



Ateliers Forma'festifs

Les sirops aromatiques et médicinaux

Histoire, dégustation, fabrication, ...
Un moment de convivialité et de découvertes

Lieu :

Association Au Ras Du Sol
1 route de l'Amourette
Lieu-dit Beauchamps
24230 Vélines

Date :

20 février 2016, 14h - 17h

Nombre de

participants : 22

Intervenant :

Goran ANDJELKOVIC,
Producteur de sirops
artisanaux de plantes
aromatiques et médicinales



Une belle collection de sirops

Un peu d'histoire ...

En début de présentation, Goran nous ramène aux sources de sa vie. D'origine Yougoslave, il parle des valeurs qui lui ont été transmises par son grand-père et d'une tradition ancestrale conseillant de posséder 16 métiers, afin de ne jamais être pris au dépourvu.

Il nous rappelle que les plantes ont toujours fait l'objet d'une attention particulière.

Plantes médicinales, nourricières, ornementales ou vénéneuses, se trouvaient dans les jardins de curé. Si le curé faisaient bénéficier ses ouailles de la profusion de son jardin, il surveillait également les plantes qui pouvaient avoir des liens avec la sorcellerie. Au XVII^e siècle, l'utilisation de la digitale (notamment) pouvait conduire à la prison puis à la mort.

Petite recette de sirop :

Ingrédients :

1 litre d'eau – 900g de sucre –
150g de plante – 1g d'acide
citrique ou ½ jus de citron filtré

Faire chauffer l'eau à 90°C.
Plonger les plantes dans l'eau.
Laisser macérer une nuit.

Retirer les plantes, bien les presser
pour recueillir tous les sucs.

Verser le sucre et l'acide citrique.
Remuer pour faire fondre le sucre.
Filtrer, c'est prêt !

Pourquoi faire des sirops ?

Pour élaborer des produits de
qualité et être en harmonie avec
soi-même.

Si l'image du mot sirop est une
boisson désaltérante sucrée, ses
vertus sont multiples. Le sirop
peut tout aussi bien soigner,
détoxifier, protéger, ou encore
nourrir.



Préparation de sirop

Les sirops aromatiques et médicinaux

Prochain Atelier :

Le climat et nous

Date : 5 mars 2016

Intervenantes :

Aurélia GUITARD,

Passionnée par les enjeux environnementaux en France et ailleurs, Aurélia est en service civique à Au Ras Du Sol pour faire méthaniser l'association.

Marianne THIBAUT,

Souhaitant toujours lier enjeux globaux et actions locales dans son travail (en trouvant des liens entre compost et climat par exemple), Marianne préfère aussi la préservation du climat à la clim'.

Toutes les informations sur le programme !

Contact :

Au Ras du Sol,
Université Populaire du
Jardinage

05 53 73 29 50

upoj@aurasdosol.org

Comment faire un sirop ?

Il faut des plantes, de l'eau et du sucre pour éviter la pourriture.

Des plantes :

Sélectionnez les plus belles plantes, bien vigoureuses et saines.

Récoltez avant la sécheresse mais pas un jour de pluie. Si la plante contient trop d'eau, elle va perdre en arôme.

Prélevez dans un milieu le plus sain possible. En milieu sauvage, s'assurer que le sol n'est pas pollué ou situé à proximité de cultures recevant des traitements chimiques importants.

Du sucre :

Il faut du sucre de canne déposé, c'est-à-dire blanc et sans parfum, ou du sucre de betterave, ou du miel.

De l'eau :

L'eau est élément vivant qui se présente sous 3 aspects : solide – liquide – gazeux. Elle garde en mémoire les différentes étapes de son parcours.

L'eau utilisée est essentielle, il faut donc bien la choisir.

En effet, l'eau en bouteille dans le plastique n'est pas souhaitable, l'eau de pluie est trop neutre, l'eau du puits contient du radon, et l'eau du robinet est traitée (chlore, sels d'aluminium). L'idéal serait une eau tombant sur une montagne, ruisselant sur des roches propres, s'infiltrant dans un sol sain pour s'enrichir de minéraux et de bactéries, et surgissant en une source limpide. Une belle image d'Epinal !

L'eau idéale n'étant pas toujours à portée de main, on peut filtrer l'eau à disposition. Il faut pour cela utiliser un filtre papier ou en tissu, laisser reposer et recommencer plusieurs fois.



Dégustation de sirops maison

Merci à Goran pour cette palette de saveurs multiples.