

Vendredi 12 juin 2020

Semaine 24

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,



Ça y est, nous y sommes.

Après des mois et des mois de réflexion, de rencontres, de négociations etc, etc et encore etc., les travaux ont enfin commencé à Terre Solidaire.

Les premiers coups de pelle sont venus transformer notre quotidien.

Ce n'est pas facile de voir arriver des ouvriers du BTP, matériaux, des engins et de mettre en place tous les gestes barrières et de sécurité. Mais, mais, mais, ne pensons qu'aux résultats.

Dans quelques mois, les conditions d'accueil et de travail seront nouvelles et adaptées. Du confort dans nos activités. Un régal.

Vous allez suivre avec nous l'avancée des travaux.



C'est l'entreprise Greg Construction qui a lancé le chantier de la salle des paniers cette semaine.

Pour rappel, la salle actuelle va voyager. Dans quelques semaines, les salariés prépareront vos légumes dans le nouveau local.

Véronique, directrice

Votre panier

Pour un panier

1.000	kg	courgettes (minimum)
0.600	kg	chou-rave
1	botte	ciboule
2	pièces	salades

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

Fruits : Pêches, myrtilles, framboises

La Recette de la semaine

Gratin de salade verte aux gésiers confits et au riz

Ingrédients pour 2 personnes :

1 salade verte, 100 g de riz, 2 cuillères à soupe d'huile olive, poivre, sel, piment d'Espelette, 1 cuillère à soupe d'herbes de Provence, 25 g de chapelure, 1 gousse d'ail, 125 g de mascarpone, 200 g de gésiers de canard confits.

Faire cuire le riz pendant 10 min. A part, faire cuire la salade dans un peu d'eau pendant 10 mn. Lorsqu'elle est cuite, la hacher grossièrement et y ajouter la gousse d'ail finement émincée.

Faire revenir les gésiers dans une poêle, sans matière grasse, et ajouter la salade verte dès que la graisse commence à fondre.

Dans un saladier, verser la salade, les gésiers, le riz égoutté, une pincée de piment, les herbes de Provence et le mascarpone, poivrer, saler si besoin. Bien mélanger le tout.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Huiler un plat, y verser la préparation.

Couvrir de chapelure, faire cuire 20 min.

En fin de cuisson, faire dorer quelques minutes sous le grill.



Prévisions légumes

Pommes de terre nouvelles
Salade
Ail nouveau



Message de la salle des paniers actuelle

Ne vous inquiétez pas, je ne désespère pas. Ne croyez pas que mon abandon m'attriste. Bien au contraire. Je vais bientôt avoir droit de me refaire une beauté. Et bien plus encore. Je vais devenir un lieu fort important pour les salariés. Je vais les accueillir dès le matin. Je vais me transformer en vestiaires. Chacun profitera d'un lieu agréable et aux normes avant de prendre son activité.

Chères Adhérentes, chers Adhérents, je ne vous quitte pas. Je continuerai à avoir un œil bienveillant sur vous. Je vous verrai aller chercher votre panier dans le nouveau local, et je suis persuadée que vous aurez une petite pensée pour moi. Et je parie qu'aucun d'entre vous ne dira : c'était mieux avant.

Au plaisir de vous retrouver.

Le coin des maraîchers :

En ce début juin, la plantation des cultures d'été sous serre a pris fin.

Les serres de Coise accueillent tomates, aubergines, patates douces et poivrons.

A Planaise, les serres sont pratiquement toutes occupées, mais les pucerons noirs, très actifs en ce début de saison, retardent considérablement la reprise de certaines cultures comme les concombres ou les haricots-rames. Cette semaine nous avons même été contraints d'arracher des plants de courgettes plantés sous serre au printemps : la faune auxiliaire, pourtant présente, n'est pas parvenu à contrôler les pucerons ! Solution radicale, difficile à prendre, mais nécessaire pour assainir les cultures voisines.

En plein champ, la pluie tombée ces derniers jours est particulièrement propice au développement des cultures, mais suscite une vigilance accrue vis à vis de l'enherbement. Nous avons donc consacré cette semaine au désherbage des oignons et des panais, tâche longue et fastidieuse, mais là aussi indispensable pour avoir des légumes de qualité dans les prochains mois.



Cette semaine, vous trouverez dans vos paniers une botte de ciboule, autrement appelée cive ou cébette. Une nouveauté de cette année, à la saveur plus fine et délicate que la ciboulette ou l'oignon blanc, pour parfumer vos plats et salades du week-end. Bonne fin de semaine à toutes et tous.

Sylvain, encadrant maraîcher



La semaine prochaine, Christine de la ferme de la Curiaz, vous propose en commande les produits suivants.

Ils seront à retirer sur le marché. Nous pourrions les mettre également dans les paniers du dépôt de Planaise.

Les commandes sont à passer directement auprès de Christine : lafermedelacuriaz@gmail.com

Moelleux à la cerise 1 personne	3 €
Tarte à la Tome des Bauges pour 2 personnes	6 €
Tarte à la tomate, oignons et fromage (ST Mont) pour 2 personnes	6 €
Pizza pour 6/8 personnes	14 €
(Chorizo, poivrons, mozzarella) ou (Jambon, champignons, mozzarella)	
12 raviolis, basilic, tomate, mozzarella et fromage de chèvre	12 €
Feuilleté jambon/fromage pour 2 personnes	6 €
Feuilleté truite/mascarpone pour 2 personnes	6 €
Terrine de Cerf ou Sanglier 350g	9 €
Pour vos pâtes sauce Pesto ou Bolognaise 350g	7 €



Auvergne - Rhône-Alpes

