



- ▶ PORTES OUVERTES 1
- ▶ AGENDA..... 2
- ▶ RECETTE DE MINA..... 3
- ▶ CONTACTS ..... 4



# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES

## Portes ouvertes à L'EMI

**Le samedi 24.novembre 2018**

Voilà déjà 10 ans que nous avons  
rénové l'EMI et nous aimerions  
le fêter avec vous

Stand avec concours

Visite de l'EMI

Venez nombreux !



## **AGENDA**

**Mercredi 7 & jeudi 8 novembre  
2018**

Cours Interentreprises des EEI 2

**Mercredi 21 novembre 2018**

Conférence des Présidentes /  
Ortra Suisse à Lucerne

**Samedi 24 novembre 2018**

Portes ouvertes de L'EMI

**30.11 - 05.12 2018**

Cours Interentreprises des GEI 3



Notre site internet est construit

[www.oijj.ch](http://www.oijj.ch)



## **La recette de Mina**

### **Sirop de coing**

#### **Ingrédients**

**1,2 kg de coings**

**500g de sucre**

#### **Préparation :**

- 1 Rincer les coings puis les frotter pour retirer leurs duvets.**
- 2 Les découper en quartier sans les éplucher.**
- 3 Placer les fruits dans une grande casserole et les recouvrir d'eau à hauteur.**
- 4 Faire bouillir le tout et mijoter 45mn.**
- 5 Enlever la casserole du feu et laisser la préparation tiédir.**
- 6 Passer les coings à la passoire en récupérant le jus de cuisson.**
- 7 Compresser les fruits et les filtrer à l'aide d'une étamine ou d'un linge en coton.**
- 8 Ajouter le sucre et cuire le mélange durant 10mn.**
- 9 Verser le sirop dans des bouteilles rincées à l'eau chaude et fermées hermétiquement.**
- 10 Les mettre au frais.**
- 11 Déguster avec de l'eau fraîche**

#### **Trucs et astuces**

**Tamiser des fruits cuits pour les séparer de leur jus est parfois délicat.**

**Le meilleur système est un linge fin mais il a tendance à tomber dans le jus.**

**Pour éviter cet inconvénient, le fixer sur le rebord de la passoire au moyen de pinces à linge.**

**Des questions, des  
remarques,  
des suggestions ?  
Votre avis nous intéresse.**

**Manon Hennet-**

Présidente

([Wicki.mh@gmail.com](mailto:Wicki.mh@gmail.com))

**Ludivine Monnerat**

Vice-Présidente

([ludivine.monnerat@gmail.com](mailto:ludivine.monnerat@gmail.com))

**Martial Magnin**

Secrétaire

([martial.magnin@frij.ch](mailto:martial.magnin@frij.ch))

**Maude Biette**

Membre

([biette.maude@gmail.com](mailto:biette.maude@gmail.com))

**Mina Sangsue**

Membre

([s.mina14@outlook.com](mailto:s.mina14@outlook.com))

**Cynthia Tschan**

Membre

([Cynthia.Tschan@hotmail.com](mailto:Cynthia.Tschan@hotmail.com))

**Morgane Schaffter**

([morgane.Schaffter@hotmail.com](mailto:morgane.Schaffter@hotmail.com))

Membre



Suivez nous sur notre  
page Facebook

<https://www.frij.ch/>

FRI Intendance