

FETE DE LA TOMATE le 31 août 2024

L'ABC a le plaisir de vous convier pour une journée « sauce tomate » préparée dans un chaudron de 300 litres

Rendez-vous à 8 heures 30 au centre du village où le petit déjeuner vous sera offert. A midi pour ceux qui aimeraient possibilité de manger une raclette, sur inscription, une participation de 7.- vous sera demandée. Prenez vos assiettes, services, vos verres et une boisson de votre choix.

Tout d'abord, nous devons préparer les tomates, à savoir les laver et les couper afin de pouvoir les mettre à mijoter dans le chaudron. Une fois que les oignons, l'ail et les tomates coupées sont dans le chaudron, environ vers 10h30. Vous pouvez rester ou rentrer chez vous et revenir vers 15h30 pour passer les tomates dans une machine et ensuite remettre la sauce dans le chaudron pour qu'elle réduise.



La mise en bouteille se fera aux alentours de 17 heures 30 et sera suivie d'une pasta party où vous pourrez déguster les spaghettis avec la sauce préparée ce jour-là.

Inscription et renseignement auprès de **Isabelle Saugy au 078 741 21 45** (places limitées). Le délai pour les inscriptions est fixé au 31 juillet 2024.

Pour la sauce tomate, une participation de 3.- par litre vous sera demandée (maximum 10 litres par famille). Nous allons faire des bocaux pour l'association Mère Sofia, que nous donnerons en novembre lors de notre récolte pour eux.

Matériel à prendre : planche à découper, couteaux, récipients pour mettre les tomates une fois coupées et vos bocaux pour la sauce.

Nous espérons vous voir nombreux. Nous vous souhaitons un bel été. Votre équipe de l'ABC

