



La Feuille de Chou

Edito

Chères adhérentes, Chers Adhérents,

Belle matinée de printemps en ce 26 avril 2018 : nous avons eu la visite des élèves de l'école maternelle des Mollettes. 25 enfants de petite et moyenne sections ont découvert Terre Solidaire au travers d'ateliers préparés, mis en place et animés par les Jardiniers.

De petites mains, de petites jambes pour semer, dégermer, préparer la terre. C'était sympathique.

Un autre atelier de découverte des saveurs a entraîné quelques grimaces et aussi de jolies et bonnes surprises.

Si les radis, les betteraves et les carottes étaient connues, les navets, les oignons blancs et les rutabagas crus, par contre, ont suscité de l'étonnement. Certains ont même adoré les rutabagas crus.

Et oui, une bonne occasion de faire connaître une nouvelle recette : un râpé de rutabaga cru, une bonne vinaigrette à l'huile de noix (pour faire plaisir à Gérard et Marielle) et vos papilles seront ravies. Cru, le rutabaga est doux.

C'était donc une très belle journée. Elle s'est poursuivie par un cadeau que les enfants ont fait pour Terre Solidaire.

Ils ont décerné à Terre Solidaire un arrosoir d'honneur pour remercier les salariés et les administrateurs de les avoir accueillis.

Ils sont repartis après un déjeuner dans le joli parc de la Maison. Ils emportent un godet qu'ils ont rempli de terreau et dans lequel ils ont mis une future courge qu'ils replanteront dans le jardin des papis et mamies (on a beaucoup entendu parler des grands-parents ce matin).

L'équipe de Terre Solidaire remercie Mme Portaz, l'institutrice de l'école maternelle, son ATSEM, ainsi que tous les parents qui ont accompagné les enfants pour cette merveilleuse journée.

Marielle-Josette-Gérard, administrateurs à Terre Solidaire



Arrivée des enfants



Atelier semis avec Elodie

Votre panier

Pour un grand panier

2 kg	Pommes de terre
2 kg	Chou
1 kg	Navets jaunes
2 kg	Epinards
0.2 Kg	Mâche
1	Salade
1 botte	Persil

Fruits : 4 Pomelos, 2 Oranges

« Pensez à nous laver à l'eau du robinet. avant de nous consommer »

La Recette de la semaine

Lasagnes d'épinards façon rapide

Prépa : 20 min **Cuisson** : 40 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

La préparation aux épinards :

- 1 kg d'épinards, 1 poignée de poireaux
- 1 poignée de champignons revenus dans 1 noix de beurre
- ail, sel, poivre

Pour dresser les lasagnes :

- 1 paquet de lasagnes,
- 400 g de gruyère râpé
- 25 cl de crème liquide (légère de préférence)
- chapelure

Préparation :

Mettre tous les ingrédients pour la préparation aux épinards dans une poêle à bords hauts. Laisser cuire à couvert environ 10/15 min en remuant de temps en temps puis découvrir la poêle pour laisser sécher un peu. Dans un plat rectangulaire, mettre 1 couche d'épinards, puis du gruyère râpé. Arroser uniformément le gruyère de 3 cuillères à soupe de crème liquide (il n'est pas nécessaire de mettre beaucoup de crème à chaque couche) puis 1 couche de lasagnes. Recommencer jusqu'à épuisement des épinards. Finir par des épinards, du gruyère et de la chapelure. Couvrir par 1 feuille d'aluminium et mettre 40 minutes au four à 180°C (thermostat 6). Vérifier la cuisson des lasagnes à l'aide d'un couteau. En fin de cuisson découvrir pour dorer le dessus des lasagnes si nécessaire.



Prévisions légumes semaine prochaine

Radis
Navets
Pommes de terre



Découverte de la pépinière de plants



Concours de dégermage de pommes de terre avec Johanna



Atelier outils avec Radhia



Josette à la remise des prix aux gagnants



L'arrosoir d'honneur pour Terre Solidaire



Les enfants ont chanté pour remercier les salariés

Coin de la Chargée d'Insertion

En ce mardi ensoleillé où je commence la feuille de chou, la tondeuse, achetée ce matin-même par l'équipe de bénévoles du mardi matin pour l'entretien du magnifique parc, est en pleine action pilotée par Serge. L'objectif est de préparer le parc à la venue d'une classe d'enfants d'école maternelle pour ce jeudi 26 avril.

Par ailleurs, le temps de la formation « techniques de maraichage » étant terminé, est venu le temps de la traditionnelle remise officielle des attestations de formation. Ainsi, j'ai accompagné Hassan Ali, Serge, Damien, Mariana, Radia, Eric, Ahamada, Achraf au CFPPA de La Motte Servolex (Ara étant absent ce jour-là) et Jean-Christophe étant en formation espaces verts au sein de ce centre de formation nous a rejoint. Nous avons été accueillis par Charlotte, formatrice et par Hervé directeur du CFPPA. Chacun s'est vu remettre leur attestation de compétence ainsi que leur fiche d'évaluation agrémentée de points positifs et de savoir-faire techniques. Cela s'est terminé par le verre de l'amitié, jus de pomme ou raison et dégustation de la Tomme de Savoie produite au domaine de Reinach. Bravo à tous. Chacun va pouvoir mettre en pratique ses acquisitions théoriques dès à présent avec cette nouvelle saison qui démarre.

La remise des prix en images



Achraf, Serge, Jean-Christophe, Mariana et Radia très attentifs et à l'écoute des compliments de Charlotte et d'Hervé



Auvergne - Rhône-Alpes

