

Vendredi 19 juin 2020

Semaine 25

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Semaine de juin pluvieuse, semaine de juin heureuse.

Les travaux avancent. On en a parlé longtemps, on les a attendus, et maintenant, on les voit.

Tous les jours, les ouvriers avancent. C'est très intéressant de se positionner en observateurs. On a suivi la mise en place des fondations et ainsi vu se dessiner la salle des paniers.

La dalle a été coulée mardi. Ce qui peut paraître simple, ne l'est pas toujours. Le chef de chantier a dû rester jusqu'à 20 h. Pourquoi si tard ? Tout simplement parce que les impératifs professionnels l'ont conduit à demeurer à Planaise. La dalle a, en effet, connu une drôle d'aventure.

L'entreprise GREG constructions avait décidé de la couler mardi. Très bien. Une dalle se coule le matin de bonne heure, car, le béton peut être capricieux. Et, ce jour-là, il l'a été. Les tests matinaux n'étaient pas bons. Il a fallu attendre pour que la toupie de béton puisse verser ses 7 tonnes et demi de matériau. Enfin, il a fallu attendre, et encore attendre, que sieur béton prenne la consistance idéale pour que le chef de chantier puisse passer son hélicoptère, engin magique qui permet de lisser la dalle. Parce que les réactions de la masse de béton ne correspondaient pas aux attentes du spécialiste, il a dû faire preuve d'une grande patience.

La dalle est maintenant prête à accueillir les murs et le toit.

Cela est une prochaine histoire.



Votre panier

Pour un panier

1	pièce	chou pointu
0.150	kg	ail nouveau
1.100	kg	courgettes
0.850	kg	pommes de terre (Alliance)
1	botte	oignons rouges
1	pièce	salade
1	botte	ciboulette

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

Fruits : melon jaune et cerises

La Recette de la semaine

L'Ail nouveau : qu'en en fait-on ?

La tige : cuisinez-la comme un poireau.
L'épaisse peau nervurée légèrement violette : émincez-la finement et utilisez-la comme un oignon. **La membrane cireuse** qui entoure les gousses : séparez les caïeux et découpez cette membrane pour libérer les gousses. Avec ces membranes, préparez une **crème d'ail tout à fait délicieuse** : faites frémir de l'eau dans une casserole, y jeter les membranes, les égoutter dès la reprise du frémissent. Les laisser refroidir et sécher à l'air libre une heure, puis mixez-les avec la moitié de leur poids en huile d'olive et un peu de sel. Se conservent ensuite au réfrigérateur et s'utilisent en condiment. **Les gousses :** à garder au réfrigérateur et à utiliser dans les 5-6 jours, soit découpées en rondelles et dorées dans un peu d'huile, soit crues dans une salade. Ou préparez de **l'ail nouveau confit à l'huile d'olive** : blanchissez les gousses pelées, par deux fois, en changeant l'eau. Egouttez l'eau, et couvrez les gousses de vinaigre blanc, portez de nouveau à ébullition 2 ou 3 min. Egouttez. Versez les gousses dans un bocal stérilisé. Ajoutez thym, origan, laurier et piment d'Espelette. Couvrez d'huile d'olive chaude mais pas bouillante. Fermez et renversez immédiatement le bocal. Ne le retournez que lorsqu'il aura refroidi. Laissez macérer 3-4 semaines avant de déguster, en condiment ou à l'apéro sur pain grillé.



Prévisions légumes

Ciboule
Pommes de terre nouvelles
Courgettes



Cette semaine a été aussi le cadre d'une très jolie rencontre. Nous sommes allés, Josette, Yves, Guy, Gérard et moi, à Cognin, aux Triandines.

Pour rappel, le chantier d'insertion « les Triandines » est, tout comme Terre Solidaire, un Jardin de Cocagne. Nous travaillons en nous appuyant sur les mêmes valeurs, les mêmes procédures (des salariés en insertion produisent des légumes bio vendus à des adhérents consommateurs). Les Triandines et Terre Solidaire sont deux jolies associations arrivées à maturité. Elles ont toutes deux des projets d'investissements importants. Cette rencontre avait pour objectif d'échanger, de mutualiser. Le partage d'expériences est source de richesses.

Deux Jardins de Cocagne qui avancent, c'est beau. Nous avons de la chance de pouvoir offrir des paniers de légumes bio, locaux à de nombreuses familles. Les deux Jardins réunis, c'est plus de 1000 familles qui mangent sainement en protégeant la planète. Impressionnant.



Et avant de terminer, merci à Guy, Gérard, Hélène et Marielle qui ont tenu le stand de Terre Solidaire lors du marché anniversaire du restaurant Le Local à La Ravoire, le dimanche 14 juin.

Véronique, directrice

Le coin de la chargée d'insertion :

Quelques mouvements dans l'équipe de Terre Solidaire ces deux dernières semaines. Tout d'abord, nous souhaitons la bienvenue à Maxime et Patrice, qui ont démarré lundi dernier, ainsi qu'à Abdullah qui commence la semaine prochaine.

Par ailleurs, cette semaine, Damien, Anthony et Suliman ont fini leur contrat à Terre Solidaire. Le jour où j'écris cette feuille de chou, il s'agit également du dernier jour de travail de Salvatore. Dernier jour de travail à Terre Solidaire, mais également dernier jour de sa longue carrière professionnelle. Effectivement, Salvatore commence sa retraite que nous lui souhaitons longue et agréable. Pour son départ, il a agrémenté la pause de 10 heures de bonnes viennoiseries : croissants et pains au chocolat.

Merci Salvatore et belle continuation à Vous.

Floriane, chargée d'insertion.



« Je tiens à remercier Terre Solidaire pour mon accompagnement vers la retraite. Dans ce métier difficile, je remercie également tous les salariés qui m'ont aidé et leur souhaite une bonne réussite dans leur projet personnel. »

Salvatore.



Auvergne - Rhône-Alpes

