



# L'atelier CUISINER ENSEMBLE à Saxon

Confectionner de la  
Confiture d'abricots

---

le 9 juillet 2022

Le premier atelier « Cuisiner ensemble » de Saxon :



Pour apprendre comment on passe de l'étape A à l'étape B

Tout a commencé avec 35 kilos d'abricots succulents aimablement livrés un samedi à 6 heures du matin par un agriculteur saxonnain passionné

Nos mentors (photo plus loin) qui habitent près de la Paroisse Protestante (lieu de nos activités) ont transporté tout l'attirail nécessaire dans une brouette (des marmites pour banquets, des louches géantes, des kilos de sucre, etc.)



Anne  
Oega  
Lilia  
Charley  
Olenat  
Claire-Lise  
Sabrina

Atelier Confiture  
Abricots



1er Atelier  
Cuisine  
09 juillet

Virginia  
Rose-Marie  
Roman  
TATIANA

35 kg Abricots

24 kg de sucre

100 bocaux de confiture

Marie Madeleine

4 gâteaux

Asan

10lt sirop abricots

Gablia

Rose

6kg de Gambas

1 journée de partage

15 cuistos  
;-)

Merci

# L'aspect narratif de l'atelier

CUISINER ENSEMBLE est un ATELIER :

Qui célèbre le vivre-ensemble, le partage de compétences, la cuisine du terroir saxon et celle des autres nationalités qui sont venues s'établir à Saxon

**Au commencement, un livre a été écrit qui regroupe toutes les recettes du Patrimoine culinaire Saxon**

Entendez par là, un patrimoine ancestral auquel se sont ajoutées quelques unes des recettes des 70 nationalités qui ont été accueillies à Saxon

**1ER ATELIER « Cuisiner Ensemble la Confiture d'abricots de Saxon » autrement dit les abricots les meilleurs du monde !**

Nous étions 15, nous avons appris à nettoyer les abricots, les couper et surtout enlever toute tâche qui altérerait la qualité de la confiture

Nous avons appris l'équation idéale, un secret d'alchimiste : 1 kg d'abricots / 800 gr de sucres / jus d'un citron

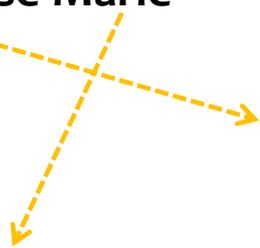
Nous avons appris à touiller sans arrêt pendant 40 min près de 7 kilos de matière + le liquide avec une louche énorme sous le soleil exactement et tout près des flammes (à la combustion plus que vive !)

Nous avons appris à stériliser les pots, les couvercles et tout ce qui s'ensuit

À être hyper-vigilants par rapport à la mousse qui apparaît à la surface de la marmite et qui annonce la fin d'une étape

Et tellement de choses encore sur les gens que nous avons rencontrés ...

Voici nos MENTORS :  
Monsieur et Madame  
Charly et Rose-Marie  
Farquet



Voici la recette :

Recette Confiture ABRICOTS  
de SAXON

Intégration du 9 juillet 2022 ←

- 1) Enlever les tâches brunes et dénoyauter
- 2) Couper en 4 ou 8 chaque abricot
- 3) 1kg abricots + 800gr sucre + jus d'un petit citron (lema) ○
- 4) Dans la casserole, passer 1/3 de vide (cuire)
- 5) Mélanger abricots + sucre + citron Δ bien mélanger
- 6) Faire cuire 40 minutes à feu doux

Page Suivante →

**DAHLE**

Suite Recette Confiture ABRICOTS  
de SAXON

⇒ Mise en bocaux

- 7) Mettre les bocaux dans l'eau bouillante
- 8) Mettre la confiture dans les bocaux qui sont dans l'eau chaude
- 9) Fermer les bocaux et les laisser reposer 12h00 à l'envers
- 10) Déguster, miam miam

