

La Feuille de Chou

Édito

Chères Adhérentes, chers Adhérents,

Encore une semaine bien sympathique à Terre Solidaire. Floriane et Véronique s'associent et vous présentent le travail des salariés lors de ces jours plutôt frais de novembre.

Vous vous souvenez des temps chauds de l'été où nous avons eu la chance de rencontrer Philippe ROMAN sur les marchés de Terre Solidaire ? Il avait alors prévu d'offrir une journée de découverte de la cuisine aux salariés de la structure. Et bien, c'est chose faite.

Lundi et mardi, Philippe a cuisiné avec 3 groupes de salariés. Quelle ambiance, quel partage : de véritables moments de plaisir. Quoi ? Le travail peut être du plaisir ? Ben oui. A Terre Solidaire, c'est le cas.

Rappel : vos dons à Terre Solidaire sont déductibles de vos impôts, à hauteur de 66% de leurs montants.

Votre panier

Pour un grand panier

1.7 kg pommes de terre
2.0 kg courge
0.150 kg échalotes
2 bouquets de persil
2 salades
1.7 kg épinards

Fruits : 1 kg de pommes, 1 kg de poires

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



Autour des betteraves, carottes, céleris, choux, de nombreuses recettes ont été déclinées.

La Recette de la semaine

Recette des petits lutins de la cuisine de Terre Solidaire

1 chou
des carottes
du lard fumé coupé en lardons
de la crème fraîche

Faire blanchir le chou.
Une fois blanchi, le couper en très fines lamelles.
Couper les carottes en fines lamelles également.

Jeter (avec amour) le tout dans une marmite préalablement huilée.
Saler.
Faire cuire à feu très, très, très doux (toujours de l'amour), très longtemps.
Lorsque les légumes sont fondants, ajouter des lardons et de la crème (pas trop, hein !).
Laisser encore cuire doucement.

C'est une tuerie !



Quelques explications et c'est parti.



Gâteau au chocolat sans cuisson



Prévisions légumes semaine prochaine

Mâche
Fenouil
Pommes de terre



L'édition 2019 de l'Agenda Cocagne

Cette année, il met à l'honneur 52 recettes des Jardiniers Cocagne des quatre coins du monde : Zigni, Bitoto, Chakchouka, ... : Derrière ces noms exotiques se cachent des recettes aux saveurs d'ailleurs offertes par des migrants accompagnés par des Entreprises d'Insertion par l'Activité Economique qui partagent ici un peu de leur culture.

Notes sucrées et/ou épicées, toujours gourmandes, ces recettes éveilleront la curiosité gustative de vos invités. Et, cerise sur le gâteau, ce bel ouvrage, idéal à offrir en cadeau de Noël, sert la bonne cause !



Houmous de céleri



On cuisine même les fanes de carottes



Nicole mixe le velouté de potimarrons



Découpe du chou

La formation est un axe important pour Terre Solidaire. Tous les mardis, durant 6 heures et sur 12 semaines, les salariés non francophones ont la chance de suivre une formation Français Langue Etrangère. Geneviève, la formatrice a travaillé le vocabulaire nécessaire sur le Jardin et en cuisine pour que chacun profite pleinement de la démonstration culinaire.

De purs moments de partage.

Terre Solidaire, de la graine à la table : quelle chance de pouvoir vivre ces moments.

Floriane et Véronique

Nouvel An aux Mollettes : une super belle initiative

La Mairie des Mollettes organise, avec le soutien de nombreuses associations, un Nouvel An Solidaire. Cette fête sera gratuite pour les salariés de Terre Solidaire qui auront envie de participer à ces festivités.

Pour l'organisation, la Mairie des Mollettes cherche des bénévoles pour préparer la salle, pour servir le repas, pour conduire les personnes sans permis.... Si vous êtes intéressés, contactez la Mairie des Mollettes : **04 79 28 92 92**

La fête est prévue pour 300 personnes. Si vous désirez passer un Nouvel An Solidaire, vous pouvez vous inscrire (rapidement, nombre de places limité) auprès de la Mairie des Mollettes. Le prix d'entrée est de 15€. Pour plus de renseignements : 04 79 28 92 92

Attention à la date limite des reports paniers

Vous avez reporté des paniers lorsque vous avez pris des vacances : n'oubliez pas de nous demander de vous fournir le double panier de report, si ce n'est pas déjà fait.

Pour les reports 2018, la date du dernier double panier de report est fixée au **vendredi 21/12/18**.

Terre Solidaire se développe. Tous les mois, nous recevons des demandes de magasins, structures... qui ont envie de déguster des légumes bio et solidaires. Super !

Pour répondre à cette demande, nous sommes toujours à la recherche de terres agricoles supplémentaires. Plus les terres seront proches de Planaise, plus la tâche sera facilitée. N'hésitez pas à nous contacter : **04 79 84 41 23**



Auvergne – Rhône-Alpes

