

## Classe 62: Fruits et légumes en conserve

**RESPONSABLE: Myrna Lowry (819) 875-5393**

### RÈGLEMENTS

- Toutes les grandeurs de contenants (couvercles neufs) sont acceptées
- Verre ou plastique transparent – pas de cire.
- **NOTE : S.V.P. coller les autocollants sur le pot, pas sur le couvercle.**

### Sections:

1. Confiture de pêche
2. Confiture de rhubarbe
3. Gelée de canneberges
4. Gelée de cerises à grappe
5. Confiture de fraises cuites
6. Confiture de fraises non-cuites
7. Confiture de framboises, cuites
8. Marmelade à l'orange
9. Gelée de pommes
10. Confiture de bleuets
11. Confiture de framboises, non cuites, au congélateur
12. Gelée de gadelles rouges
13. Gelée de framboises
14. Gelée de mures
15. Cornichons à l'aneth
16. Relish de concombres
17. Betteraves marinées sucrées
18. Marinade à la moutarde
19. Concombres tranchés
20. Confiture de camerise
21. Chutney, toutes sortes
22. Hachis de tomates vertes (mincemeat)
23. Relish à la courgette
24. Gelée de canneberges et pommes
25. Gelée aux raisins
26. Confiture aux fruits mélangés

## **EXPOSITION DE COOKSHIRE 2025 – ÉDIFICE PRINCIPAL**

---

- 27. Quartiers de concombres marinés**
- 28. Cornichons dorés**
- 29. Confiture aux cerises**
- 30. Panier cadeau de 5 conserves différentes, panier de 9" approx.**