

dans le journal
de la classe de perfectionnement
et de soutien
de Châtenois-Kintzheim
(juin 1983),
classe de François Vetter,
nous avons trouvé
une recette inattendue:

L A C R A M A I L L O T T E

La "cramailotte" est une confiture de fleurs de pissenlit que les enfants ont beaucoup apprécié lors des petits déjeuners durant leur classe verte.

Ingrédients:

- 365 fleurs de pissenlit (°)
- 1 kg de sucre
- 1,5 litre d'eau
- 2 oranges (non traitées)
- 2 citrons (non traités)

Récoltez les fleurs de pissenlit bien épanouies, lavez-les, enlevez la partie verte. Faites-les sécher au soleil pendant plusieurs heures.

Mettez ensuite les fleurs dans une bassine avec l'eau, les oranges et les citrons lavés et coupés en morceaux.

Faites cuire à tout petit bouillon pendant une heure en veillant à ce que toutes les fleurs baignent dans l'eau.

Filtrez ensuite le tout (°°) en pressant bien pour obtenir le maximum de jus.

Versez le jus dans la bassine à confiture, ajoutez le sucre. Faites cuire pendant 45 minutes environ.

Vérifiez la prise en gelée en faisant tomber quelques gouttes sur une assiette froide.

Versez dans les pots. Couvrez après refroidissement.(°°°)

Cette gelée a une saveur de miel très fine.

(°) cette quantité n'est pas à 20 ou 30 fleurs près...! (à quoi vous fait penser ce nombre de 365? des précisions de ce type se retrouvent souvent dans les recettes anciennes)

(°°)pour le filtrage un tissu donne le meilleur résultat

(°°°) cette recette a été reprise de PRONATURA qui est la revue des Jeunes Pour la Nature. Pronatura dit qu'il s'agit d'une recette ancienne et oubliée.

Voici donc une préparation possible pour l'activité "cuisine" de votre classe.....

LES VACANCES DE BRUNO

Un jour j'ai dit à maman:

- "Pourquoi nous ne partons jamais en vacances?"

Alors le soir quand je me suis endormi

maman a demandé à mon père:

- "Pourquoi n'allons-nous pas en vacances?"

Le soir à minuit papa me réveille.

Il me dit:

- "On part en vacances."

J'étais content.

Bruno