



- ▶ COURS DE FORMATION CONTINUE. .... 1
- ▶ SALON DE L'INTENDANCE MOUDON.....2
- ▶ AGENDA.....2
- ▶ RECETTE DE MINA..... 3
- ▶ CONTACTS ..... 4

# Intendance *news*

FEUILLE D'INFORMATION DESTINEE AUX MEMBRES

## Cours de formation continue

Un cours de base sur les nettoyages se déroulera le mercredi 3 octobre 2018 au Home Claire-Fontaine, à Bassecourt de 8h00 à 12h00.

Ce cours est organisé par Monsieur Claude-Alain HOFER avec la complicité de notre Présidente.

Le prix pour nos membres est fixé à CHF 50.- sans le repas.

Vous aurez cependant la possibilité de manger sur place pour la modique somme de CHF 12.- à condition de vous inscrire au préalable.

Inscriptions au secrétariat :

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



# Salon de l'intendance de nos amis vaudois

**amefi** association pour les métiers de l'économie familiale et de l'intendance

**3<sup>ème</sup> SALON DE L'INTENDANCE**  
**28 septembre 2018**

Agrilogie Grange-Verney, Ch. de Grange-Verney 2, 1510 Moudon

**Programme du salon**

dès 08h30 Accueil, café-croissant

09h00 Ouverture du salon  
Visite des stands professionnels

Différents ateliers vous seront proposés durant la matinée (détails sur place).

12h00 Apéritif dinatoire par l'Institution de Lavigny

**Entrée libre**



Trajet piétonnier de la gare de Moudon à Agrilogie 15-20 minutes, ou veuillez contacter l'AMEFI pour une prise en charge depuis la gare

**www.amefi.ch**

**ECOLAB** Everywhere It Matters.

**wetrok**

**Steinfels** SWISS

**XR VAP**

**INSTITUTION DE LAVIGNY** Agir pour la vie

**DMP** DISTRIBUTION

**Cash hôtel**

**hardusch**

**SCHULTHESS** La lessive. Le savoir-faire

**UCC COFFEE**

**Diversey**

**aquama.**

**weita**

**Leinenweberei Bern AG\*** Tissage de Toiles Berne SA

**hpp-ecobion** Laboratoire - Expertise - Hygiène

**Agriologie** Grange-Verney Marcellin

Coupon à détacher

## AGENDA

**Vendredi 28 septembre 2018**  
Salon de l'Intendance à Moudon

**Mercredi 3 octobre 2018**  
Cours de formation continue



## La recette de Mina

### Confiture de Mirabelles

**Ingrédients** /pour 8 personnes  
**1kg de mirabelles dénoyautées**  
**750g de sucre semoule**  
**1 jus de citron**

**Préparation** :

- 1 Mettre les mirabelles, le sucre semoule et le jus de citron dans une terrine. Mélanger. Couvrir d'un linge ou d'un film étirable et laisser macérer toute une nuit à température ambiante.**
- 2 Le lendemain, verser la préparation dans une bassine à confiture et cuire pendant 40 à 50 minutes environ en remuant de temps en temps.**

**Test de gélification** :

**Verser un peu de confiture bouillante sur une assiette, laisser refroidir. Si elle ne coule plus et qu'une fine peau se forme rapidement la bonne consistance est atteinte.  
Sinon, continuer la cuisson un instant et tester à nouveau.**

**Verser la confiture bouillante dans des bocaux propres rincés à l'eau chaude, remplir à ras bord et fermer sans attendre.  
Poser les bocaux à l'envers et laisser refroidir complètement.**

**ET, bon appétit !**

### Trucs et astuces

Taches de fruits

Mettre le vêtement tout de suite sous l'eau froide.  
Préparer une pâte de bicarbonate de soude et posez-en un peu sur les traces.  
Au bout d'une heure, rincez : les traces auront disparu.

**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**

Membre

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



Suivez nous sur notre  
page Facebook

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

FRI Intendance