Maria

Commission Intégration 09/07/2022

# Les étapes du processus



# Les étapes à la loupe ...



# Les ressources humaines

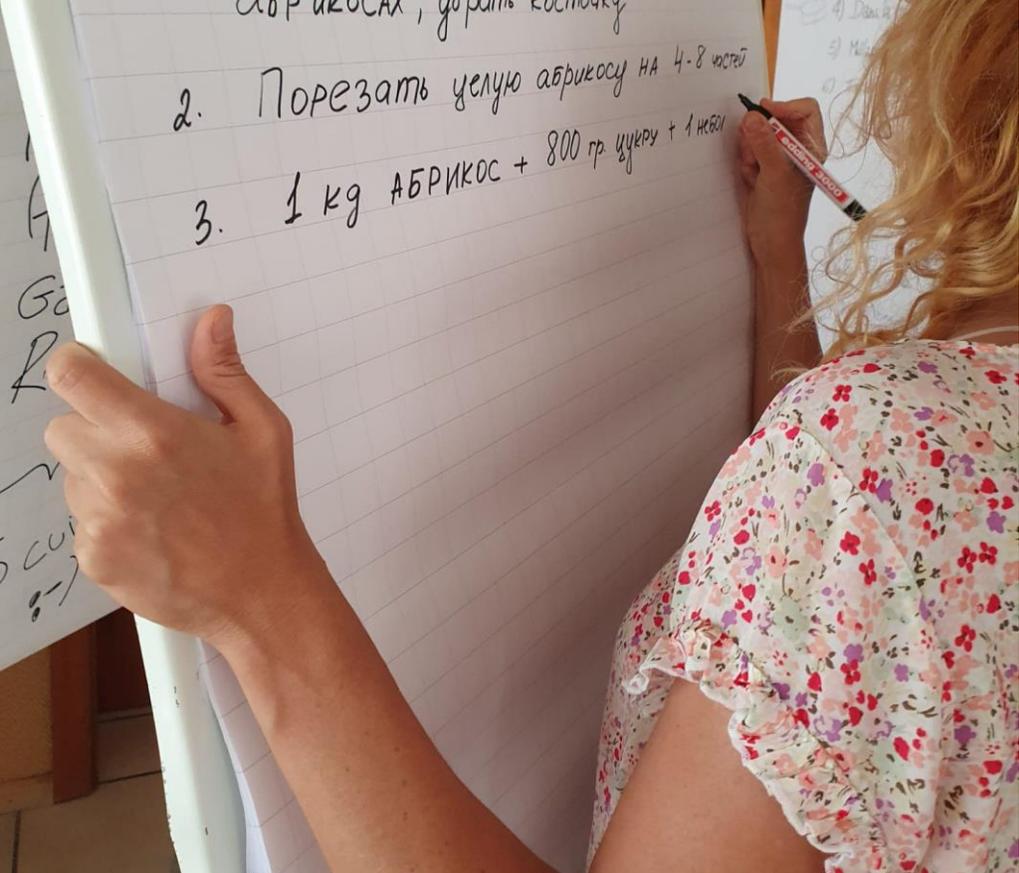


# Les activités





Les plats que nous avons dégustés à midi



✦ Un atelier didactique  
en langues étrangères

Les dames ukrainiennes qui ont rejoint l'Atelier Rencontres Femmes de Saxon en avril, invitées à participer à la confection de la confiture d'abricots, nous ont faits le plaisir de traduire la recette en ukrainien

# Ce que nous retiendrons de ce premier atelier Cuisiner ensemble ...



LA JOIE D'ACCUEILLIR DES  
DAMES UKRAINIENNES TRÈS  
MOTIVÉES

UN ESPACE  
CONVIVAL ET  
GOURMAND



DES JEUX POUR  
AGRÉMENTER LE TEMPS DES  
ENFANTS



35 KILOS D'ABRICOTS =  
68 BOCAUX DE  
CONFITURES





Les 68 pots que nous avons partagés pour les savourer avec nos proches



# Merci

à la Commission d'intégration  
de Saxon

À la Conseillère communale,  
Anne PERRIER (à gauche)

À la Coordinatrice Intégration,  
Virginia DA SILVA (à droite)

Au couple Farquet (nos  
mentors)

Et à tous les participants !



A bientôt  
pour le  
prochain  
Atelier  
CUISINER  
ENSEMBLE