

Vendredi 9 avril 2021

Semaine 14



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Semaine fourmilière à Terre Solidaire.

Alors que nous devrions être très satisfaits d'avoir une semaine tronquée par un jour férié, nous en subissons les conséquences. Un jour de moins, c'est une réelle gageure pour réaliser l'ensemble des tâches.

Quel intérêt de dire cela quand on connaît déjà la conclusion : ils y sont arrivés. Certes, certes, mais, il fallait le dire pour qu'ensemble nous puissions convenir que les Jardiniers ont fait des miracles.

Des milliers de plants sont arrivés.

C'est délicat ces petites choses. Elles ne souffrent pas d'attendre. Mardi, ce fut l'excitation, gérée avec dextérité par les encadrants, qui a permis de mettre en terre les futures betteraves, salades et autres légumes.

Bravo à chacun des salariés. Ils ont accepté de monter la cadence. Ils ont tenu le rythme pour que le challenge soit réussi.

Chapeau.

Quand on dit que ces salariés sont loin de l'emploi, j'émet des doutes. Je vous assure qu'un grand nombre d'entreprises serait bien heureuse d'avoir des équipes comme celles de Terre Solidaire. Quelque soit leur statut, tous ont veillé à ce que la structure réussisse le démarrage de la saison.

En plus des milliers de plants mis en terre à Planaise, à Coise, à Ste Hélène..., il y a aussi, désormais, les cultures de Montmélian.

C'est fait. Le projet est devenu réalité. Les premiers légumes sont en terre grâce à la dextérité des Jardiniers.

FELICITATION !

Vraiment, c'est une belle réussite car le démarrage est quelque peu difficile.

La commune de Montmélian doit mettre en place un accès à l'eau. Les travaux sont en cours, mais ont pris un peu de retard.

Cela complique la tâche. Arroser avec un arrosoir n'est pas pensable. Pourtant, ils l'ont fait. Un seul objectif : réussir les premières plantations.

Encore Bravo.

Gageons que les températures nocturnes vont arrêter de chuter, et que la précieuse eau va arriver, et tout tournera dans le meilleur des mondes.

Quelques photos des premières plantations sur le terrain mis à disposition de Terre Solidaire par la commune de Montmélian en page suivante.

Votre panier

Pour un panier

0.500	kg	navets jaunes
1	pot	chutney de betterave
0.140	kg	mâche
0.500	kg	mesclun (salade et roquette)
0.850	kg	pommes de terre

Pensez à laver les légumes avant de les consommer.

Fruits : Oranges et pommes.

Recette de la semaine

Petits burgers au canard fumé, chutney de betteraves et framboises

Ingrédients pour 6 personnes :

140 g de magret de canard fumé en tranches, de la roquette ou de la mâche, 6 mini pains burger nature, 100 g de roquefort, 50 g de cornichons fins, du chutney de betterave rouge, quelques framboises (facultatif).

Taillez le roquefort en lamelles et les cornichons en fins bâtonnets.

Ouvrez les petits pains, réchauffez-les au grill pain ou rapidement au four. Garnissez-les de roquefort et de tranches de magret de canard.

Ajoutez des cornichons, du chutney, quelques framboises lavées et un peu de la salade choisie.

Passez à travers le tout avec une pique à brochette en bois pour maintenir l'ensemble.

Astuce : Vous pouvez conserver le chutney restant au frigo pendant 2 semaines. Servez-le avec un plateau de fromages, de la charcuterie, du poulet, de la viande, ...



Prévision légumes
Salade
Coulis de tomates de Terre
Solidaire
Echalotes



Dans une vie parfaite, les rouages sont bien huilés. Nous essayons de faire en sorte que Terre Solidaire fonctionne au mieux. Et dans votre panier de cette semaine, vous allez trouver une petite surprise. Elle a pour objet de vous offrir le fruit d'un travail différent, la volonté également de vous faire plaisir.

Automne 2020 : beaucoup de betteraves sont récoltées. Certaines ont pris le nom de légumes moches, tant leur aspect laissait à désirer. Mais, pour autant, nous n'allions pas les jeter. Le manque d'eau et les ravageurs peuvent expliquer cette récolte peu satisfaisante. La stratégie et l'adaptation sont des ressources importantes.

Qu'avons-nous mis en place ?

Nous avons fait transformer ces vilaines betteraves en une délicieuse tartinade. J'aime Boc'Oh, structure d'insertion par l'activité économique, basée à Cognin, fait de la transformation.

Nous avons discuté des recettes. Ils nous ont alors proposés de faire une tartinade (ou chutney, dans une autre langue). Voici la petite surprise du printemps.

Bonne dégustation.

D'autres surprises sont à venir. En attendant de les retrouver, profitez de celle-ci et du soleil tout en prenant bien soin de vous et de vos proches.

Véronique, directrice.