



La Feuille de Chou

Edito



Chères Adhérentes,
Chers Adhérents



Dernier édito de l'année 2013, c'est donc l'occasion pour l'ensemble des intervenants de Terre Solidaire, le Conseil d'Administration, les salariés permanents et en insertion ainsi que tous les bénévoles de vous souhaiter tous nos vœux pour 2014.

A tous, encore merci pour votre soutien

Véronique, Coordinatrice

La solidarité est le cœur de Terre Solidaire

Nous avons pu compter sur votre soutien fidèle tout au long de cette année.

Par vos messages de soutien, vos remarques qui nous font progresser, vos petites attentions, vos dons financiers ou matériels, votre aide pour les livraisons, la mise à disposition des dépôts, le prêt de caves et des terres agricoles, notre travail est facilité et notre association vit.

L'implication du CA de Terre Solidaire, de nos collègues de Carmintran, de la Sasson, de toutes les associations partenaires, de vous adhérents légumes et associatifs et de tout ceux que nous aurions pu oublier, donne du sens à notre mission et nous permet d'aider nos jardiniers à reprendre confiance et à produire des légumes avec des Hommes debout !

L'équipe des permanents vous remercie sincèrement.

Votre panier

Pour une part

- 1 kg Pommes de terre
- 1 kg Oignons rouges
- 3 kg Cardons
- 2 Batavias
- 1 Feuille de chêne
- 1 Bouquet de persil

La Recette de la semaine

CARDONS A LA LYONNAISE

- Pour 6 personnes :
- 1 beau pied de cardon (3 kg environ)
 - 1 dl d'eau
 - 1 c à soupe de farine
 - 3 c à soupe de vinaigre
 - 10 g de sel. Sauce à la moelle: 200 g de beurre
 - 1 c à soupe de farine
 - 1 litre de bouillon
 - 100 g de moelle
 - 100 g de gruyère râpé.

Nettoyez les cardons (à l'aide d'un couteau, gratter la pellicule sur les 2 côtés et couper en morceaux, en enlevant les fils) jetez-les dans l'eau bouillante. Elles seront plus blanches si vous faites une cuisson au blanc c'est-à-dire si vous avez versé dans l'eau un peu de farine diluée dans du vinaigre. Au bout d'une heure environ elles doivent être tendres et cuites. Pendant qu'elles cuisent faites un roux avec le beurre et la farine, mouillez avec le bouillon de boeuf (tout préparé si vous n'en avez pas d'autre). Laissez mijoter et réduire pendant une demi-heure. Coupez la moelle en grosses lamelles et pochez-la cinq minutes à l'eau bouillante salée. Prenez un plat à gratin, dressez les cardes égouttées, posez la moelle, versez la sauce réduite, parsemez abondamment de gruyère râpé et mettez au four chaud à gratiner pendant quinze minutes. (Si tout est chaud cela va très vite sinon ce plat préparé à l'avance mettra plus longtemps à être réchauffé et gratiné alors il faudra quarante minutes).



Le coin de la Chargée d'Insertion

Cette semaine a eu lieu la dernière formation de l'année pour les jardiniers. Martine Mouillon de l'association "Finances et Pédagogies" a animé une discussion-débat sur la gestion du budget. Ainsi les jardiniers, par groupe de 7/8, ont, par leurs questions, lancé le sujet de la discussion. Mme Mouillon a répondu avec précision et intérêt en leur apportant certains conseils. Pour 2 des 3 groupes, la discussion a plutôt porté sur la relation avec le banquier, la procédure pour l'ouverture d'un compte ou pour mettre en place des prélèvements automatiques, les particularités du compte lorsqu'on est interdit bancaire ou enfin les différents frais prélevés par la banque lors des découverts. Un des salariés avait apporté son relevé de compte et ça a été l'occasion d'échanges et d'explications sur certains prélèvements. Pour le 3ème groupe le sujet de la discussion était centré sur l'épargne, les différents comptes Epargne et leur particularité, nous avons également évoqué le fonctionnement de la bourse et des Sicav. Cette dernière formation, à l'image des précédentes, fût un temps d'échange instructif et formateur pour les jardiniers qui n'hésitent pas, après les 5 premières minutes de silence, à poser des questions pertinentes et concrètes.

C'est ma dernière participation à la feuille de chou pour cette année 2013. J'en profite donc pour vous souhaiter à tous de bonnes fêtes de fin d'année et je vous retrouve en janvier 2014. Joyeux Noël.

Floriane, Chargée d'Insertion



BONNES FETES DE FIN D'ANNEE

INFOS IMPORTANTES

Le jardin sera fermé du 23 décembre au 5 janvier 2014

Le prochain panier sera livré vendredi 10 janvier 2014.

Avez-vous pensé à retourner votre contrat d'adhésion, sinon merci de l'envoyer rapidement.

