

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Cette semaine, écourtée d'un mercredi férié à la gloire du travail, nous avons reçu les 4 serres. 8 tonnes de matériel.

Elles seront installées à Coise. Le montage commencera la semaine prochaine.

Voici quelques photos pour partager ce moment exceptionnel dans la vie de Terre Solidaire.

**1^{er} Marché de Terre Solidaire
le 10 mai de 14 à 18 h**

Votre panier

Pour un panier

0.8	kg	choux
1	botte	persil
2	pièces	salade
1	pot	de ketchup vert
0.4	kg	navets

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : 1 boîte de dattes, kiwis

La Recette de la semaine

Navets à l'orientale

Ou comment faire manger des navets à vos convives sans qu'ils ne fassent la grimace !

Ingrédients pour 4 personnes

8 navets moyens, 3 oignons moyens, huile d'olive, 1 bouillon-cube de volaille dégraissé, cumin, curry en poudre, 100 g d'amandes effilées, une poignée de raisins secs, 2 cuillères à soupe rase de maïzena

Eplucher les navets et les couper en quartier. Eplucher les oignons et les émincer. Faire chauffer 1 litre d'eau avec le bouillon cube. Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les oignons jusqu'à suintement. Quand ils sont translucides, verser 4 à 5 cuillères à soupe de bouillon et ajouter les navets. Couvrir et laisser mijoter 5 minutes. Saupoudrer ensuite avec le cumin et le curry. Ajouter encore 3 à 4 cuillères à soupe de bouillon et mélanger le tout. Laisser imprégner 1 ou 2 minutes. Ajouter les raisins secs, le bouillon restant, Laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes. 10 minutes avant la fin de la cuisson, délayer la maïzena avec très peu d'eau et verser dans la sauteuse. Mélanger bien pour que ça ne fasse pas de grumeaux. Parsemer d'amandes effilées et laisser mijoter 5 min. Servir chaud ou tiède.



Arrivée des serres et chargement sur la remorque par une équipe motivée



Histoire de la remorque

Dépourvue de ce matériel, Terre Solidaire a la chance extraordinaire d'avoir une équipe de salariés dévoués. Lorsque nous avons parlé du déchargement, Stéphane a proposé de fabriquer une remorque. Merci Stéphane pour ces heures passées à fabriquer cette remorque fort utile. Bravo et merci pour votre investissement sans faille.





Prévisions légumes semaine prochaine

Oignons botte
Salade
Navets violets



Suite des aventures du tilleul

La tempête a eu raison de ce bicentenaire tilleul. Après quelques heures de travail, l'équipe de l'entreprise L'Agenais a fini par sécuriser la Maison.

Et parce qu'à Terre Solidaire, il y a toujours des signes positifs, voici la suite.

Le tilleul est mort. Un symbole. Triste.

Et de cet arbre majestueux a chu un nid avec quelques oisillons (des mésanges). Ils ont été sauvés. Un des petits sur le rebord de la fenêtre de Terre Solidaire. Beau.



Actualités sur le jardin



Radia et Samantha préparent déjà l'hiver,



... les cardons.

Visite de Jean-Louis, un des premiers présidents de Terre Solidaire.



Jean-Louis contemple Terre Solidaire vue du ciel (22 m) : toujours une structure aussi agréable.