



C.P. 136
RR7 Pomquet Antigonish
N.-É. B2G 2L4
www.societesaintecroix.ca
902-872-1136

SOMMAIRE:

Page 2 et 3:

Recettes acadiennes pour le temps
des fêtes

Page 4:

Activités du mois à Pomquet

Ce journal est une initiative de la Société acadienne Sainte-Croix qui a pour mission de renforcer la vie culturelle et linguistique de la communauté acadienne et francophone de Pomquet et ses environs. La Société acadienne Sainte-Croix et ce projet sont financés par Patrimoine Canadien.

Ce journal est le fruit de la complicité de plusieurs personnes : Lynn Viganut, Marlee Richardson. Rédaction : Claudia Millan-Denis.

JOURNAL COMMUNAUTAIRE

#12
Décembre

Votre journal communautaire de Pomquet

JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE !
PRENEZ LE TEMPS DE PASSER
DES MOMENTS MAGIQUES EN FA-
MILLE ET
PARTAGER AVEC LES
PERSONNES QUI VOUS SONT
CHÈRES !

HO-HO-HO
SANTA

**Joignez vous à la fête de Noël des
femmes à la salle paroissiale. Le 18
décembre 2009 !**

Le mois des recettes pour le temps de fêtes !

PAR MARLEE RICHARDSON

LA TIRE BLANCHE

Ingrédients:

500 ml (2 t.) de sucre blanc
1,2 ml (1/4 c. à thé) de crème de tartre
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre
250 ml (1 t.) d'eau

Mélanger tous les ingrédients dans un chaudron épais, de préférence, et faire bouillir, sans brasser pour éviter que la tire ne tourne en sucre. Laisser cuire jusqu'à ce que, déposée en petite quantité dans une tasse d'eau, la tire devienne très dure. Verser dans 2 assiettes bien beurrées et laisser refroidir sans toutefois laisser trop durcir. Joindre l'ensemble en une seule boule et étirer plusieurs fois. Quand la tire commence à devenir très raide, la tordre en forme de cordage, et la couper en morceaux avec des ciseaux beurrés. Garder au froid.

LA TIRE À LA MÉLASSE

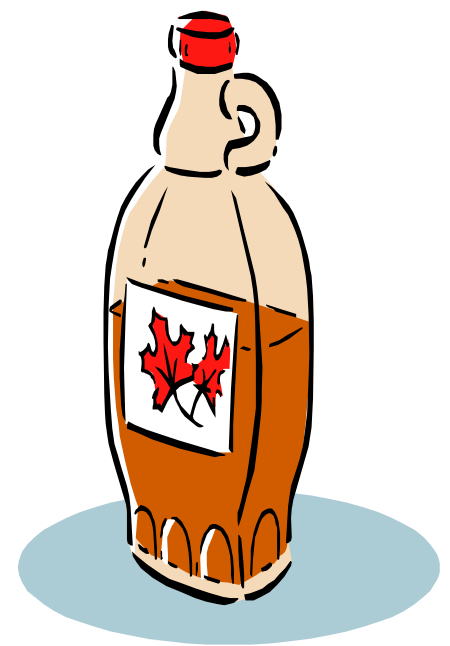
Ingrédients:

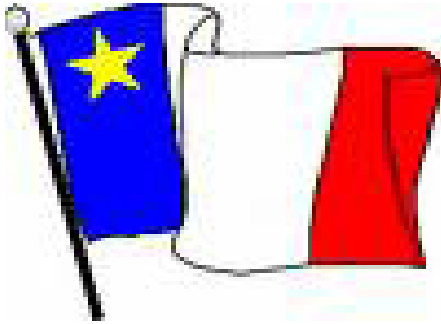
500 ml (2 t.) de mélasse
250 ml (1 t.) de sucre
60 ml (1/4 t.) d'eau
15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre.

Mettre tous les ingrédients dans un chaudron épais de préférence. Faire cuire à feu vif en brassant assez souvent afin que le mélange ne colle pas au fond. Laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange forme une boule dure lorsqu'on en dépose une cuillerée dans l'eau froide.

