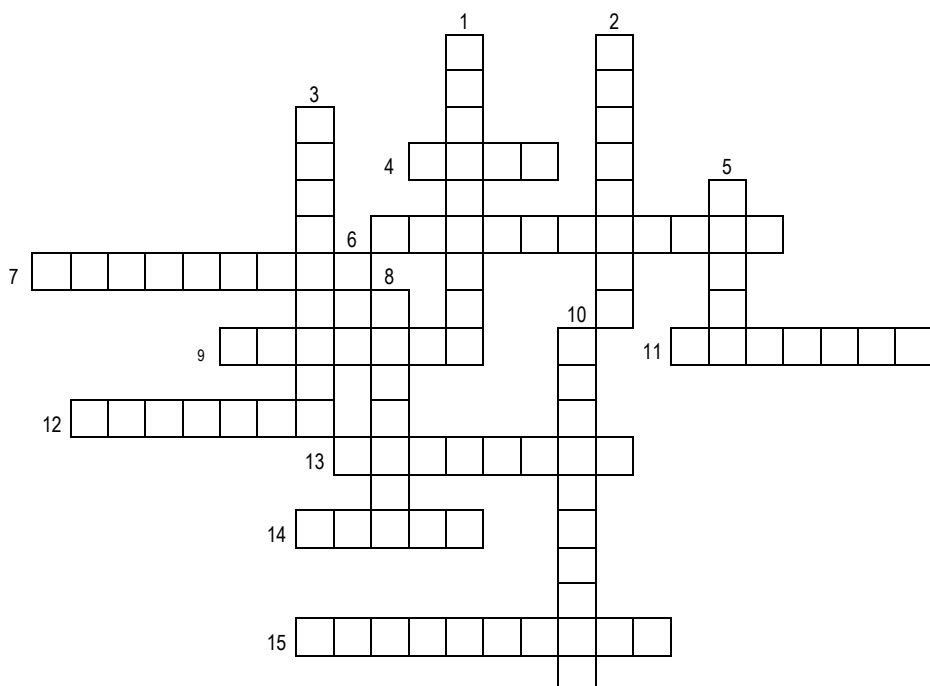




La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,
Les vacances. Occasion de se prélasser.
Voici une nouvelle grille pour vous divertir en attendant de se retrouver la semaine prochaine



Horizontal :

4. On peut y stocker les pommes de terre
6. Pincer pour une meilleure productivité
7. Sales bêtes
9. Hebdomadaires et agréables, ils le sont.
11. Bulbe anisé
12. Batavias, laitues ou encore scaroles
13. La feuille de chou en contient chaque semaine
14. Mélange de l'hiver
15. Il a de nombreuses fleurettes blanche et nuageuses qui n'écloront jamais

Vertical :

- 1 Amaryllidacées, cultivées comme plante condimer
2. Vieux légume
3. Forces de Terre Solidaire
5. Instrument du maraîcher en forme de grille
8. Support de culture
10. Mauvaises herbes

Votre panier

Pour une part

2 kg	Tomates
1 kg	Carottes
1 kg	Courgettes
0.7 Kg	Tomates cerises
3	Poivrons
2	Concombres
1	Salade
1	Bouquet de persil

La Recette de la semaine

Salade de Tomates et de Mozzarella

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 belles tomates rouges
- 300 g de mozzarella
- 1 botte de basilic
- pignons de pins ou brisures de noix
- huile d'olive, vinaigre balsamique
- sel, poivre, moutarde
- sel de Guérande

Préparation :

Découper la mozzarella en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur. Emincer et découper les tomates en tranches.

Ranger les tomates sur le plat de service en les chevauchant; garnir tout le plat. Intercaler les tranches de mozzarella entre les tranches de tomates.

Préparer une vinaigrette avec l'huile d'olive, le vinaigre, la moutarde, le sel et le poivre.

Asperger les tomates et la mozzarella de vinaigrette. Prélever des feuilles de basilic frais et les émincer finement, puis parsemer la surface des tomates de pignons de pins ou de noix hachées.

Vous pouvez rajouter en dernier, une pincée de sel de Guérande; il rehaussera le goût de la tomate et rendra ce plat bien plus rafraîchissant.



Terre Solidaire et ses bénévoles !



Terre Solidaire est l'association dont vous soutenez le projet d'insertion. Vous adhérez pour avoir de bons légumes biologiques de saison produits par des salariés en insertion, qui font le maximum pour se lever tous les matins et accomplir des tâches parfois fatigantes. Ceux qui cultivent un jardin le comprennent aisément !

Mais aujourd'hui, j'aimerais mettre en valeur d'autres intervenants discrets mais si importants : **les bénévoles**.

En effet, Terre Solidaire ne peut fonctionner sans leur présence efficace. Ils ont depuis la création de notre association une place importante, dans de nombreuses fonctions et **nous ne les remercions pas assez** :

- **Livraison des légumes**

Tous les vendredis, de 13 heures à 16 heures environ, deux bénévoles viennent effectuer avec bonne humeur la livraison des paniers sur les 7 dépôts de nos 2 tournées. Certains viennent avant partager le repas avec les permanents et les résidents de Carmintran, dans une ambiance souvent sympathique.



Réunion d'organisation avec les bénévoles livraison en début d'année
Retours de livraison...



André, Bernard, Bertrand, Claire, Laurence, Hubert, Jean Daniel, Joseph, Mandy, Michel, Suzanne, Vincent et Emmanuel, le « nouveau », tous sont des ambassadeurs de Terre Solidaire auprès de nos dépôts et des adhérents qu'ils rencontrent. Les remarques qu'ils nous font au retour des tournées sont primordiales pour la bonne organisation et même pour notre sécurité quand il s'agit de soucis sur nos véhicules !



- **Préparation des paniers** : Edwige, Religieuse Malgache, vient nous aider tous les vendredis matins à confectionner les paniers

- **Pliage des feuilles de chou** : souvent les résidents de Carmintran participent le vendredi matin au pliage des feuilles de chou ou à la mise sous pli d'envois importants



Edwige oeuvre à la salle des paniers

Christiane, adjointe au secrétariat, prépare des envois pour l'AG, accompagnée un résident de Carmintran



Marie -Claude

(la suite dans une prochaine feuille de chou !)

