

AGENDA

JANVIER

Début activités : **Samedi 11 janvier 2025**

En cas de forte pluie, neige, froid pas de serre

Tous les samedis et Mercredis de 10 h à 12 h RDV à la serre pour jardinage et remise en état de nos plantes avec le petit café et douceurs pour commencer la matinée.

Samedi 25 Janvier

Salle du cercle sous le bar des cascades - LA MOTTE

à 10 h assemblée générale

Votre présence est indispensable

Verre de l'amitié et repas adhérents 20€ - non-adhérents 23€

Inscription : **sur notre site** www.les1001fleursmottoises.fr

ou jacques 04 94 70 28 49

A noter sur vos agendas 2025

Samedi 25 & Dimanche 26 janvier : **Mimosalia** Bormes les Mimosas, entrée gratuite, exposition, vente et conférences sur les plantes. Toute la journée- **Sortie personnelle.**

Information bulletin :

Vous allez trouver plus loin la recette de Patrick qui a été appréciée par tous les adhérents présents à la serre. Si vous avez des recettes ou trucs de jardinage n'hésitez pas à nous les communiquer nous les diffuserons dans le bulletin mensuel.

Adresse pour nous contacter: Mille et Une Fleurs Jacques verre 58 Chemin des écureuils 83920 LA MOTTE

mail jacques.verre@bbox.fr ou 1001fleursmottoises@gmail.com

TEL au 04 94 70 28 49.



Nous contacter :

Président :

FREYSS Emmanuel

06 16 87 66 38

emmanuel.freyss@me.com

Trésorier

Jacques

Mél : jacques.verre@bbox.fr

04 94 70 28 49

Bulletin N° 250 JANVIER 2025

Le Mot de Manu

Elles ont semé Mille graines pour que leur village se couvre de Mille et Une Fleurs près desquelles quelques "coins coins" barbotèrent à côté d'une cascade aux trois anneaux.

Ceux-ci s'envolèrent pour aller, parfois, dans des recoins improbables en allant voir qui sait, si le oiseaux du paradis se prenaient pour des canards sauvages, tandis que les Mille et Une Fleurs continuèrent leur chemin en franchissant des caps tout en évitant d'aller de Charybde en Scylla.

Pour cela elles échangèrent "du blé" contre de la monnaie du pape afin de se faire de "l'oseille" et ainsi pouvoir se rendre chaque année, comme les rois mages, à leur **Assemblée Générale**

le Samedi 25 janvier 2025

à la Salle du Cercle

à partir de 10 h.

suivie du verre de l'amitié

et du repas à 12 h adhérents 20€ - non-adhérents 23€

Les inscriptions peuvent se faire sur notre Site
www.les1001fleursmottoises.fr

Manu

Torta de Bléa de Patrick

(tourte aux blettes)

[en Niçois]

Pâte : 500g de farine - 2 gros œufs - 1paquet de levure - 100 g de sucre ou de cassonade - 1 zeste de citron - 1 petit verre d'eau - 100 g d'huile d'olive - sel - sucre glace et pignons de pin pour la décoration?.

Garniture : 2 grandes bottes de blettes ou 30 feuilles de blettes niçoises - 3 ou 4 poires - 150 g de sucre ou de cassonade - 60 g de parmesan - 2 gros œufs - 1 càs d'huile d'olive - 10 cl de pastis - raisins secs - écorces d'orange confites - une poignée de pignons de pin.

Pâte : battre les œufs à la fourchette. Mélanger aux autres ingrédients (sauf sucre glace et pignons de pin). On obtient une pâte assez friable (ajuster avec un peu d'eau ou d'huile). Laisser reposer 2 heures au frais.

Garniture : laver les blettes et ôter la nervure centrale. Rouler en saucisson et découper en fines lanières. Déposer dans un saladier avec une grosse poignée de sel. Remuer de temps en temps pendant 2 heures. Rincer plusieurs fois et presser les feuilles au maximum pour en extraire toute l'eau.

Peler les poires et les détailler en petits dés. Dans une casserole avec un peu d'eau. Compoter à feu très doux pendant 30 à 45 minutes. chauffer le pastis et le verser sur les raisins secs et les écorces d'oranges détaillées en petits dés. Laisser gonfler.

Dans une poêle, à sec faire blondir les pignons de pin. dans un saladier battre les œufs à la fourchette et ajouter peu à peu tous les ingrédients de la garniture.

Montage : partager la pâte en 2. Beurrer un moule de 30 cm environ. Étaler à la main la première abaisse en remontant sur les bords. Verser la garniture. Étaler au rouleau la seconde abaisse, la poser sur l'appareil, souder les bords. Avec des ciseaux pointus faire des entailles en bec de grue.

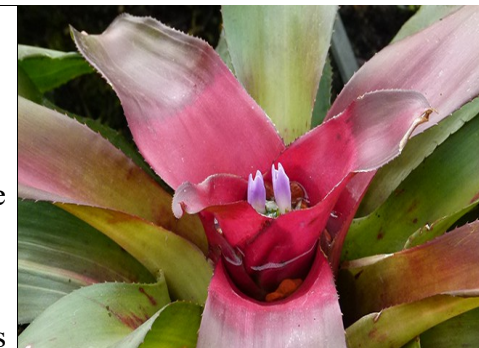
Cuisson : dans un four chauffé à 180° C. cuire 35 à 45 minutes sans laisser brunir... Laisser refroidir une nuit. Saupoudrer de sucre glace et de pignons de pin.

Les broméliacées :

Les Incas, les Aztèques et les Mayas utilisaient à peu près toutes les parties de la plante lors de cérémonies, mais aussi pour se nourrir, se protéger, en tirer des fibres, de sorte que le bromélia est considéré dans ses pays d'origine comme « un don des dieux ». La plante d'intérieur est symbole de protection — en référence au feuillage plein et vert qui entoure et protège, la belle partie colorée.

Le bromélia s'est probablement développé au Crétacé, il y a environ 65 millions d'années. Des fossiles datant de 30 millions d'années ont été retrouvés, permettant d'affirmer qu'il s'agit bien d'une plante primitive. Le bromélia est originaire de la région sauvage de la cordillère des Andes et des forêts vierges chaudes de l'Uruguay, mais on le trouve de nos jours dans toute l'Amérique du Sud et l'Amérique centrale. Certaines variétés poussent dans la terre tandis que d'autres sont épiphytes, c'est-à-dire poussant sur des arbres sans leur soustraire de nourriture. La plante se nourrit alors de l'humidité ambiante qu'elle absorbe par ses feuilles et ses racines aériennes.

- 1- Guzmania (Guzmania spp.) ...
- 2- Vriesea (Vriesea splendens) ...
- 3- Tillandsia raquette (Tillandsia cyanea) ...
- 4 Mousse espagnole, fille de l'air ou barbe de vieillard (Tillandsia usneoides) ...
- 5 Néorégélie (Neoregelia carolinae) ...
- 6 Cryptanthe à stries (Cryptanthus bivittatus)



Vriesea