



## **LA RAISINEE 2016**

La traditionnelle raisinée organisée par l'Amicale des Sapeurs-Pompiers s'est déroulée dans une très bonne ambiance où les habitants et voisins de la commune ont pu partager un bon moment autour d'une fondue.

Pour fabriquer la raisinée, que l'on appelle vin cuit dans le canton de Fribourg et dans la Broy, il a fallu pas moins de mille litres de jus de pommes qui ont été réduits grâce à un ancien chaudron utilisé jadis pour le fromage d'alpage. La cuisson s'est faite au feu de bois et a été surveillée de très près toute la nuit de vendredi à samedi par nos vaillants sapeurs-pompiers.

A l'issue de cette fabrication, dont une évaporation de 90% d'eau contenu dans le jus, a permis d'obtenir environ 110 litres ont été mis en bouteille.

Pour les personnes qui n'ont pas encore chez eu ce merveilleux nectar, la raisinée peut être achetée au prix de CHF 20.-. Les personnes intéressées peuvent s'adresser auprès de Léo Spichiger 079.421.65.32

Des recettes de cuisine peuvent être également obtenues gratuitement sur demande.

Cette année, l'organisation de 2 concours a rassemblé 8 participants au concours de pâtisserie et 32 enfants au concours de dessin.

Nous avons l'agréable surprise de voir de toutes jeunes pâtissières participer au concours.

Un jury, qui n'a pas eu la tâche facile, tant les gâteaux étaient beaux et bons et les dessins des enfants très bien réalisés, a désigné les gagnants qui ont reçu de beaux prix. Un lot de consolation a également été remis à chaque participant non primé.

A l'issue du concours de pâtisserie, les gâteaux ont été vendus et le bénéfice de cette vente sera versée à l'Association FH Suisse – La sécurité alimentaire pour tous. Ce projet soutient 400 familles vulnérables dans la région de Mbale, à l'est de l'Ouganda, par la mise à disposition de vaches laitières.

En fin de journée, alors que la pénombre arrivait, une chasse à la sorcière dans les Bois de Chêne organisée par Véronique Zarlottin a enchanté les enfants.

### **Résultat du concours de dessin**

#### **Catégorie 3-5 ans**

- 1<sup>er</sup> prix Liv Demesmaeker
- 2<sup>ème</sup> prix Melina-Rose Alvite
- 3<sup>ème</sup> prix Aline Zarlottin

#### **Catégorie 6 -9 ans**

- 1<sup>er</sup> prix Margot Zarlottin
- 2<sup>ème</sup> prix Santiago Torralvo
- 3<sup>ème</sup> prix Lucas Torralvo

#### **Catégorie 10-13 ans**

- 1<sup>er</sup> prix Francisca Correia
- 2<sup>ème</sup> prix Emilie Jaggi
- 3<sup>ème</sup> prix ex eaquo Stella Rottura et Léa Bula

### **Résultat du concours de pâtisserie**

- 1<sup>er</sup> prix Oscar Zarlottin
- 2<sup>ème</sup> prix Fanny Wicht
- 3<sup>ème</sup> prix ex eaquo Kaenitzer Rauss et son amie Déborah Noha ainsi que Célia Bula

Comme promis, Oscar, élu Meilleur Pâtissier 2016 vous dévoile la recette de son gâteau.

## Recette du gâteau de la « Noisinée »



1. Préparer une pâte brisée et la réserver au frigo.
2. Ingrédients pour la farce :
  - a) 5 cuillères à soupe de confiture de framboise.
  - b) 150 g de beurre ramolli.
  - c) 50 g de farine bise.
  - d) 150 g de noisette moulues.
  - e) 150 g de sucre.
  - f) 2 œufs.
  - g) Une cuillère à café de sucre vanillé.
  - h) Une cuillère à café de levure pour gâteau.
3. Préparation :
  - a) Préchauffer le four à 180°.
  - b) Beurrer et fariner le moule (si possible une plaque à gâteau ouvrable).
  - c) Abaisser la pâte brisée et la piquer avec une fourchette.
  - d) Etaler la confiture.
  - e) Préparer la farce avec tous les ingrédients et bien mélanger.
  - f) Etaler la farce sur la confiture.
4. Cuisson :  
Environ 50 minutes au four à 180°.

Bonne dégustation 😊

Oscar

Quelques photos de la manifestation.



2<sup>ème</sup> prix Fanny Wicht      1<sup>er</sup> prix Oscar Zarlottin



3<sup>ème</sup> prix ex aequo Kaenitzer Rauss et son amie Déborah Noha

ET



Célia Bula



2<sup>ème</sup> Melina-Rose Alvite 3<sup>ème</sup> prix Aline Zarlottin

