

Cueillette



avec les 10-15 ans

MARMELADE de gros mots



Les rosiers sauvages, également appelés églantiers, poussent sur le bord des talus. D'abord verts, leurs fruits, les cynorrhodons ou « gratte-cul », tournent à l'orange, puis au rouge. Il faut attendre qu'ils soient un peu fripés avant de les cueillir. Vous pouvez également les faire mûrir au chaud en les étalant sur un plat. Trop durs, ils ne « prendraient » pas en marmelade !

LA CUEILLETTE DES GRATTE-CUL est une bonne occasion de faire sortir les ados de leur tanière : on peut ouvrir le fruit de l'églantier en deux et dégager les poils qui sont à l'intérieur pour les saupoudrer plus tard dans le dos d'un malheureux camarade (d'où leur nom !)

On peut aussi en faire des sirops, des confitures et des gelées, voire des tisanes. Mais n'essayez même pas, conseil d'amie, de les motiver avec cette dernière possibilité ! Quel ado échangerait sa position naturellement horizontale contre **UNE PROMENADE** dans le but de ramasser de quoi faire une tisane ?

La perspective de **GOÛTER** et de faire goûter leur marmelade de gratte-cul à leurs congénères a bien plus de chance de leur plaire. Ah, le pouvoir des gros mots !

Et comme notre recette de **MARMELADE DE GRATTE-CUL** est bonne, même très bonne... qui sait s'ils n'y reviendront pas l'année prochaine, sans que vous leur demandiez ?



© Textes : Anne Chiumino. Photos : Émile Chiumino.

LA MARMELADE DE GRATTE-CUL



● Ingrédients

- 250 g de gratte-cul ou cynorrhodon bien mûrs (assez mous, presque fripés)
- 20 cl d'eau
- 150 g de sucre en poudre
- 1 pomme

● Recette

- 1.** Confectionner un sirop en faisant bouillir le sucre et l'eau pendant 5 minutes. Ajouter les gratte-cul et la pomme pelée et coupée en morceaux dans le sirop. Laisse cuire une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tout ramollis.
- 2.** Passer la marmelade au moulin à légumes, avec la grille fine, jusqu'à obtenir une crème onctueuse, sans pépins.
- 3.** Verser la marmelade dans un pot à confiture lavé et séché. Elle peut se conserver quelques semaines, mais elle sera sûrement terminée bien avant...
- 4.** Étaler sur des tartines ou servir avec de la viande froide, et même du fromage comme le comté : c'est délicieux !