



59660 HAVERSKERQUE

62 rue de Tannay

lombelle@yahoo.fr

Tél : 03 28 50 05 23 – 06 11 38 73 11

des-paysages-des-jardins-et-des-hommes.over-blog.com

LES BREVES

Bulletin d'Information de l'Association P.J.H.

N° 186
Décembre
2022



Appel à candidature

Urgent, nous recherchons une personne adhérente à PJH pour nous rejoindre dans notre Conseil d'Administration au poste de secrétaire. Si vous voulez tenter l'aventure, vous êtes la (ou le) bienvenu.

Pour tout renseignement, contacter le président qui vous expliquera comment nous fonctionnons. Bertrand Trinel au 06 11 38 73 11.

Ateliers d'art floral de novembre

Toujours très demandés, les cours d'art floral ont repris en novembre. Deux séances en date des 18 et 19 novembre ont réuni plus d'une



vingtaine de participants qui ont pu suivre les



conseils avisés de Chantal Brief (administratrice PJH) pour réaliser la nouvelle composition créée par leur coach, dans une ambiance chaleureuse et détendue. Un beau succès.

Merci à Chantal pour ces cours très appréciés et pour toutes ces heures de bénévolat aux services de nos adhérents.

Prochains cours en décembre.

Atelier culinaire de novembre

Ce 26 novembre, l'association Des Paysages, des Jardins et des Hommes a proposé un atelier culinaire organisé et animé par notre cheffe de cuisine Marie-Annick Bouquet (administratrice PJH).

Cet atelier a réuni plus d'une douzaine d'apprentis cordons-bleus qui, dans la joie et la bonne humeur, ont mis la main à la pâte pour concocter les différents mets proposés par la coach.

Rejoints sur le coup de midi par leurs conjoints, les participants ont dégusté tous ensemble leurs délicieuses préparations. La bonne chère étant un art qui se partage.

Merci à Marie-Annick pour tous ces bons moments de partage... et pour le délicieux dessert !



PJH au Salon du Développement Durable de Wallon-Cappel



Le samedi 19 novembre, l'association Des Paysages, des Jardins et des Hommes (PJH) a participé au Salon du Développement Durable organisé conjointement cette année par le Syndicat Mixte Intercommunal de Collecte et de Traitement des Ordures Ménagères (SMICTOM des Flandres), le Syndicat Mixte des Flandres (SMFL) et le Syndicat Intercommunal d'Énergie des Communes des Flandres (SIECF), à Wallon-Cappel.

Une occasion pour les 600 visiteurs qu'a accueillis le salon, d'apprendre sur le stand PJH à réduire sensiblement leurs déchets par le compostage et une cuisine anti-gaspi.

Lors de ce salon, les organisateurs ont mis à l'honneur le jeune Simon Brand qui a fait don au Frigo solidaire de Merville des légumes qu'il avait cultivés sur une parcelle mise à sa disposition par PJH au Jardin de l'Ermitage.

L'association PJH adresse à Simon ses plus sincères félicitations.

Merci à Marie (secrétaire PJH), Marie-Rose (administratrice PJH), Jean-Pierre (administrateur PJH) et Michel (Trésorier PJH) pour les préparatifs et la tenue du stand.



Recette anti-gaspi

Tartinades de fanes de carottes et noix de cajou

Ingrédients

- ½ botte de fanes de carottes
- 50 g de noix de cajou
- 1,5 cl d'huile d'olive
- 1/2 gousse d'ail pressée
- 1 pincée de sel et 1 pincée de poivre
- Quelques centilitres de crème fraîche (facultatif)

Préparation

Laver abondamment les fanes de carottes préalablement mises de côté au moment de cuisiner des carottes. Les sécher.

Dans un blender, placer tous les ingrédients et mixer le tout jusqu'à obtention d'un mélange plutôt homogène.

Pour détendre la tartinade, rajouter éventuellement une cuillerée d'eau ou un peu de crème. Tartiner ce joli mélange vert sur des tartines ou des toasts de pain grillé.

