

Vendredi 17 juillet 2015

Semaine 29



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Le grand concours est lancé.
Alors, plutôt lièvre ou tortue ?

Je vous rappelle qu'il est nécessaire de transmettre votre solution en envoyant la réponse sur la messagerie :

coordination@terre-solidaire.fr

Le gagnant se verra remettre un grand panier de légumes ainsi qu'un joli sac de l'atelier couture de la Régie de Territoire Cœur de Savoie.

Puisque vous l'attendez, voici un indice.

A l'AACA*, tous les matins, la dame du CHATAUX vous remettra l'indice suivant. Et si, inopinément, Dame CHATAUX ne peut vous recevoir, alors, n'hésitez pas à vous mettre à la recherche de l'incontournable AIDE HIT. Profitez-en pour découvrir les richesses à explorer sur notre canton.

* AACA : Association d'Animation du Canton d'Aiguebelle

Bonne chance à toutes et tous,

Véronique

Votre panier

Pour un grand panier

Pommes de terre
Tomates
Salades
Courgettes
Concombre
Aubergines
Poivrons
Persil

La Recette de la semaine

Tartare de tomates et courgettes en verrines

Ingrédients (pour 6 personnes) :
5 tomates, 5 petites courgettes,
100 g de tomates séchées confites
2 cuillères à soupe de pignons de pin, copeaux de parmesan,
vinaigre balsamique, huile d'olive
basilic, ciboulette, échalote, sel,
poivre, thym

Préparation de la recette :

Couper les courgettes en petits dés et les faire revenir. Mettre les tomates 30 sec dans l'eau bouillante, les peler, enlever les pépins et couper en dés. Préparer une vinaigrette avec l'huile et le vinaigre balsamique et déposer une cuillère sur les tomates et sur les courgettes, saler et poivrer.

Une fois les courgettes refroidies, prendre 6 verrines :

1 couche de tomates, 1 couche de courgettes, 1 couche de tomates confites, quelques pignons de pin grillés 2 min dans une poêle, quelques copeaux de parmesan, ajouter le reste de vinaigrette et réserver au frais plusieurs heures.



Coin de la Chargée d'Insertion

Bonne nouvelle ! Philippe B qui, je vous l'annonçais il y a 15 jours, a effectué une période d'immersion à la Régie de Territoire a fait ses preuves sur ce secteur d'activité. Après un bilan positif des 2 partis, il lui a donc été proposé un CDD d'Insertion de 4 mois à la Régie de Territoire Cœur de Savoie. Bonne continuation à Philippe !

Ce jeudi nous avons accueilli 2 nouveaux dans l'équipe de jardiniers : Fabien pour un CDDI de 4 mois et Jan pour un contrat AVA de 12 heures hebdomadaires, répartis sur 3 jours.

La chaleur, les vacances des uns et des autres, l'esprit est ailleurs ! Il est difficile, pour les jardiniers, de se mobiliser sur leur projet professionnel, d'envisager un stage, une formation ou une recherche d'emploi. Ce n'est pas la priorité, c'est plutôt l'occasion de travailler sur le budget pour la préparation des vacances à venir. Je profite de cette feuille de chou pour souhaiter de bonnes vacances à tous les adhérents légumes, ainsi qu'aux jardiniers qui le seront bientôt. Ces vacances seront bien méritées après l'effort de ces dernières semaines pour assurer plantation et semis des légumes automnaux, de même que récolte des légumes de vos paniers actuels ainsi que l'entretien des cultures ; tout cela sous une forte chaleur ! Je terminerai en saluant le courage de ceux qui restent et qui ne partent pas dans l'immédiat.

Floriane Chargée d'insertion



Un grand merci à Isabelle pour son aide pendant les vacances de Marie Claude et la convalescence de Marie.