

Marché de Noël Plobsheim 04 décembre 2016

Depuis quelques jours, les doudounes sont de sortie, l'hiver a pris ses quartiers ce week-end avec des températures très basses ...

Mais pas de panique... Nos lainages en alpaga nous aident à surmonter le froid !

L'alpaga est une laine haut de gamme plus douce, plus légère et plus résistante que la laine de mouton. Elle est rare car l'alpaga *-ruminant proche du lama-* ne donne que 2 à 3 kg de poils par an.







Mais en cette époque de fêtes, ce sont sans nul doute nos belles crèches qui ont attiré le plus l'attention de nos charmants visiteurs.





Des passionnés de pommes remettent au goût du jour une recette ancestrale : le pommé, une délicieuse confiture. Pour faire du pommé, il faut des pommes, du jus de pommes et... de l'huile de coude. Mélanger le tout pendant près de vingt six heures, avec une cuillère en bois géante nommée ribot (long manche en bois pourvu d'une raclette ovale) afin que le pommé ne colle pas au fond du chaudron et que l'on se passe comme dans un relais-témoin. « *C'est une manière de valoriser les pommes, autrement qu'avec le traditionnel jus, les tartes ou les compotes* », précise Jean-Georges Fischer, arboriculteur de Plobsheim qui a eu l'idée de relancer le pommé.

Mais il était fait pour avoir, à moindre coût, « quelque chose à mettre » sur le pain, appelé aussi le beurre du pauvre, le pommé était très utilisé pendant la dernière guerre dans les fermes : on vendait le beurre, précieux, on cuisait des pommes, toujours nombreuses. Après sa longue, très longue cuisson, le pommé est mis en pot et conservé plusieurs mois. Avantage : ce concentré de pommes se tient bien, est sans sucre et se savoure le matin sur une tranche de pain.

Ce grand pommé commençait, suivant les familles, entre 2 et 3 heures du matin. Dans la journée, les enfants, les femmes et les anciens s'activaient autour du pommé. Il fallait s'occuper du feu, mettre les pommes (épluchées et coupées la veille) à cuire dans le cidre pressé pour l'occasion. Le soir, au retour des champs, les hommes venaient prêter main forte pour

remuer, car plus la cuisson s'avanceit, plus le pommé devenait dur ! Après souper, les voisins et les amis venaient se joindre aux gens de la maison. C'était parti pour la fête qui allait durer jusqu'à 2 ou 3 heures du matin. On se relayait pour remuer, mais on y chantait aussi, on jouait de la musique.





Luis et César, les doigts engourdis par le froid gardaient le sourire...

La musique est leur obsession, c'est le langage de toutes les passions.

