



Dimanche 23 octobre 2016 POMME REINETTE ET POMME D'API

Le club ayant fait l'acquisition d'une râpe et d'un pressoir, Papy les ayant remis en état, il n'était point imaginable de ne pas les inaugurer.



Aussitôt dit, aussitôt fait....on laisse passer l'embouteillage et on se rue sur les pommes.

Cette année, elles ne sont ni extraordinaires, ni en quantité, mais nous tirerons bien de quoi y goûter.



10 heures du matin, ça va, ce n'est pas trop tôt, les cueilleurs arrivent à Creuzier et ma foi, ils ramassent, ramassent, une jolie petite récolte. Modeste, mais bien de quoi tirer quelques litres de ce merveilleux nectar on ne peut plus naturel, les arbres n'étant pas traités.

Bientôt la remorque de la 203 est pleine et il est temps de regagner le local, après un petit verre de rosé.



Ce que Jeannot ne nous avait pas dit, c'est qu'il est tombé en panne sèche, il a bien essayé d'enfiler des pommes dans le réservoir, mais que nenni.....allo Brigitte..... Ah si les femmes n'étaient pas là !!!!

Pendant ce temps-là, à Creuzier, Marie faisait cuire les tripes et les patates et au local, les filles dressaient une jolie table pour un déjeuner convivial.

A midi, tout le monde était arrivé – 23 adultes – 2 enfants et 3 toutous.

Il faisait si doux que nous avons pris l'apéritif dehors, nous étions si bien qu'il était presque 14 heures lorsque nous sommes passés à table.



Toujours la belle ambiance que nous connaissons, tout le monde met la main à la pâte, mais c'est Guillaume qui est dévolu aux frites (merci Guillaume). Ces dames avaient beaucoup pâtissé et Dieu que tout était délicieux (merci les filles).

Un grand merci aussi, aux petites abeilles qui ont servi, débarrassé les tables, lavé la vaisselle.

Maintenant, ça ne rigole plus, les pommes attendent, il va falloir s'en occuper. Et là, je dirai encore un grand MERCI à Claude qui n'a pas oublié l'accordéon.

Tout le pressage va se passer en musique. **Il est où le bonheur, il est où ? Il est au C.A.L.**



On lave le matériel au karcher, on lave les pommes, on râpe et la pressée commence. Enfin, le jus arrive et bien sûr on goûte les premières giclées. Comme c'est bon !!!!

Oui, mais il faudrait filtrer car il y a de la paille...qu'à cela ne tienne, Brigitte, tu nous passeras bien une chaussette, juste le temps de la passer sous



l'eau...quand même... !!! Et voilà un bon filtre pour notre jus.

Toujours au son de l'accordéon, tout le monde s'essaye à la presse. A la fin, c'est dur, il faut de la force, mais le résultat est au bout.

Les commentaires vont bon train...combien de litres allons-nous récolter ? Assez pour que tout le monde y goûte c'est certain. Et après...on fait quoi ?...et bien on stérilise...



Boire un petit coup c'est agréable...ah le bon jus de pomme... tout au long de l'après-midi, les notes s'égrainent et scandent la bonne humeur qui règne autour du pressoir.



Juste avant la nuit, les pommes sont pressées et le jus réparti dans bouteilles ou bidons. Quand même nous avons extrait presque 60 litres pour environ 100 kg de pommes. Pas mal pour une petite récolte, les pommes étant bien moins belles que l'an dernier.

Guillaume, karcher en mains, il faut bien les deux...mains... nettoie la râpe, le presseur et le sol.

Et voilà, c'est fini. Le partage fait, on boit un dernier petit coup, on s'embrasse et chacun regagne son chez soi.

La mare avec des canards
Les pommiers dans ma prairie
Et le bon jus de pomme made in C.A.L.
C'est l'AMITIE made in Lapalisse
L'AMITIE chez les CALOUS.

