

La Feuille de Chou



Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

IMPRESSONNANT : voilà le message de cette feuille de chou.

50^{ième} semaine de l'année : les travaux à l'intérieur de la maison ont commencé.

C'est une entreprise de démolition qui est venue casser les murs. Super.

Enfin, super, j'exagère quelque peu !

Quand on casse, casse et recasse, ça fait forcément des dégâts.

Il y a des montagnes de gravats. Du rez-de-chaussée au second étage, des gravats et encore des gravats.

Il suffit donc de les évacuer pour permettre aux entreprises de commencer la réfection.

Il suffit dit-elle, elle ne manque pas de culot !!!

Une équipe de bénévoles a travaillé, travaillé, et encore travaillé pour tout descendre et faire place nette.

Les 12 travaux d'Hercule, à côté, de la rigolade.

Monter, descendre, porter des heures durant, voilà ce que Denis, Michel, Yves, Gérard, Guy, Gabriel, Pierre, Laurent, ont réalisé.



Denis et Gabriel alimentent un des tas de gravats

Du bénévolat titanesque, du bénévolat efficace : MERCI et encore MERCI.

A cette liste de bénévoles, nous associons les salariés qui sont venus prêter mains fortes : Jérôme, Abdullah, Elvis, Yohanes, Saleh et Maël.

Votre panier

Pour un grand panier

1.5	kg	chou
2.0	kg	pommes de terre
1.0	kg	carottes
1	pièce	chou-fleur
1.8	kg	courge musquée
0.6	kg	navets
1	petite	chicorée

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : pommes et poires

Recette de la semaine

Potée jurassienne

Ingrédients pour 4 personnes :

4 pommes de terre, 4 poireaux, 1 bouquet garni (ail, persil, thym, laurier), 1 oignon, sel, poivre en grains, 4 carottes, 500 g de palette de porc demi-sel, 250g de lard frais, 1 saucisse de Morteau, 1 cœur de chou blanc, 500g de travers de porc salé.

Faites dessaler les travers et la palette dans de l'eau froide pendant 30 min, puis rincez-les et placez-les dans une cocotte avec le lard. Couvrez d'eau froide et faites bouillir doucement pendant 30 min. en écumant de temps en temps. Coupez le chou en quatre, épluchez et lavez les carottes et les poireaux, coupez-les en deux dans le sens de la longueur.

Après les 30 min, ajoutez dans la cocotte le chou, les carottes, les poireaux, l'oignon, le bouquet garni et du poivre. Couvrez et laissez frémir pendant 1 heure. Ajoutez les pommes de terre épluchées et lavées et la saucisse de Morteau, piquée avec une pointe fine pour éviter qu'elle éclate. Poursuivez la cuisson encore 30 min.

Dressez les légumes sur un plat chaud, répartissez sur le dessus les viandes et la saucisse. Servez très chaud.



Prévision légumes

Cardon
Betterave rouge
Radis noir



Gabriel



Pierre, Jérôme et Guy



Gabriel (de dos) et Denis



Abdullah



Michel et Alain



Elvis, Yves, Michel, Jérôme et Guy

Nous aurions également pu y adjoindre Patrice qui, malheureusement est resté cloué au lit à se battre contre le vilain virus. Courage Patrice, on pense à toi.

Une note d'humour pour terminer : à l'heure où la parité est un leitmotiv, je n'ai pas pu écrire un nom de femme. Normal ? Oui et re oui.

A Terre Solidaire, chacun prend soin de l'autre. En l'occurrence, les hommes ont souhaité prendre soin des femmes en réalisant ces tâches de folie.

MERCI messieurs.

Véronique, directrice.



AUVERGNE - Rhône-Alpes

