

usieurs



Nicole Niquille
en.

ction de soutien
cette année durant
bourg et a permis
montant de 2030
de l'association Les
ir à Fribourg.

(Obj/com)

depuis une dizaine
inaire axé sur l'ex-
x stagiaires pasteurs
glise évangélique ré-
Un séminaire dans
de la Bible tient une
ante.

Luc ainsi proposé
spectacle, mais plutôt
écrite dans le cadre
à la maison».

iquement pas de dé-
mes, juste quelques

NOUVEAU

Boules de semences en ligne

Voilà 3 semaines que la start-up Gorilla Gardening a vu le jour à Berne. Son créneau: la vente de boulettes de semences, ou seedballs, sur le net.

Préparée à la main et séchée au soleil, chaque boulette de semences est confectionnée à partir de produits naturels comme de l'argile, de la terre organique sans tourbe et des semences, comme le pavot. Elles sont ensuite emballées dans de petits sacs de coton imprimés selon un procédé de sérigraphie. Chaque emballage contient

5 boulettes et coûte 16 francs. Elles peuvent être commandées en ligne sur le site internet: www.gorilla-gardening.ch et sont livrées dans toute la Suisse.

ÇA Pousse TOUT SEUL

L'avantage de ces «seedballs» par rapport à des graines ou des bulbes? «Il n'est pas nécessaire de les planter. On peut les poser simplement par terre ou dans un pot, les arroser et les laisser pousser», expliquent Severin Bartholdi et Raphael Corneo, fondateurs de la start up. (Obj/com)



Des boulettes de semences.

l'ange d'épices et faire revenir (cela doit dégager une bonne odeur), puis ajouter le concentré de tomates puis les dés de tomates.

- Laisser mijoter 5-6min, puis ajouter le lait de coco.
- Porter le tout à ébullition puis verser dans la casserole sur l'émincé de poulet. Ajouter le gingembre, rectifier l'assaisonnement si besoin et laisser mijoter le tout pendant environ 10 minutes.
- Dresser le tout bien chaud dans des assiettes creuses, finir avec de la coriandre fraîche et les rouelles d'oignons, ainsi que du piment en poudre pour un plat relevé.

Recette de Claude-Olivier, un Fribourgeois passionné de cuisine.

Journal de bord (son blog) à découvrir à l'adresse Internet:

<http://1001recettes.blogspot.com>

IMPRESSUM

L'Objectif Editions L'Objectif SA

Bimensuel paraissant
tous les deux vendredis
Case postale 184,
1709 Fribourg

Directeur: Jean-Marc Angéloz

Rédaction: Jean-Marc Angéloz
Gilles Mauron
Katelijne Dick
redaction@lobjectif.ch

Responsable service publicité
Marie-France Schmutz (026 409 72 74)

Publicité: 026 409 72 77
Marie-Claire Dousse (...75)
Bernard Laplace (...73)
pub@lobjectif.ch

Production: Martin Nieva

Secrétariat:
Tél. 026 409 72 72 - Fax 026 409 72 71
secretariat@lobjectif.ch