



What's New in the BYWARD MARKET

October 2019

Sam Wauchope • Editor

Though the exciting vibrant summer season has come to an end, the market is still bustling with vendors, buskers, and members of the community joining to spread autumn spirit together. With harvest season in full swing, it is exciting to see what this new season of fall produce has to offer. As we know, fall fruits and vegetables are some of the heartiest of the year and are perfect for use in almost all comfort foods which makes for an especially cozy time of year. Who doesn't love the feeling of being wrapped up in a sweater with the smell of a fresh apple pie being baked in the oven?



What's in season?

FRUITS: Apples, plums, pears, cranberries, partridgeberries

VEGETABLES: Artichoke, beans, beets, broccoli, brussel sprouts, cabbage, carrots, cauliflower, celery, corn, cucumber, eggplant, fennel, garlic, leeks, onions, parsnips, peas, peppers, potato, pumpkin, radish, rutabaga, spinach, squash, tomatoes, zucchini

MARKET UPDATES

LRT OPENING • With Ottawa's Light Rail Transit System up and running as of September 14th, it has never been easier to explore all the excitement that Ottawa has to offer. The Rideau Street Station is a central location to the Byward Market which makes the commute for most faster than ever.

MOOV OTTAWA •

Earlier this September, MOOV Ottawa joined us on George Street Plaza and hosted a dance battle! There's no better way to gather a huge crowd than with a dance battle.

LUMBERJACK WEEKEND •

We are so proud to have hosted the Byward Markets first ever Lumberjack Weekend, organized by none other than some of our lovely and talented vendors. This weekend was a great success and gathered many families to participate in the various activities, competitions, and games. Thanks to all who planned such an exciting event that spreads fall cheer for all.



UPCOMING EVENTS



Santa's Sleigh – October 25, 26, 27th • Santa and his Sleigh will be coming to the Byward Market to take pictures with kids and families. There is no charge however donations to CHEO are appreciated. We also invite children to bring their letters for Santa which we collect in the official Santa Mail Box.

Creepy Crawly Bytown – October 24th and 25th • Learn about the critters and crawlers that feast on the Museum's collection. Leave with a hand-made souvenir from your time at the Museum.

Modest donations are appreciated.

NCC Fall Rhapsody – October 5th – 27th (weekends only)

• Make the most of this October with free NCC shuttle to access the busiest destinations in Gatineau Park. This year, the shuttle is offered October 5 to 27, 2019, on weekends and Thanksgiving Monday. Don't miss out exploring Ottawa-Gatineau's most beautiful hiking destination this Fall.



RECIPE OF THE MONTH GERMAN APPLE PANCAKES

Let's be honest here, there are many aspects of fall to love (the colours, the sweaters, the temperature) but easily the most important part of Fall is the nourishing homecooked cuisine that blesses all our palettes this season. This recipe is a fan favourite.

Preparing this for your family or friends on chilly fall morning is the perfect way to brighten their mood and show them that you care. German Apple Pancakes have become a staple fall breakfast item in my family for the days that everyone could use a little pick me up, and what better way to make someone's day than with pancakes! October is the peak month for apples in Ontario, so try this breakfast with a variety of different in season apples. (A crisp tart apple such as a Cortland or Honeycrisp works well in this recipe)



INGREDIENTS

Pancake

- 3 large eggs, room temperature
- 1 cup whole milk
- 3/4 cup all-purpose flour
- 1/2 teaspoon salt
- 1/8 teaspoon ground nutmeg
- 3 tablespoons butter

Topping

- 2 tart baking apples, peeled and sliced
- 3 to 4 tablespoons butter
- 2 tablespoons sugar
- Confectioners' sugar

DIRECTIONS

1. Preheat a 10-in. cast-iron skillet in a 425° oven. Meanwhile, in a blender, combine the eggs, milk, flour, salt and nutmeg; cover and process until smooth.
2. Add butter to hot skillet; return to oven until butter bubbles. Pour batter into skillet. Bake, uncovered, for 20 minutes or until pancake puffs and edges are browned and crisp.
3. For topping, in a skillet, combine the apples, butter and sugar; cook and stir over medium heat until apples are tender. Spoon into baked pancake. Sprinkle with confectioners' sugar. Cut and serve immediately.

- Many fruits can be used in place of the apples. Pears, berries, peaches or plums are all delish. If you use berries, just skip the precooking step.
- For extra flavor, try adding a splash of almond or vanilla extract to the batter.

**GOT AN EVENT YOU'D LIKE TO SEE INCLUDED
IN THE NEXT ISSUE?**

Want to get in touch about another idea?
We'd love to hear from you

Send us an e-mail at info@ottawamarkets.ca
www.marchesottawamarkets.com

 613-244-4410

 [OttawaMarkets](https://www.instagram.com/OttawaMarkets)

 [@OttawaMarkets](https://twitter.com/OttawaMarkets)

 [@MarketsOttawa](https://www.facebook.com/MarketsOttawa)



Marchés d'Ottawa Markets

Les nouveautés du MARCHÉ BY

Octobre 2019

Sam Wauchope • Rédacteur

Même si la vibrante saison estivale a pris fin, le marché est toujours animé avec des marchands, des amuseurs de rue, et des membres de la collectivité qui se joignent afin de répandre l'esprit de l'automne ensemble. Avec la saison de la récolte en plein essor, il est excitant de voir ce que cette nouvelle saison de produits d'automne nous offre. Comme nous le savons, les fruits et les légumes d'automne sont des plus résistants et sont idéals comme aliments réconfortants fournissant une ambiance chaleureuse en ce temps-ci de l'année. Qui n'aime pas la sensation d'être enveloppé dans un chandail douillet avec l'arôme d'une tarte aux pommes cuisant dans le four?