Verser dans 2 assiettes bien beurrées. Laisser refroidir, mais sans laisser durcir complètement. Prendre avec les mains enduites de beurre et étirer jusqu'à ce que la tire devienne ferme et raide. La tordre comme du cordage à la grosseur d'un doigt et la couper en morceaux d'environ 1 1/2 pouce avec des ciseaux bien beurrés. Garder au froid.

* pour la tire marbrée place la tire à mélasse à côté de la tire blanche et torde les deux tires ensemble.





PÂTÉ À LA VIANDE ACADIEN

PAR LYNN VIGNAULT

Ingrédients : (pour 8 pâtés)

Un rôti de porc (un petit)

Un rôti de bœuf (petit)

Un poulet (petit)

(Vous pouvez substituez pour la viande de votre choix)

2 Oignons

Sel et poivre



Couper la viande en gros morceaux et couvrir d'eau. Faire bouillir pendant 2 ½ heures au moins. Ajouter de l'eau au nécessaire.

Garder l'eau et émietter la viande. Remettre la viande dans le pot et recouvrir d'eau. Ajouter les oignons et les épices. Faire bouillir encore au moins une demi-heure. Laisser refroidir.

PÂTE À TARTE (POUR 3 PÂTÉS)

6 tasses de farine

1 livre de graisse Crisco

1 œuf battu

1 c. a table de vinaigre

1 ¼ de tasse d'eau très froide

1 c. a table de sel

Déposer la graisse dans un bol avec la farine et le sel, à l'aide d'un brise pâte défaire la graisse avec la farine. Mélanger l'œuf, le vinaigre et l'eau ensemble. Verser le mélange de liquide dans la préparation de farine et mélanger lentement à l'aide d'une fourchette. Réfrigérer au moins une heure avant l'utilisation.

1. Jeu de crib à chaque jeudi soir à 17 h 30 à la salle communautaire de la Société Acadienne de Sainte-Croix. Thé et café vous seront servis. www.societetsaintecroix.ca
2. Atelier de danse acadienne offert par la Société Sainte-Croix en collaboration avec l'école de Pomquet
Mardi et jeudi de 2 h 30 à 4 h
Endroit : Cafétéria de l'école acadienne de Pomquet
Formatrice : Marlee Richardson
Info: 872-1136 www.societetsaintecroix.ca
3. Atelier des femmes en action offert par la Société Sainte-Croix
Mercredi de 10 h à 12 h
Endroit : salle des aînés
Coordinatrice : Lindsay Stone
exercices, étirements, conférences, culture sont au RDV, se terminant par un gouter entre amies, beaucoup de plaisir en français !
Cout: 5\$ pour devenir membre
Info:872-1136 www.societetsaintecroix.ca
4. SOS devoirs - offert par la Société Sainte-Croix en collaboration avec l'école de Pomquet. Atelier d'aide aux devoirs pour la maternelle à la 6e année.
Mercredi de 2 h 30 à 4 h
Endroit : bibliothèque de l'école acadienne de Pomquet
Responsable : Claudia Millan-Denis
Info 386-5700 www.societetsaintecroix.ca
5. Atelier de Bingo en ondes de la radio CKJM 92.5 Pomquet tous les vendredis soirs (7h00 à 8h30). Les cartes de bingo sont vendues chez Brendan en ville ou à la société Sainte-Croix. Thé et café vous seront servis!
Responsable : Colin MacDonald
Endroit : salle communautaire de la Société Sainte-Croix
Information : 872-1136 www.societetsaintecroix.ca
6. Club de lutte
À tous les mardis et jeudis durant le mois d'octobre. Par la suite en novembre et décembre 3 sessions par semaine.
Endroit : Gymnase de l'école acadienne de Pomquet
Cout : doit avoir des assurances information www.wrestlingnovascotia.ca
Responsable : Chris Demers 386-5700
7. Volleyball féminin 7e à 9e année
Chaque mercredi de 2 h 30 à 4 h
Endroit : Gymnase de l'école acadienne de Pomquet