

# **EUROMAYENNE**

## **5è Exposition/Concours de fleurs et produits du potager**

**Le Petit Villier, 53220, Larchamp**

Programme de la journée du

### 25 Septembre 2016

10.30 – 12.30 Les participants au concours sont accueillis, reçoivent leur numéro d'exposant et leur carte, et disposent leur produits sur les tables.

12.30 – 14.30 Les résultats du concours sont proclamés

*Tous les membres de l'Association Euromayenne peuvent apporter un pique-nique à partager. Un BBQ sera disponible si vous voulez l' utiliser.*

14.30 – 17.00 L'exposition s'ouvre à tous les membres de l'Association Euromayenne.

17.00 Fermeture de l'exposition.

*Les exposants sont invités à reprendre leurs produits à la fin de l'exposition car ils ne pourront pas être gardés.*

*Ce serait sympa d'apporter vos excédents de graines, plantes, etc, pour les distribuer et qu'ainsi chacun reparte chez soi avec un petit bout de jardin.*

Si vous avez des questions vous pouvez contacter:

Fred ou Janet Greateorex: 0243 029238 lemoulin10@wanadoo.fr

### **PETIT GUIDE POUR LES EXPOSANTS**

**Lisez-bien le règlement.** Il vous indique les conditions minimum pour concourir; si vous ne remplissez pas ces conditions, vous pouvez être exclus. Car il faut que tout le monde ait les mêmes chances. Si le règlement dit “6

unités de tel légume et vous en présentez 5 ou 7 ça n'ira pas. Si le règlement dit “suivez la recette fournie” et que vous faites une autre recette, ça n'ira pas.

Ce ne sont pas forcément les plus gros légumes qui vont gagner. La présentation et la forme de l'ensemble sont également prises en considération.

Tous les participants sont des jardiniers amateurs, cultivant pour le plaisir et l'exercice physique. Les plantes en pots doivent être appartenir et soignées par les participants depuis au moins trois mois.

Les catégories marquées d'un astérisque dans la liste doivent être présentées sur une assiette de 20cm de diamètre (les assiettes en carton sont admises)

Tous les produits doivent être propres, les racines lavées à l'eau.

**Oignons:** Enlevez le minimum de pelures et coupez les racines. Les tiges doivent faire 5cm, être repliées et nouées avec du raffia ou de la ficelle.

**Tomates:** les présenter avec leur attache vert

**Panais:** les fanes doivent être de 7,5 cm

**Carottes:** gardez les fanes

**Catégorie 12:** présentez un légume qui n'est pas au programme, par exemple: artichaut, aubergine, ail, poivron.

Le jury peut manipuler les produits, ouvrir les gousses, les cosses – pour s'assurer de leur qualité.

Les Fleurs et autres produits du jardin doivent être présentés de la plus jolie façon. Les fleurs coupées doivent être placées dans l'eau.

**Catégories 21 – 23** Les pots de confitures ne doivent pas excéder 8cm de diamètre et 15cm de haut.

Produits “fait maison”

Le jury goûter les produits et les notera tant en fonction de leur goût que de leur odeur et présentation.

**Les pots des catégories 29 – 31** ne doivent pas excéder 10cm de diamètres et 15cm de haut. Leur contenu doit être clairement étiquetés.

**Les décisions de juges sont définitives.**

**Amusez-vous bien, malgré ce règlement draconien notre exposition est modeste et locale, on est encore loin des grandes expos de fruits et légumes organisées en GB.**

# LES CATEGORIES

## Section 1. Fruit et Légumes **Merci de nommer la variété de votre entrée**

1. \*5 pommes de terre en forme similaires
2. \*3 oignons
3. \*6 haricots verts mangetout (plats)
4. \*6 haricots verts mangetout (ronds)
5. \*6 tomates avec leurs queues
6. \*1 grappe de tomates
7. \* 3 betteraves longues ou rondes
8. 3 carottes avec leurs fanes
9. \*5 échalotes
10. 2 courgettes
11. 1 courge ornementale ou comestible
12. 1 légume non mentionné ci-dessus (bien mentionner son nom)
13. \* un plat de 3 fruits d'une même variété
14. \*1 laitue
15. 2 concombres
16. 3 piment
17. 3 poivron
18. 5 radis

## Section 2: Fleurs

19. Plante exposée pour ses feuilles, pot pas plus grand que 20cm de diamètre
20. Plante exposée pour ses fleurs, pot pas plus grand que 20cm de diamètre
21. 3 dahlias d'une même variété
22. Un bouquet de fleurs variées venant du jardin, liés et exposées dans un pot de confiture en verre
23. 3 roses d'une même variété

## Section 3: Produits “fait maison”

24. Une bouteille de liqueur
25. Un Pain **fait à la main**
26. \* Un cake aux fruits de votre propre recette
27. \*Un gâteau “victoria sandwich” : attention, la recette ci-dessous doit être suivi
28. 5 morceaux de gâteau cuit sur une plaque de cuisson
29. Un pot de confiture
30. Un pot de gelée
31. Un pot de chutney

## **Section 4: Catégories spéciale**

32. Arrangement floral mini de taille maximum ht. 10cm x 15cm.
33. Sculpture de légume ou de fruit (vous pouvez l'acheter)
34. Une fleur rare ou intéressante
35. La plus lourde courge/courgette
36. Le plus long haricot vert
37. Le plus lour potimarron/citrouille
38. La plus lourde pomme de terre
39. Le plus laid ou le plus suggestif légume

### **Recette "Victoria Sandwich"**

170g de sucre en poudre

170g de beurre à température ambiante

3 œufs à température ambiante

170g de farine de blé et une cuillerée à café bombée de levure

1 – 2 cuillerées à soupe de lait

2 gouttes d'arôme de vanille

4-5 cuillerées à soupe de confiture (fraise ou framboise)

Sucre glace pour décorer le dessus du gâteau.

- Le four doit être chauffé à 180°
- Prenez 2 moules à gâteau de 20cm, huilez et mettez le papier à cuisson
- Mélangez sucre, beurre et vanille jusqu'à ce que la pâte devienne pâle et légère. Puis ajoutez les œufs, un à un jusqu'à obtenir une consistance mousseuse. Vous pouvez utiliser un batteur électrique.
- Ajoutez le mélange de farine et levure puis le lait afin que le tout devienne moelleux.
- Répartissez soigneusement la pâte entre les deux moules.
- Cuire au four pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien levée et dorée. Laissez refroidir pendant 10 minutes avant de démouler.
- Mettez généreusement de la confiture sur le fond d'un des deux gâteaux, et posez sur l'autre. Parsemez de sucre glace la partie dorée supérieure.