, la main d'œuvre ne manquait pas. Attention ! Une fois les pots pleins, il faut les fermer et les remettre à l'envers. Pendant ce temps, quelques participants passaient la chair des coings à la moulinette, grille moyenne.



Il reste à mettre autant de sucre que de chair des coings dans des bassines de cuivre. Le petit plus ! Ajouter du zeste d'orange ou de citron vert au mélange. Les remettre au feu. Une fois la pâte arrivée à ébullition, laisser cuire durant 35 à 40 minutes tout en remuant.



Une fois les 40 minutes terminées, les bassines sont vidées de leur contenu dans des plateaux.



Une fois la pâte refroidie, elle pourra être dégustée.

Cet après-midi répondait à plusieurs des objectifs de la LOCO :

- soutenir la rencontre et le vivre ensemble entre habitants ;
- permettre la transmission de savoir-faire ;

En plus de ce moment de convivialité, tous les participants vont pouvoir se régaler en dégustant la gelée et la pâte.

Cet atelier a pu avoir lieu grâce au don de coings. Merci à Michel, Rose, Michel et Elisabeth les donateurs.