

## Blason

POURQUOI la FRAISE et L'ALOUETTE sur le LOGO ?  
devant la carte de France et la fraise pessacaïse.

Le logo représente une Alouette

### L'Alouette

Le dessin de l'Alouette évoque le nom du quartier dans lequel se situe notre Centre d'activité. Le quartier s'appelait à l'origine France-Alouette, nom que l'on peut encore retrouver sur les murs de la gare de l'Alouette.

### L'histoire de la fraise pessacaïse

La fraise pessacaïse désigne une fraise qui était cultivée au pied des ceps de vigne. Elle bénéficiait ainsi de l'ombrage de la vigne dans la journée et de la chaleur de la grave restituée la nuit.

Miam ! Les fraises bien mûres et sucrées sont délicieuses crues, avec du yogourt, de la crème glacée ou de la crème fraîche. On peut les tremper dans une fondue au chocolat. Les fraises moins belles sont cuisinées en tartes, en mousses, en soufflés, en flans et en gâteaux. Cette baie constitue une excellente source de vitamine C; on la dit tonique, dépurative, diurétique, astringente et reminéralisante. Et

en confiture : miam ! La petite fraise se marie très bien avec les cerises, la menthe, l'ananas, la cannelle, les groseilles, le kiwi ou la rhubarbe. De saison la confiture de cerises et de fraises : 500g de cerises dénoyautées, 500g de fraises équeutées, le jus de 2 citrons et de 750g à 1kg de sucre à confiture en fonction du gout recherché. Laissez les fruits absorber le sucre toute une nuit. Cuisson 7mn après l'ébullition. A vos tartines !