Qu'est-ce qui est en saison?

FRUITS: Pommes, prunes, poires, canneberges, thé des bois.

LÉGUMES: Artichauts, fèves, betteraves, brocoli, choux de Bruxelles, choux, carottes, chou-fleur, céleri, maïs, concombres, aubergine, fenouil, ail, poireaux, oignons, panais, pois, poivrons, pommes de terre, citrouilles, radis, rutabaga, épinards, courge, tomates, courgette.

Nouvelles du MARCHÉ

OUVERTURE du TLR • Grâce à la mise en place du système de train léger sur rails à Ottawa depuis le 14 septembre, c'est devenu très facile d'explorer tout le divertissement qu'Ottawa peut offrir. La station de la rue Rideau est le site central du Marché By ce qui rend le trajet plus rapide que jamais.

MOOV OTTAWA •

Plus tôt en septembre, MOOV Ottawa nous a rejoint à la Plaza de la rue George et a animé une compétition de danse! Il n'y a pas une meilleure façon de rassembler une grande foule qu'avec une compétition de danse.

FIN DE SEMAINE DES BÛCHERONS •

Nous sommes très fiers d'avoir animé la toute première fin de semaine des bûcherons, organisée par nulle autre que nos jolis et talentueux vendeurs.

Cette fin de semaine fut un grand succès et rassembla plusieurs familles pour participer aux activités variées, aux compétitions et aux jeux. Merci à tous pour la planification d'un événement aussi excitant qui répand l'esprit de l'automne pour tous.



PROCHAINS ÉVÉNEMENTS :



Père Noël au marché By – Les 25, 26, et 27 octobre • Le père Noël et son traîneau viendront au marché By pour des photos avec des enfants et des familles. Il n'y a pas de coût, mais les dons au CHEO sont appréciés. Nous invitons également les enfants à apporter leurs lettres au père Noël que nous recueillons dans la boîte aux lettres officielle du père Noël.

Insectes rampants de Bytown – Les 24 et 25 octobre • Découvrez les bêtes et les bestioles qui dévorent la collection du Musée. Rapportez un souvenir fait à la main lors de votre passage au Musée. Un don modeste est très apprécié.

Coloris automnal du CCN – Du 5 au 27 octobre (fins de semaine seulement) • Profitez du mois d'octobre au maximum grâce au service de navettes gratuit du CCN pour visiter les destinations les plus occupées dans le parc de la Gatineau. Cette année, la navette est offerte du 5 au 27 octobre, 2019, les fins de semaine et le lundi, journée de l'Action de Grâce. Ne manquez pas d'explorer la plus belle destination de randonnée d'Ottawa-Gatineau cet automne.



RECETTE DU MOIS

CRÊPES AUX POMMES ALLEMANDES

Soyons honnêtes, il y a plusieurs aspects de l'automne que nous aimons (les couleurs, les chandails, la température) mais facilement, la partie la plus importante de l'automne est la délicieuse cuisine maison qui réjouit nos palais en cette saison. Cette recette est une grande favorite de tous. La préparation

de ce mets pour votre famille ou vos amis un matin d'automne frisquet est la façon parfaite d'égayer leur humeur et leur montrer que vous vous souciez d'eux. Les crêpes aux pommes allemandes sont devenues un aliment de base des déjeuners d'automne dans ma famille pour les journées que tout le monde a besoin d'un petit remontant, et quelle bonne façon de faire plaisir à quelqu'un avec une bonne assiette de crêpes! Octobre est le mois de pointe pour les pommes en Ontario, alors essayez ce déjeuner avec une variété de pommes en saison de nos marchands. (Une pomme croquante et acidulée telle qu'une Cortland ou une Honeycrisp va très bien dans cette recette)



INGRÉDIENTS

Crêpe

- 3 gros oeufs, à la température de la pièce
- 1 tasse de lait entier
- 3/4 tasse de farine tout usage
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé de muscade moulue
- 3 cuillères à soupe de beurre

Garniture

- 2 pommes à cuire acidulées, pelées et tranchées
- 3 à 4 cuillères à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Sucre confiseur

MÉTHODE

1. Préchauffer une poêle en fonte de 10 po. dans un four à 425°. Entre temps, dans un mélangeur, mélanger les oeufs, le lait, la farine, le sel et la muscade; couvrir et traiter jusqu'à consistance lisse.
2. Ajouter le beurre à la poêle chaude; remettre au four jusqu'à ce que le beurre bouillonne. Verser la pâte dans la poêle. Cuire au four, à découvert, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les crêpes soient dorées et croustillantes.
3. Pour la garniture, dans une poêle, mélanger les pommes, le beurre et le sucre; cuire et remuer à feu moyen jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Verser dans une crêpe cuite. Saupoudrer de sucre confiseur. Couper et servir immédiatement.

De nombreux fruits peuvent être utilisés à la place des pommes. Les poires, les baies, les pêches ou les prunes sont toutes délicieuses. Si vous utilisez des baies, il suffit de sauter l'étape de pré cuisson.

Pour plus de saveur, essayez d'ajouter une touche d'extrait d'amande ou de vanille à la pâte.

AVEZ-VOUS UN ÉVÉNEMENT QUE VOUS SOUHAITEZ INCLURE À NOTRE PROCHAIN NUMÉRO?

Avez-vous de nouvelles idées à suggérer? Nous aimerions que vous nous en fassiez part! Envoyez-nous un courriel à info@ottawamarkets.ca

www.marchesottawamarkets.com

 613-244-4410

 OttawaMarkets

 @OttawaMarkets

 @MarketsOttawa